

LA COLLECTION
LES CLASSIQUES DE
VINTAGES

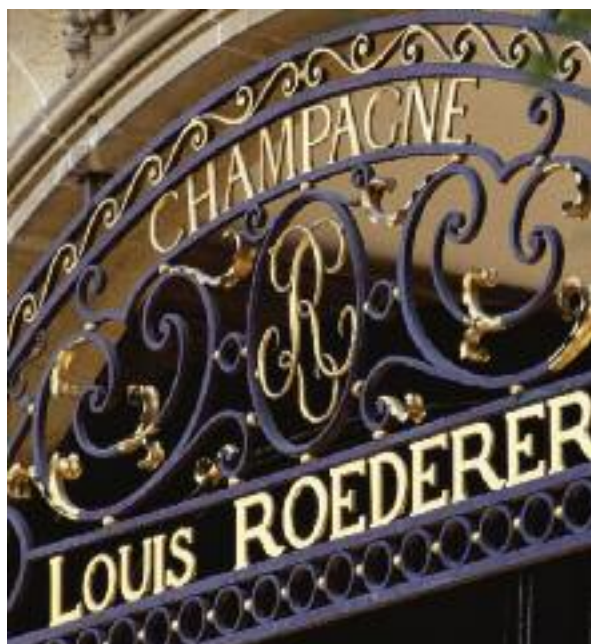
VINS HAUT
DE GAMME
ET SPIRITUEUX
DE CHOIX
OCTOBRE 2011





Octobre 2011

LA COLLECTION LES CLASSIQUES



La collection **Les Classiques de VINTAGES** vous propose le *nec plus ultra* en matière de vins fins et de spiritueux de choix issus des meilleurs producteurs et des meilleures régions du monde. Pour chaque édition du catalogue *Les Classiques*, les acheteurs de VINTAGES partent à la recherche de produits qui répondent à nos normes d'excellence très élevées. Qu'il s'agisse de grands crus de la Bourgogne ou de millésimes exceptionnels des meilleurs châteaux du Bordelais, de chefs-d'œuvre italiens ou de monstres sacrés de la Californie et de l'Australie, vous trouverez dans la collection *Les Classiques* des sélections marquées par la variété, la qualité et l'excellence.

DANS CE NUMÉRO

Nous réservons une place d'honneur au type de vin le plus célèbre dans le monde, le champagne. La présente édition du catalogue contient plus de vingt brillants champagnes de styles variés, dont de vieilles cuvées millésimées et d'autres de grand prestige de maisons réputées.

Notre sélection de bordeaux est des plus intéressantes : les meilleurs crus du nouvel arrivage des 2008 en plus d'une demi-douzaine d'autres millésimes parmi les plus convoités. Les adeptes des vins de Bourgogne seront impressionnés par un choix de premiers et de grands crus du millésime 2008 ainsi que par une offre de blancs 2009 fort prometteurs. De grands noms du Rhône, du Piémont, de Toscane et d'Espagne viennent compléter ce tableau constellé d'étoiles.

Du Nouveau Monde, des vins haut de gamme de producteurs de renom d'Argentine et d'Australie viennent s'ajouter à ce que la Californie peut nous offrir de mieux. L'amateur de vins de l'Ontario ne sera pas déçu non plus car nous lui proposons des joyaux qui sont bien de chez-nous.

Aussi, vous trouverez des vins d'un âge vénérable qui sauront vous fasciner, tels que des Rivesaltes et Banyuls de 1945 et 1951 respectivement, de même qu'un porto vintage 1963 de Delaforce.

Enfin, le connaisseur en spiritueux sera comblé par des armagnacs de 1971 et de 1981, un cognac de 25 ans d'âge et des whiskys single malt d'Écosse de 25, 30 et 40 ans d'âge.

VINTAGES vous invite à découvrir tout ceci et bien d'autres vins et spiritueux remarquables dans cette nouvelle collection *Les Classiques*.

