

# WINEALIGN

Find the right wine at the right price, right now.

MARCH 14, 2015 • 12:16 PM [0](#)

## Quelques trouvailles au Salon des vins de Québec

par Rémy Charest

Ce  
qui  
est à  
la  
fois



<http://www.winealign.com/profile/33-R%C3%A9my-Charest>

Rémy Charest

génial et frustrant, dans un évènement comme le **Salon international des vins de Québec** (<http://salondesvinsdequebec.com>), c'est qu'on goûte plein de choses différentes et parfois inattendues – mais qu'il en reste toujours plus qu'on ne réussira pas à goûter. La quatrième présentation du salon se poursuit jusqu'à demain, 17h, et elle s'est lancée hier dans la bonne humeur, alors que les professionnels y faisaient le tour des tables, souvent en groupes, pour voir ce que les nombreux agents et producteurs sur place avaient à offrir.

On pourrait passer les trois jours sur place et toujours avoir plein de trucs à découvrir. En un après-midi, hier, j'ai fait de belles trouvailles et des rencontres sympathiques, dont je partage quelques-unes ici.

**Un arrêt en Bourgogne**



Côté Bourgogne, j'avais bien apprécié ma visite à la maison Jean-Claude Boisset, l'été dernier, en compagnie de l'oenologue en chef Gregory Patriat, qui me faisait défiler des premiers crus à une vitesse presque étourdissante. J'ai continué à apprécier d'autres cuvées de ce genre de négoce haute couture, depuis, et c'est pourquoi je suis allé échanger quelques minutes avec Laure Guilloteau, également oenologue chez Boisset, pour goûter quelques cuvées: un aligoté 2013 élevé en barriques, qui renforce mon préjugé favorable envers ce cépage, un pouilly-fumé excellent, équilibré, qu'on pourrait donner en exemple parfait de l'appellation, un chorey-les-beaune sympathique et surtout, un gevrey-chambertin 2012 puissant, équilibré, avec de belles acidités et des tannins bien placés, qu'on pourrait bien mettre à la cave

pour plusieurs années.

### Du Pic-Saint-Loup, avec ça?

François Chartier est au rendez-vous tout le weekend pour présenter sa gamme de vins, et les vigneronns avec qui il s'est associé sont également en ville. Roger Mézy, du Clos des Augustins, responsable entre autres du blanc Chartier en IGP Languedoc, est au rendez-vous pour parler non seulement des vins de Chartier, mais aussi de deux cuvées à lui, produites dans les environs de Pic-Saint-Loup, l'appellation la plus septentrionale du Languedoc. Son Bambins blanc 2013 est un assemblage inhabituel de vermentino, de chardonnay et de roussanne, qui combine bien la nervosité du premier et la structure du dernier. Le rouge, qui réunit syrah, grenache et mourvèdre, offre la générosité – mais aussi ce petit côté herbacé bien particulier à Pic-Saint-Loup. Deux cuvées qui ont de la personnalité à revendre.



### Les mystères du romorantin



Un des plus anciens cépages de la vallée de la Loire, le romorantin, est aussi un des plus beaux – et des plus rares. Il vit dans une appellation qui lui est exclusivement consacrée, cour-cheverny, représenté au Salon par le Domaine des Huards, dont quatre vins sont présentés – tous disponibles en SAQ. Paulina Gendrier (qu'on voit sur la photo en compagnie de Cyril Kérébel, le patron de l'agence La QV), m'a présenté deux cuvées distinctes, le Romo 2010 et le François 1er 2008, qui m'ont frappé par leur différences marquées, le premier étant nerveux et fringant, l'autre d'une

profondeur exceptionnelle. Les deux cuvées sont travaillées de la même manière – en cuve

inox – la différence entre les deux étant selon elle essentiellement attribuable à l'âge des vignes, plus vieilles dans le François 1er. Les deux sont très bien, en tout cas, et capables de passer de belles années à la cave – pour un prix modéré, en plus.

