



## Les vins Julia chez Costco

Les vins Julia sont arrivés sur notre marché il y a tout juste quatre ans et ils commencent à se faire remarquer. Vendus uniquement dans les magasins Costco, ces vins sont embouteillés au Québec et ne peuvent donc pas afficher leur origine, leur cépage ou leur millésime. Mais, avec un peu d'imagination, on peut arriver à détecter l'origine de quelques uns d'entre eux. Néanmoins, j'avoue avoir été dubitative sur la qualité. Mais comme d'habitude, c'est dans le verre que l'on juge un vin. Rien ne vaut la dégustation. Et le jugement a été très favorable.

Tous ces vins sont extrêmement buvables, c'est-à-dire que ce sont des vins destinés à accompagner un bon repas. Ce ne sont pas des vins de concours ou des vins gonflés à l'hélium; pas d'excès de maturité, pas d'excès de concentration, pas d'excès d'extraction. Tous les vins sans exception sont d'une extrême et agréable fraîcheur. Les acheteurs connaissent leur métier, les vins sont sains et marchands, ils sont plus que recommandables.

### La dégustation

**Cellier 58, Montepulciano d'Abruzzo 2008, Abruzzes, Italie, 16,90 \$**

D'Italie, ce vin présente un fruité charnu, riche et joyeux. Les tanins sont fondus, l'acidité est maîtrisée, le fruité est épanoui. Une belle bouteille. (\*\*\*1/2)

**Cellier 62, Syrah 2007, Lodi, Californie, 23,96 \$**

Celui-ci est plus concentré car il provient d'une région chaude de la Californie. Il offre néanmoins une belle fraîcheur. Il ressemble davantage à la syrah du Languedoc plutôt qu'à celle du nord de la vallée du Rhône. Très satisfaisant, ce vin plaira à ceux qui aiment les vins de style Nouveau-Monde. (\*\*\*)

**Zinzanie 2009, Zinfandel, Californie, 14 \$**

Son nom laisse déjà deviner le cépage et l'étiquette est jolie. Celui-ci n'est pas un zinfandel lourd, riche et sucré comme il y en a tant sur le marché. Non, très buvable, frais, plutôt léger de texture, il offre par contre de belles notes florales au nez que l'on retrouve en bouche. On peut le boire avec toutes les viandes cuites au barbecue, mais il est aussi très agréable à l'apéritif avec des tranches de saucisson sec. (\*\*\*1/2)

**French Nose Cuvée 2, Languedoc-Roussillon 2009, 14,92 \$**

Ce vin du sud de la France est un assemblage de 48 % merlot, 34 % cabernet sauvignon et 18 % mourvèdre. C'est un vrai vin du Sud, assemblé avec art et orné d'une étiquette qui rappelle certains vins du Languedoc actuellement sur notre marché. Celui-ci est parfaitement assemblé, frais et néanmoins complexe, suave, richement enveloppé et d'une belle structure. C'est un vin harmonieux du début jusqu'à la belle finale. Parfait avec le steak au poivre. (\*\*\*1/2)

**Boca Fina C, Espagne 2010, 12,65 \$**

Celui-ci est un assemblage de 90 % syrah et 10 % tempranillo. Très typé espagnol avec ses saveurs de fruits riches et mûrs, il n'est pas dénué de fraîcheur en bouche. Les tanins sont ronds et fondus, le fruité est net, les saveurs sont profondes. Parfait avec les côtes levées cuites au barbecue. (\*\*\*)

Nicole Barrette Ryan

## Section des abonnés

Accédez aux **articles exclusifs**, consultez nos **experts** et trouvez des **réponses** à vos questions!

Numéro de client :

## Abonnez-vous

**Abonnez-vous ou offrez-le en cadeau et économisez jusqu'à 20% sur le prix régulier.**

- Oui**, je désire offrir Vins & Vignobles à un ami et économiser 13% (6 numéros pour 34,18\$ taxes incl.)
- Oui**, je désire m'abonner à Vins & Vignobles et économiser 20% (12 numéros pour 64,94\$ taxes incl.)

## VINOFLASH

### LES VINS JULIA CHEZ COSTCO

Les vins Julia sont arrivés sur notre marché il y a tout juste quatre ans et ils commencent à se faire remarquer. Vendus uniquement dans les magasins Costco, ces vins sont embouteillés au Québec.

## Vins & Vignobles en direct



### ANTEPRIMA DEL AMARONE 2008

Vérone l'hiver est toujours froide et pluvieuse, mais la ville est d'une telle beauté, si vivante qu'on oublie vite les aléas de la température. Vive l'Amarone !

[Plus](#)

## Vous désirez annoncer?

Sachez tout sur les dates de parutions, obtenez les fiches techniques et les tarifs

## Notre suggestion de la semaine

### Moulin Touchais 97, Coteaux du Layon

Ce vin de la Loire, exemplaire et traditionnel, est maintenant disponible dans les magasins de la SAQ en plusieurs millésimes. Le 1997 que je viens de déguster est si bon et d'une telle finesse que j'ai envie de le crier sur les toits. Voici du chenin mûr, assorti d'une bonne acidité et d'une touche de botrytis. Servi à température de la pièce - fraîche - il se révèle croquant, charnu, savoureux, fruité, complexe. Un vin tout à fait envoûtant. Servi avec du foie gras, c'est le couple idéal, servi avec le gâteau aux fruits, c'est coquin et irrésistible. Ah vive la Loire ! Achetez pendant qu'il y a encore quelques bouteilles.

Prix: 45,25\$ - 11177418

Notation: \*\*\*\*\*

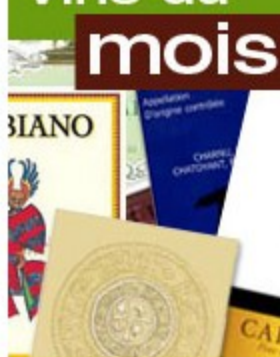
## Les recettes du mois

[Moules pica-pau - Mexilhão Pica-Pau](#)

[Pavé de thon aux graines de sésame](#)

[Tartelettes portugaises - Pasteis de nata](#)

## Vins du mois



## SÉLECTION V&V

Téléchargez le guide!

## Dégorgement à la glace en Champagne



Crédit: Double Aïtau - Guénaél Revel

## Origine de la cuvée Dom Pérignon



Crédit: Double Aïtau - Guénaél Revel

## La Côte des Blancs Salon et Delamotte



Crédit: Double Aïtau - Guénaél Revel

## Les moines et le Champagne



Crédit: Double Aïtau - Guénaél Revel

## Quinta da Avelada, ambassadrice viticole du Minho



Crédit: Double Aïtau - Guénaél Revel

## Casa de Sezim - Sept 2010



Crédit: Double Aïtau - Guénaél Revel

## Touquinheiras - Minho - Portugal



Crédit: Double Aïtau - Guénaél Revel