

DÉGUSTATION

12-13 CORRECT 14-15 BON 16-17 TRÈS BON 18-19 EXCELLENT 20 EXCEPTIONNEL

Mariage France-Californie



JACQUES BENOIT

« J'ai toujours rêvé de créer quelque chose d'unique », m'expliquait récemment, par courriel, le Bourguignon Jean-Claude Boisset, au sujet d'un des vins rouges qu'il avait fait goûter, à l'aveugle, à Montréal, quelques jours plus tôt.

Le vin en question, dense, charnu, plein d'éclat, et bâti sur des tannins onctueux, m'avait semblé être, hors de tout doute, un magnifique bourgogne, genre Chambolle-Musigny.

Véritable velours liquide, je l'avais pourtant noté... très bas, soit 17,8 sur 20, alors qu'il mérite nettement mieux.

Deux dégustateurs présents, dont l'auteur de ces lignes, avancèrent donc qu'il s'agissait sans doute d'un Chambolle-Musigny de très haut niveau.

« C'est un assemblage de 54 % de vins de Californie et de 46 % de vins de Bourgogne », laissa alors tomber Jean-Charles Boisset.

Stupéfaction! Crime de lèse-terroir? Idée folle? Ou... étonnante réalisation?

Selon le dicton, on doit juger l'arbre à ses fruits. Or, on se trouve devant, pour ainsi dire, un fruit splendide, alliant « l'exubérance de la Californie » à « la rigueur, la structure de la Bourgogne », selon le mot du viticulteur.

D'une famille qui est propriétaire de quantité de vignes (et de maisons de négoce) à la fois en Bourgogne et en Californie, Jean-Charles Boisset a fait assembler pour cette cuvée, du millésime 2011, nommée simplement No 3 JCB, cinq vins de la Russian River Valley (Sonoma), avec du Gevrey-Chambertin (40 % du vin français), du Nuits-Saint-Georges (35 %) et du Chambolle-Musigny (25 %).

Vinifiés en France et expédiés en fûts (dont au moins 70 % de neufs), les vins ont été assemblés avec les vins américains en Californie.

Mais... la production est à ce point réduite (environ 300 caisses) que le vin est vendu uniquement par allocations, à 123 \$ US la bouteille.

Goûté aussi à l'aveugle, le No 1 JCB, du millésime 2010, fait que de Cabernet Sauvignon de la vallée de Napa (600 bouteilles produites), d'un éclat exceptionnel et aux tannins tendres, est lui aussi vendu par allocations, au prix de 200 \$ US. « Je voulais faire un vin raffiné et puissant, qu'un amateur de Pinot noir comme moi peut aimer », disait ce soir-là le viticulteur à propos du No 1. Pari tenu.



**Catalunya 2011
Tempranillo
Coronas Torres
13,95\$**
(29728)

Vin rouge espagnol de Catalogne (Espagne), de Tempranillo (86 %) et de Cabernet Sauvignon (14 %), que son producteur élève en fûts de chêne américain et français. Passablement coloré, son bouquet se présente avec des notes genre tabac et café. De corps moyen, ou même un peu plus que moyennement corsé, ses tannins ont de la fermeté, sans être agressifs. Un grand classique du répertoire général, de la célèbre maison Torrès. Fort bon et à prix doux. 13,5 % (577 caisses). Garde: 2014-2016.

15,8



**Douro 2010
Altano
Symington,
16,95\$**
(11157097)

Vin rouge du Douro – la région d'où provient le porto –, et issu de raisins de l'agriculture biologique, bien coloré, son bouquet, très légèrement boisé, peu expressif pour l'instant, offre des notes évoquant le cuir et, encore là, le tabac. Un peu plus que moyennement corsé, ses tannins sont bien enrobés, aimables. Rien de très complexe, mais fort bon quand même. Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz et Tinta Barocca, avec élevage en fûts de chêne français. 13 % (144 caisses). Garde: 2014-2016.

15,8



**Vallée de
Colchagua
2012 Cabernet
Sauvignon Cuvée
Alexandre
25,50\$**
(10767053)

Très beau vin rouge du Chili, issu de vieilles vignes (elles datent de 1920), fait surtout de Cabernet Sauvignon (91 %), avec aussi un peu de Cabernet franc (9 %), au bouquet ample, de fruits noirs et rouges, et dépourvu de toute espèce de notes végétales rappelant la feuille de tomate (un défaut fréquent dans les vins rouges chiliens). Le bouquet est mûr, la bouche généreuse, dense, avec beaucoup d'éclat et des tannins serrés, peut-être très légèrement asséchants, ce qui n'empêche pas ce vin d'être très bon. Élevage en fûts de chêne français, dont 28 % de neufs. Savoureux. 14,5 % (79 caisses). Garde: 2014-2018.

16,5



**Bandol 2009
Domaine du
Gros Noré
36\$**
(10884583)

Superbe vin rouge de Bandol (Provence), richement coloré quoique sans rien d'opaque, au bouquet harmonieux, marqué par une note épicée évoquant le cumin et aussi la mine de crayon. Concentré, puissant, pourvu de tannins à la fois fermes et bien enrobés, c'est un vin d'un équilibre exemplaire, le plus étonnant étant que le degré alcoolique élevé est pour ainsi dire imperceptible à la dégustation. 80 % Mourvèdre, 15 % Grenache et 5 % Cinsault, avec élevage en fûts pendant 18 mois. Excellent. 15 % (101 caisses). Garde: 2014-2025.

18



**Chablis 1^{er} cru
2011 Vaulignot
Louis Moreau,
29,10\$**
(480285)

D'habitude plus coloré, plus généreux que beaucoup d'autres chablis, ce vin, provenant d'une vigne vieille de 30 ans, fait montre, si je puis dire, de plus de retenue dans ce millésime. Non boisé, son bouquet est franc, néanmoins plus ample que celui d'autres chablis, avec une note minérale discrète. Suit une bouche aux saveurs mûres, passablement goûteuse avec un bon goût de fruit et de la persistance. Élevage en cuves inox, comme c'est le cas pour la majorité des vins de Chablis. Très bon. 12,5 % (265 caisses). Garde: 2014-2017.

16,8