


La Sélection Chartier 2008.

1500 Nouveaux vins, 2500 mets en harmonies, 400 vins à moins de 25\$.

Bergerie de l'Hortus 2005, Coteaux-du-Languedoc Pic-Saint-Loup, Jean Orliac, France.
18,35\$; SAQ C (427518) ; ★★★ ; \$\$; Modéré+ 

Cette cuvée renommée se montre meilleure que jamais. De la couleur, du fruit à revendre, de la fraîcheur, de l'élégance, des tanins fins, des saveurs fraîches et persistantes à souhait (lavande, olive noire, fraise et violette). Mérite amplement d'être saluée à nouveau. Il faut savoir que les différents vins du Domaine de l'Hortus ont connu d'excellentes réussites au fil des douze éditions de *La Sélection Chartier*, ce qui a fait de ce domaine l'un des languedociens les plus appréciés sur le marché québécois.

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

☞ Servir entre 2007 et 2011, à 16°C.

Tartinades d'olives noires (olives noires dénoyautées, graines de fenouil, zestes d'orange et huile d'olive passées au robot), pâtes aux olives noires (C*), côte de veau marinée aux herbes (R*), poulet à la ratatouille (R*), cuisses de poulet aux olives noires et aux tomates confites ou foie de veau à l'estragon.