

## Le vignoble canadien en 2009

La revue *Wine Access* vient de sortir son guide annuel des vignobles canadiens. En 2008, il y avait 393 vignobles. Pour 2009 on en dénombre 431 et il en manque plusieurs, notamment au Québec. 30 pages de cartes, 52 places pour se restaurer, et les meilleurs vins canadiens reçus. Ne cherchez pas des lauréats québécois, nos vignobles ne participent pas au concours (il faut y envoyer ses vins). Si la tendance se maintient, le chiffre de 500 vignobles sera atteint pour la prochaine édition.

À noter que le volume n'y est pas souvent. Seul l'orpailler fait plus de 10 000 caisses au Québec, soit 12 500. Qu'en est-il de nos trois vignobles régionaux? Rivière du Chêne fait 8 333 caisses, mais avec la reconstruction, il devrait atteindre 10 000 caisses. La Roche des Brises fait 4 583 et les Négondos 833 caisses.

Les plus importants au Canada sont le groupe des vignobles de Vincor, qui appartient maintenant au géant américain Constellation. Leurs vignobles font tous plus de 100 000 caisses, sauf les nouveaux, comme *Osavoos-Larose* et le *Clos Jordanne*, qui sont des vins d'exception. Le premier est un type bordeaux et le deuxième de type bourgogne, car c'est le pinot noir qui domine. Le cahier annuel est en vente dans les grandes librairies.

### Vins blancs pour l'été

Les vins blancs des Côtes de Gascogne comptent parmi mes vins préférés, comme apéritifs ou sur le patio. Le *Domaine La Hitre*, *Les Tours 2008*, de la famille Grassa, en est l'exemple parfait. Les parfums délicats et subtils de l'ugni et du colombard, auxquels on a ajouté un peu de gros manseng, et le léger taux d'alcool me font tomber sous le charme à tout coup. Un voyage exotique à peu de frais: 12,90 \$.

*Colio Estates* est un nouveau venu à la SAQ. Les vins ontariens n'y sont pas légion et celui-ci est une belle découverte d'une observation du dimanche à la SAQ. Je me promène et je cherche des vins nouveaux à bon prix. Le chardonnay 2008 nous lance un nez qui nous transporte sur les rives des grands lacs, avec des effluves de fruits tropicaux. La bouche, d'une grande fraîcheur, a bien accompagné un filet de morue, un beau soir d'été: 10,85 \$.

*Voga* frappe fort notre palais et notre imagination avec son *Pinot grigio Voga mousseux*, cépage numéro 1 dans le monde. La bouteille en forme de tour Eiffel donne l'impression d'un vin prestigieux. La robe couleur or a séduit notre comité des sept, réuni dans un resto *Apportez votre vin*. Même la serveuse en demandait. Les bulles sont fines et régulières et nous lancent un beau panier fleuri méditerranéen. Le tout se poursuit en bouche avec les saveurs d'agrumes typiques du cépage. Il a fait l'unanimité de notre comité mixte, composé de quatre hommes et trois femmes. Une telle bouteille mérite son prix de 25,70 \$.

Le plaisir est toujours présent avec le *Tuttac Sauvignon blanc Premières Côtes de Blaye 2007*. Cette cave, l'une des plus importantes de la région de Bordeaux, a investi dans la qualité pour nous donner des vins impeccables, à un prix d'ami. On élabore le vin sous gaz carbonique pour préserver le fruit. La robe jaune pâle à reflets chatoyants lance le bal, suivi de saveurs qui nous font penser aux pêches et aux poires japonaises. Un peu de fleurs, couronne le tout. Avec les moules frites, il fait mouche à tout coup: 14 \$.