TABLE DES MATIÈRES

EN VEDETTE

4 CHAMPAGNE

NOTES DE DÉGUSTATION

PRODUITS-VEDETTES

7 FRANCE

Champagne

12 FRANCE

Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Alsace

33 ALLEMAGNE

Moselle

34 ITALIE

Campanie, Piémont, Sicile, Toscane, Vénétie

44 PORTUGAL

44 ESPAGNE

46 CANADA

Ontario, Colombie-Britannique

47 AUSTRALIE

49 NOUVELLE-ZÉLANDE

49 AFRIQUE DU SUD

50 ARGENTINE

51 CHILI

51 ÉTATS-UNIS

Californie, Oregon, État de Washington

57 VIN FORTIFIÉ

Porto, Vin de dessert

58 SPIRITUEUX

Whisky écossais, Armagnac, Eau-de-vie

60 LISTE DES PRODUITS

POUR PASSER UNE COMMANDE

71 FAÇON DE COMMANDER

72 BON DE COMMANDE



DATE LIMITE DES COMMANDES
EN LIGNE, PAR TÉLÉCOPIEUR ET
PAR TÉLÉPHONE –

Le mardi 25 octobre 2011 à 18 h

TABLEAU DE MILLÉSIMES

Veillez consulter notre tableau de millésimes en ligne :
vintages.com/millesimes.

POINTS DE VENTE VINTAGES

Pour consulter la liste complète des points de
vente VINTAGES, visitez notre site Web à la page
vintages.com/magasins.

REMARQUE

Pour chaque édition de la collection **Les Classiques**, nous nous efforçons d'obtenir des quantités de produits suffisantes pour satisfaire tous nos clients. Il arrive toutefois que la demande dépasse les stocks offerts. Afin de connaître la quantité de base disponible pour chaque produit des **Classiques**, veuillez consulter la page 60 ou la rubrique « Les Classiques » dans notre site :
vintages.com/lesclassiques.



268

MAISON FONDÉE EN 1772
Veuve Clicquot Ponsardin
Reims

Remuage à la main des bouteilles de champagne dans le cellier de la maison Veuve Clicquot. CI-CONTRE : les vignobles bien alignés de la maison Roederer.



CHAMPAGNE

FÊTONS LE PLUS CÉLÈBRE VIN DU MONDE

Les Victoriens le qualifiaient de pétillant, les Édouardiens, de mousseux. Depuis qu'il a fait son entrée, au XVIII^e siècle, dans les hautes sociétés de Londres, de Saint-Pétersbourg, de Versailles et de Paris, le champagne est synonyme de fête, d'amour, de bon goût et d'élégance.

Les origines du plus légendaire des vins sont, peut-être inévitablement, tout aussi légendaires.

On raconte que la découverte des bulles naturelles du champagne par un moine bénédictin du nom de Dom Pérignon à la fin des années 1600 aurait été le fruit d'un joyeux hasard. Une fois qu'il eut maîtrisé l'assemblage des vins tranquilles de Champagne et acquis une connaissance intime des terroirs locaux, Dom Pérignon a appliqué son talent à l'assemblage des vins effervescents, mariant les saveurs de différents vignobles pour créer des vins à la personnalité remarquable et aux qualités constantes.

