

La Sélection Chartier 2007.

Guide des vins et d'harmonies avec les mets.

Bergerie de l'Hortus 2004, Coteaux-du-Languedoc Pic-Saint-Loup, Jean Orliac, France.
17,95\$; SAQ C (427518) ; ★★★ ; \$\$; Modéré+ ♥

Les différents vins du Domaine de l'Hortus ont connu d'excellentes réussites au fil des onze éditions de *La Sélection Chartier*, ce qui a fait de ce domaine l'un des languedociens les plus appréciés sur le marché québécois. Cette Bergerie 2004, n'y fait pas exception. Quel beau vin ! Couleur, arômes, fruit, tonus, tanins fins et prestance, tout y est.

Cépages : 60% syrah, 30% grenache, 10% mourvèdre. **Alc./** 13,5%.

☞ Servir entre 2006 et 2010, à 16°C.

Satés indonésiens de bœuf ou d'agneau, *grilled cheese* au cheddar et aux poivrons rouges confits, cuisses de poulet aux olives noires et aux tomates confites ou foie de veau à l'estragon.

Bergerie de l'Hortus 2004, Vin de Pays Val –de-Montferrand, Domaine de l'Hortus, France.
18,05\$; SAQ S (10506937) ; ★★★ ; \$\$; Corsé.

Doré, exotique, sans trop, un brin rafraîchi par la présence du sauvignon, modérément aromatique, généreux, ample, moelleux, presque compact et très long. Rares sont les vins blancs sudistes aussi nourris et aussi harmonieux offerts à ce prix. De plus, il possède la structure rêvée pour réaliser de grandes harmonies avec les fromages.

Cépages : 29% roussanne, 29% sauvignon blanc, 28% viognier, 14% chardonnay. **Alc./** 13,5%.

☞ Servir entre 2006 et 2009, à 14°C.

Fricassée de poulet au gingembre et au sésame ou rôti de porc aux abricots. Fromages : comté (12 mois d'affinage), maroilles (jeune), saint-basile ou tomme de plaisir.