

Le temps n'est plus aux repas à l'extérieur. Qu'à cela ne tienne, on ne se privera pas d'inviter quelques bons copains pour casser la croute, par ces soirées qui semblent plus longues qu'en juin ou juillet.

Dans les étals de bouchers, les marchés publics et autres boutiques gourmandes il y a tout plein de belles et bonnes choses qui ne demandent qu'à vous donner du plaisir tout comme les belles bouteilles que vous choisirez pour accompagner vos plats, de l'entrée au dessert. Voici quelques suggestions de vins pour vos rencontres autour de la table.

Vins mousseux

Blason de Bourgogne, crémant de Bourgogne rosé 10839125 – 20,45\$

Très fin et pétillant à souhait, un excellent apéritif d'un rose soutenu et aux fines bulles multiples et très actives dans le verre.

Laurence Clos des Demoiselles, crémant de Limoux 2006 10498973 – 22,60\$

Toujours de haute qualité un apéritif haut de gamme très fin et délicat!

Sieur d'Arques, blanquette de Limoux, 094053 17,35\$

Toujours plaisant, sans prétention mais fort agréable en début de repas

Vins blancs

La Vieille Ferme, 2007, Perrin et Fils 298505 13,85\$

Pas d'erreur, les vins de la famille Perrin ne demandent qu'à vous plaire et à ce prix... que demander de plus?

Château Bonnet, entre-deux-mers, Lurton 2007 083709 15,65\$

La SAQ offre ce vin depuis des lustres et des lustres il ne se dément jamais. Aromatique, sec et fruité, charmeur sur des fruits de mer, c'est «super!»

Les Fumées blanches, 2007 – les frères Lurton 643700 13,65\$

Tout sauvignon bien fruité et fort plaisant. On l'aimera autant sur un fromage de chèvre frais que sur une assiette d'huîtres.

Les Jardins de Meyrac, 2008 637850 14,25\$

Chaque millésime apporte son plaisir particulier. À servir sur tout poisson ou fruit de mer, sur des fromages à pâtes molles, voire même sur des sandwiches au poulet...

Vins rouges

Nouveauté à goûter, du même vignoble que la blanquette plus haut

Shiraz Tou Black, v.d.p. d'Oc 10506339 12,45\$

Château Suau, 1ères côtes de Bordeaux 2005 10395149 17,40\$
Ne se dément jamais, toujours bon fruit et équilibre parfait.
À ce prix, on en conserve toujours quelques bouteilles à portée de main.

Le jaja de jau (11073361 – 13,90\$) Dans le Languedoc-Roussillon, «JaJa» c'est le vin de tous les jours, 100% syrah aux arômes et saveurs de fruits rouges bien mûrs.

Château de Lancyre, Pic-Saint-Loup, coteaux du Languedoc, 2008 10263841 – 16,00\$

Marquês de Marialva, Baga, 2005 10651755 16,25\$
Je suis toujours agréablement surpris par ce généreux vin du Portugal qui sait allier un beau fruité et des saveurs légèrement épicées et boisées. Idéal sur des mijotés d'automne ou un poulet aux olives.

Grille-Midi, Beaujolais, 2006 431320 14,95\$
Pas laid, ce beaujolais de Bertrand Brac de la Perrière. Souple, en bouche, il sait tenir convenablement les saveurs de bons fruits.

Bonne soif!

Jean-Gilles Jutras
Ambassadeur du vin au Québec