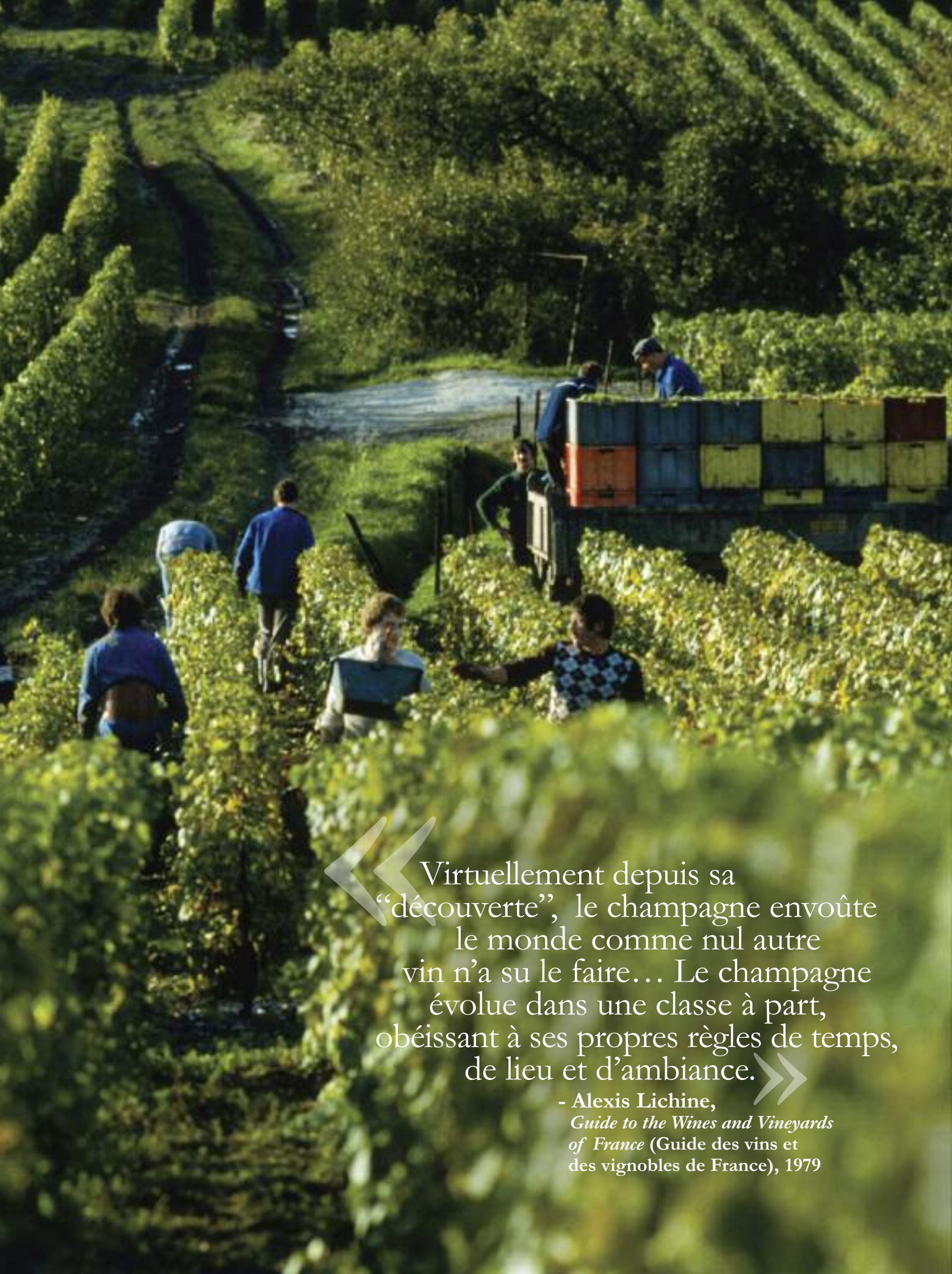
Le champagne est depuis longtemps un produit de l'habileté et de l'innovation humaines autant que le reflet du lieu où les vignes ont poussé. Et le champagne contemporain représente toujours l'apogée du monde vinicole quant à la maîtrise de l'assemblage, mais il y a aujourd'hui un regain d'intérêt pour le champagne qui se veut le reflet d'un lieu et d'une année précise. Pendant que les Champenois ont continué de perfectionner leur métier, de nombreux producteurs de premier plan ont élargi leur répertoire de vins mettant en lumière la personnalité de vignobles particuliers, de même que les millésimes exceptionnels.

Plusieurs cuvées millésimées prestigieuses font partie de notre collection, couvrant une période de plus de 20 ans depuis le Krug 1985 jusqu'aux Deutz et Roederer 2006.

