

Le **CHARTIER**

Guide d'harmonisation des vins et des mets

500
VINS
À ACHETER
LES YEUX
FERMÉS

les éd
éditions
ons

LA
PRESSE

de concombre, crème et menthe fraîche (***) ou tartare de tomates au pimentón, crevettes de Matane et jus de pamplemousse rose (***) .

Birichino Malvasia Bianca (2011)

J'aime 

MONTEREY, BIRICHINO AMICI, ÉTATS-UNIS

19,35\$

SAQ C 11073512

★★★ \$\$

Modéré

Difficile de passer sous silence cette malvasia des plus exubérantes, qui se montre sous le même profil aromatique millésime après millésime depuis son introduction au Québec. Comme d'habitude, vous vous sustenterez d'un vin presque sec, aromatique et charmeur au possible, dégageant des arômes d'un exotisme assumé – la malvasia faisant partie de la grande famille des cépages « dits » aromatiques, comme c'est le cas des muscats –, rappelant le litchi et l'eau de fleur d'orange. La bouche se montre toujours d'une fraîcheur saisissante pour le style, pour ne pas dire vivace et nerveuse (!), ainsi que d'un corps modéré, demeurant ainsi digeste à souhait. Ce qui en fait l'un des passe-partout idéaux pour, entre autres, la raclette version québécoise. D'ailleurs, afin de s'assurer que l'harmonie est réussie avec les aliments variés utilisés lors de vos raclettes d'hiver, spécialement ceux relevés de curcuma ou de gingembre, il faut servir ce vin plus frais que froid. Vous avez compris que vos autres recettes où interviennent le gingembre et le curcuma sont aussi dans sa ligne de mire 😊. **Cépage:** malvoisie. **Alc./13%.** birichino.com



Servir dans les trois années suivant le millésime, à 12°C



Bruschettas en mode gingembre (***) , pain à la courgette au gingembre (***) , soupe froide de concombre au gingembre (***) , brochettes de poulet au gingembre (***) , raclette accompagnée d'aliments cuisinés avec curcuma et/ou gingembre, pickles de concombre au curcuma, ketchup de betteraves jaunes (***) ou feuilletés au gruyère et au gingembre (***) .

Riesling Willamette Valley Vineyards (2009)

J'aime 

WILLAMETTE VALLEY, WILLAMETTE VALLEY VINEYARDS, ÉTATS-UNIS

19,40\$

SAQ S 11202821

★★★ \$\$

Modéré+

Tout aussi marqué par des arômes de la famille des terpènes, comme dans les précédents millésimes. Donc, romarin, sauge et épinette explosent littéralement du verre, avec des touches de pêche et d'orange. Bouche encore plus gourmande, tout en étant aussi un brin sucrée – même si le sucre est mangé en fin de bouche par la fraîcheur et la minéralité –, ce qui participe à l'équilibre et à la texture engageante de ce cru de l'Oregon réussi avec brio millésime sur millésime. Grandes possibilités harmoniques à table avec ce genre de blanc, soit dit en passant 😊. **Cépage:** riesling. **Alc./9%.** willamettevalleyvineyards.com



Servir dans les cinq années suivant le millésime, à 12°C



Grosses palourdes « Cherry-stone » au beurre de cèdre (***) , tapas de fromage en crottes_Mc² à l'huile de coriandre fraîche et