### Un grüner qui fait ton bonheur?



Du côté sud de la salle, quelques kiosques sont consacrés à des régions: Émilie-Romagne, Afrique du Sud et Autriche, entre autres. De belles occasions de se faire une idée sur ce qui fait bouger ces zones viticoles et sur les cépages qui les caractérisent. Mon ami et excellent sommelier Kler-Yann Bouteiller étant derrière la table autrichienne, j'ai goûté plusieurs vins faits des cépages typiques du pays, à premier titre le grüner veltliner et le blaufränkisch. Mon préféré du lot, le blaufränkisch de chez Prieler, expansif et généreux, avec tout le fruit noir et l'épice typiques

du cépage, disponible en SAQ pour 25\$ et des poussières. Kler-Yann et moi avons beaucoup discuté du grüner veltliner de Pichler-Krutzler, dense et puissant, très serré, que personnellement j'aimerais revoir dans 5, 10 ou même 15 ans. Un vin de dessert botrytisé de chez Feiler-Artinger, élégant et complexe, vaut aussi le détour. Allez goûter par là, vous serez agréablement surpris, si vous n'avez pas encore goûté ce qui sort de ce pays.

### Du vin de quoi?!?

Dans la catégorie étonnement total, il y a aussi chez l'agence Les Contrebandiers, des vins de clémentine, d'orange et d'orange sanguine produites dans la région de Séville, en Espagne. Des goûts d'agrumes prononcés, avec un peu d'amertume rappelant un peu la marmelade. Est-ce que j'en boirais tout seul? Je ne sais pas trop. Par contre, en cocktail sur du gin ou de la vodka, voire même pour donner un côté orangé à un cocktail à base de bourbon, ça pourrait probablement être vachement intéressant...

J'ai également profité du salon pour goûter plusieurs cuvées à moins de 20\$, dont celles du Vignoble Sainte-Pétronille, toujours très réussies, et des trucs agréables d'Argentine, de Grèce et de Vénétie. Je vous en reparle dans notre chronique mensuelle des 20 bons vins à moins de 20\$, à la fin du mois.



Il y en aurait eu bien d'autres, aussi, avec un peu plus de temps disponible. Par exemple, j'aurais bien aimé aller déguster les bourgognes du domaine Meix-Foulot, dont le vigneron est présent sur place, ou parler de l'appellation Vinsobres avec Anthony Jaume, regoûter les vins du Loup Blanc avec Alain Rochard, ou poser quelques questions à Jorges Guimaraes de Sogrape, la grande (et solide) entreprise viticole du Portugal. Pour n'en citer que quelques-uns.

### Ramenez des bouteilles à la maison

Nouveauté au salon, cette année: on peut commander sur place des bouteilles de vin en importation privée. Alors que, normalement, l'achat d'importation privée se fait seulement à la caisse, le Salon est une occasion de faire exception et de découvrir des vins qu'on ne trouve pas dans les succursales de la SAQ, de façon accessible et simple. J'ai croisé hier quelques amis qui se réjouissaient de remplir leurs bons de commande avec des trouvailles « exclusives ». Si vous avez le béguin pour un vin méconnu, c'est une belle occasion de le ramener à la maison.

Et si vous faites des découvertes, pourquoi ne pas les partager ici-même ou sur **notre page Facebook** (<https://www.facebook.com/chacunsonvinquebec>)?

Santé et bon salon!

Rémy

**Quelques idées pour une visite réussie** (<http://www.winealign.com/articles/2015/03/12/salon-des-vins-de-quebec-quelques-idees-pour-une-visite-reussie/>)

---

Filed under: **Featured Articles**, **Wine**, **Autriche**, **Boisset**, **Bourgogne**, **Domaine des Huards**, **FR**, **QCBlog**, **Remy Charest**, **romorantin**, **Salon des vins de Québec**, **vin blanc**, **vin d'orange sanguine**, **vin rouge**

**Blog at WordPress.com.**

**The Grid Focus Theme.**