Un champagne élaboré avec soin est capable d'une incroyable longévité. Dans les pages qui suivent, nous avons rassemblé plusieurs champagnes matures, de même que des cuvées œnothèque, y compris certaines bouteilles rendant hommage au célèbre bénédictin. Soit dit en passant, le Clos D'Ambonnay Krug 1995 est l'une des plus majestueuses réussites de l'histoire récente du champagne. Depuis les luxueuses cuvées de prestige aux plus jeunes vins de viticulteurs de haut niveau, des blancs de blancs aux bruts rosés, il y a ici de quoi enthousiasmer et inspirer tous les connaisseurs de champagne.

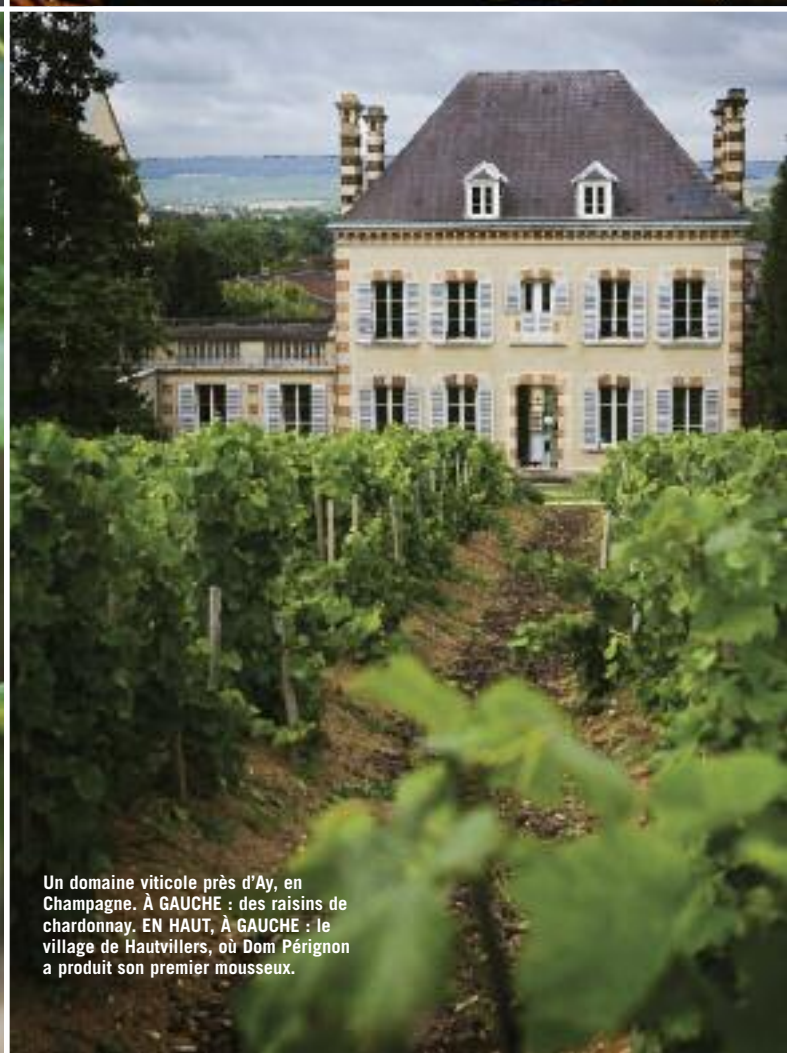


La récolte du chardonnay destiné au champagne dans un vignoble Krug de Reims. CI-DESSUS, À GAUCHE : une statue du pionnier du champagne, Dom Pérignon, dans la cour de Moët et Chandon, à Épernay, en France.



« Virtuellement depuis sa
“découverte”, le champagne envoûte
le monde comme nul autre
vin n’a su le faire... Le champagne
évolue dans une classe à part,
obéissant à ses propres règles de temps,
de lieu et d’ambiance. »

- Alexis Lichine,
*Guide to the Wines and Vineyards
of France* (Guide des vins et
des vignobles de France), 1979



Un domaine viticole près d'Ay, en Champagne. À GAUCHE : des raisins de chardonnay. EN HAUT, À GAUCHE : le village de Hautvillers, où Dom Pérignon a produit son premier mousseux.

PRODUITS-VEDETTES

FRANCE – CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE BLANC DE
BLANCS BRUT GRAND CRU
SPÉCIAL JEAN MILAN**

AOC, Oger

NOTE DE DÉGUSTATION : Un champagne crémeux et énergique aux arômes et saveurs de petits fruits confits et de pêche avec quelques notes florales et minérales. Très harmonieux, avec une finale de citron et de gingembre rafraîchissante. Prêt à boire dès maintenant et d'ici 2013. Note – **92**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 15 nov. 2010)

143602 [TS] 750 mL 54 \$

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT KRUG

AOC, avec boîte-cadeau

NOTE DE DÉGUSTATION : Des fruits en abondance, parmi lesquels on reconnaît la framboise, le cassis et peut-être des soupçons d'orange, mais également des notes de gingembre, d'épices à gâteaux et de pain grillé. Un vin complexe et superbement équilibré, avec une finale longue, fraîche et expansive. À boire dès maintenant ou d'ici 2013. Note – **95**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 15 déc. 2010)

38703 [TS] 750 mL 409 \$

**CHAMPAGNE ROSÉ DE
SAIGNÉE BRUT PREMIER CRU
RENÉ GEOFFROY**

AOC, Récoltant-manipulant

NOTE DE DÉGUSTATION : (Dégusté du magnum) Le Brut Rosé de Saignée Premier Cru est un champagne frais, minéral et réservé qui recèle une puissance considérable. Ce vin est un véritable bijou, mais on devrait le laisser reposer en bouteille pendant 6 à 12 mois pour lui donner le temps de se remettre de son dégorgement récent. Bien qu'il ait été élaboré exclusivement avec du raisin récolté en 2008, il ne peut être commercialisé comme un vin millésimé, puisqu'il n'a pas passé trois ans sur ses lies. Cela importe peu, car le vin présente toutes les nuances du millésime 2008 et une personnalité tout aussi fascinante qu'irrésistible. Dégorgé en mars 2010. Maturité prévue : 2010-2020. Note – **94**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, déc. 2010)

245878 [S] 750 mL 59 \$

**CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU
FLEUR DE MAREUIL ROGER
POUILLON & FILS**

AOC

Bruce Sanderson, du magazine *Wine Spectator*, a évalué ce champagne en 2006 et lui a accordé **94** points.

NOTE DE DÉGUSTATION : Composé à 50 % de pinot noir et à 50 % de chardonnay provenant de Mareuil sur Ay. Le bouquet très opulent fait rejaillir des parfums de fruits et de fleurs exotiques. Très ample et séducteur. Excellent équilibre. Pourquoi les champagnes n'offrent-ils tous pas un tel mélange parfait de plaisir intellectuel et sensoriel ? À son mieux entre 2008 et 2012. Note – **18,5** (sur 20). (Jancis Robinson, MW, *jancisrobinson.com*, 6 oct. 2009)

112912 [TS] 750 mL 72 \$

**CHAMPAGNE ROSÉ BRUT DEUTZ
2006**

AOC

Bien que Galloni ait précisé le numéro du lot dégusté, sa critique vaut également pour les autres lots de ce millésime.

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Rosé Brut 2006 est un vin exquis, au bouquet expressif de rose, d'épices, de minéraux et de baies écrasées. Il impressionne par sa richesse, sa profondeur et sa pureté, dans un style tout à fait charmeur. Prêt à boire maintenant, il devrait aussi connaître une évolution intéressante dans les années à venir. Rapport qualité-prix extraordinaire. Il se compose majoritairement de pinot noir, dont 8 % de vin tranquille, appuyé d'un peu de chardonnay, en provenance des communes d'Ay, de Mareuil-sur-Ay, de Bouzy, de Verzenay et d'Ambonay. Deutz a produit un rosé sérieux. Il s'agit du lot LR110D08810, dégorgé le 29 mars 2010. À maturité : 2014-2026. Note – **92+**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, déc. 2010)

167734 [TS] 750 mL 79 \$



PRODUITS-VEDETTES

FRANCE – CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE ROSÉ BRUT
LOUIS ROEDERER 2006**

AOC, avec boîte-cadeau

Le maître de chai Jean-Baptiste Lécaillon a une fois de plus élaboré un brut rosé exceptionnel, celui-ci du millésime 2006, atypique en Champagne, pendant lequel la chaleur record de juillet a été suivie d'un automne long et frais. L'assemblage renferme 66 % de pinot noir et 34 % de chardonnay. La finesse et l'élégance du pinot sont délicatement entrelacées dans la riche texture et les saveurs du chardonnay. Des notes mûres de fraise, de pêche et d'agrumes se mêlent ici à de la minéralité, à des nuances florales et à une touche de pain d'épices caractéristique des mousseux rosés de Roederer. Vieille quatre ans au cellier, puis six mois en bouteille, après le dégorgement, cette cuvée nouvellement mise sur le marché offrira du plaisir pendant les 15 à 20 prochaines années.

368415 [TS] 750 mL 85 \$

CHAMPAGNE BRUT DEUTZ 2005
AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Brut 2005 s'ouvre sur un doux bouquet merveilleusement expressif, qui se fond sur un fruité tout aussi expressif. Sa pureté cristalline me charme particulièrement, de même que ses jolies notes de menthe, de minéral et de petits fruits rouges qui persistent en bouche. Cette bouteille a été dégorgée le 22 avril 2009. À maturité : 2011-2021. Note – **91**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, déc. 2009)

167486 [TS] 750 mL 69 \$

**CHAMPAGNE ROSÉ BRUT CRISTAL
2004**

AOC, avec boîte-cadeau
(Louis Roederer)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Cristal Rosé 2004, en format magnum, est moins expressif que le Cristal, mais il est en ce moment trop tôt pour dire si la responsabilité en revient au grand format. Le Cristal Rosé 2004 est un assemblage de pinot provenant d'Ay (70 %) et de chardonnay provenant d'Avize (30 %). Ce champagne demeure tout de même un vin très serré, dominé par le minéral, qui nécessitera un bon nombre d'années au cellier. Dans la finale, un dernier éclat de baies rouges et florales augure bien pour l'avenir. À l'heure actuelle, je préfère le Cristal au Cristal Rosé, mais seul le temps nous dira de quelle manière ces vins évolueront. J'ai dernièrement dégusté des 1996 et le Rosé semblait avoir légèrement pris le dessus sur le Cristal. Le Cristal Rosé 2004 a été dégorgé en décembre 2009 et le dosage était de 9 grammes par litre. Note – **94**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, sept. 2010)

352716 [TS] 750 mL 649 \$



**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
EXTRA BRUT PREMIER CRU
LES CHAILLOTS GILLIES
NICOLAS MAILLART 2004**

AOC, avec boîte-cadeau

NOTE DE DÉGUSTATION : Le nez timide, pur et élégant offre des notes de pétale de rose et d'écorce d'agrumes avec un soupçon de bois de santal. La bouche précise, délicate et fine révèle des saveurs détaillées et discrètes. Voici un extra brut extrêmement fin (beaucoup d'entre eux se révèlent presque grossiers) relevé d'une belle effervescence et prolongé par une finale légèrement levurée remarquablement intense et persistante. Un merveilleux vin que l'on peut savourer dès maintenant, mais qui évoluera avec grâce au cellier pendant encore des années. J'insiste cependant sur le fait qu'il est à l'opposé des versions plus costaudes et corsées et qu'il plaira davantage à ceux qui aiment le style discret et ultrapur. Il est en effet si délicat qu'il serait facile de passer à côté de ses belles qualités. Note – **92**. (Allen Meadows, *burghound.com*, 30 janv. 2010)

244111 [TS] 750 mL 85 \$

**CHAMPAGNE BRUT
CUVÉE DES MOINES BESSERAT
DE BELLEFON 2002**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un champagne riche, de caractère minéral, aux saveurs miellées de poire mûre, de pomme et de coing, nappées de couches de café, de vanille et de pain grillé. Belle harmonie d'ensemble et intégration réussie de la texture subtile et de l'acidité tranchante. Finale tenace marquée par des notes de fumée et de noix rôties. À boire jusqu'en 2022. Note – **92**. (Alison Napjus, *wine-spectator.com*, 15 déc. 2010)

240077 [S] 750 mL 79 \$

LA COLLECTION LES CLASSIQUES • OCTOBRE 2011

**CHAMPAGNE BRUT
DOM PÉRIGNON 2002**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Dom Pérignon 2002 se montre d'abord intensément floral, avec un parfum de jasmin dominant le bouquet. Après quelque temps dans le verre, le vin gagne en richesse tandis que les saveurs deviennent plus mûres et presque tropicales. De l'abricot, du fruit de la Passion et de la pêche émergent de ce Dom Pérignon extraverti, opulent. Son volume le rend accessible dès aujourd'hui, mais les lecteurs à la recherche d'une plus grande complexité voudront le garder au cellier quelques années, le temps qu'il perde ses rondeurs juvéniles. Geoffroy affirme que le millésime a été très mûr et ajoute que le chardonnay laisse parfois voir les effets néfastes de la chaude saison viticole dans le fruit quelque peu brûlé et déshydraté de cette année-là. La bouteille a été dégorgée en juillet 2009. Maturité prévue : 2012-2032 [les magnums évolueront plus lentement]. Note – **96**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, déc. 2010)

461145 [TS] 1 500 mL 589 \$

**CHAMPAGNE BRUT POL ROGER
2000**

AOC, avec boîte-cadeau

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin sérieux, réfléchi, avec des saveurs pleines, mûres et douces, modérées par une structure complexe. Il ne vieillira pas de manière aussi impressionnante que d'autres grands millésimes de Pol Roger, et des nuances de levure et de pain grillé s'y insinuent déjà. Mais le poids du pinot noir s'y retrouve, laissant une finale puissante, crémeuse et mousseuse. Note – **94**. (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, déc. 2009)

989137 [TS] 750 mL 85 \$
235630 [TS] 1 500 mL 175 \$**CHAMPAGNE BRUT CUVÉE
SIR WINSTON CHURCHILL
POL ROGER 1999**

AOC, avec boîte-cadeau

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce champagne brut Cuvée Sir Winston Churchill 1999, en format magnum, est merveilleusement riche et expansif, démontrant une fois de plus combien la grande bouteille convient parfaitement au champagne. La fumée, la pêche, la menthe et les fleurs ne sont que quelques-unes des nuances coulant dans ce champagne kaléidoscopique et texturé. Et ce vin continue de gagner de la concentration et de l'ampleur jusque dans sa finale éclatante, irrésistible. Dégorgé en juillet 2009. Maturité prévue : 2010-2030. Note – **94**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, déc. 2010)

958678 [TS] 750 mL 199 \$

**CHAMPAGNE ROSÉ BRUT
DOM PÉRIGNON 2000**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : [...] Très généreuses notes de petits fruits rouges, de fleurs et d'épices sur un fond musclé, riche et charnu. Le vin continue de s'épanouir en bouche avec une précision, une clarté et un poli remarquables pour se prélasser sur une finale riche et expansive. Le Dom Pérignon Rosé 2000 est composé à 45 % de chardonnay et 55 % de pinot noir, dont 25 % de vin tranquille de pinot noir. En fait, le 2000 semble signaler un changement de cap stylistique vers un type de rosé beaucoup plus important et sérieux [...] Le millésime 2000 repousse les limites de ce que l'on attend d'un Dom Pérignon rosé, ce qui ne l'empêche pas d'être absolument fabuleux. Je l'ai adoré. Cette cuvée a été dégorgée en 2008. Maturité prévue : 2010 à 2025. Note – **96**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, déc. 2010)

91777 [TS] 750 mL 449 \$

**CHAMPAGNE BRUT KRUG 1998
AOC**

NOTE DE DÉGUSTATION : Exhibe de superbes arômes de citron, de pêche, de pain grillé, de cuir et d'épices. L'attaque est riche et intense, appuyée par une structure audacieuse qui préserve la pureté du vin et domine sa finale, peut-être pas aussi expansive que l'attaque, mais tout de même longue, avec des notes persistantes d'épices et de minéral. A besoin de temps. À son mieux entre 2012 et 2035. Note – **96**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 15 déc. 2009)

68395 [TS] 750 mL 325 \$

**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
BRUT CLOS DU MESNIL KRUG
1998**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin qui procède à la création de son propre univers. Il démontre une souplesse inimitable qui se marie à la pureté absolue de vignes provenant d'un seul petit clos. La notion de fruité est presque hors de propos ici puisque le fruit découle d'une complexité beaucoup plus profonde. Un vin extraordinaire, un sommet dans le champagne, une expérience sublime, inoubliable. Note – **100**. (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, déc. 2010)

38711 [TS] 750 mL 1 095 \$



PRODUITS-VEDETTES

FRANCE – CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT LA GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1998

AOC, avec boîte-cadeau

NOTE DE DÉGUSTATION : De la finesse à profusion dans ce champagne stylé, à la texture éthérée, mais à la poigne vigoureuse. Des arômes et des saveurs de graphite, de citron, de pain grillé et de minéral prédominant et se couvrent d'un fil crayeux dans une finale persistante. À son mieux entre 2010 et 2028. Note – **92**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 31 déc. 2008)

38802 [TS] 750 mL 245 \$

CHAMPAGNE BRUT ŒNOTHÈQUE DOM PÉRIGNON 1995

AOC, avec boîte-cadeau

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Dom Pérignon Œnothèque 1995, seconde édition de ce vin, a été dégorgé en 2005. Ce champagne soyeux révèle un bouquet d'une finesse, d'une élégance et d'une clarté à couper le souffle, avec quelques notes de poire et de noix rôtie qui ajoutent à sa complexité. La finale est interminable. Ce champagne kaléidoscopique époustouflant et d'une profondeur remarquable s'épanouit délicieusement dans le verre et a le potentiel de s'approfondir encore davantage en bouteille. Et bien que le millésime 1995 fût brûlant, ce vin demeure remarquablement frais. En somme, l'Œnothèque 1995 est un vin renversant. Maturité prévue : 2009 à 2029. Note – **96**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, mars 2009)

92999 [TS] 750 mL 469 \$

CHAMPAGNE EXTRA BRUT FLEURY 1995

AOC

Le magazine *Wine & Spirits* a accordé une note de **95** à ce champagne Fleury (Joshua Greene, *wineandspirits-magazine.com*, déc. 2010).

NOTE DE DÉGUSTATION : Une fraîche acidité s'intègre délicatement à ce champagne qui vieillit en finesse. Elle appuie des saveurs crémeuses de brioche au beurre et d'amande grillée, avec une touche de truffe et une jolie note de fleurs séchées. Élégant, avec une texture raffinée et une finale persistante agrémentée de noix. À boire dès maintenant ou d'ici 2020. Note – **93**. (Alison Napjus, *winespectator.com*, 15 juin 2011)

240051 [TS] 750 mL 75 \$

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT CLOS D'AMBONNAY KRUG 1995

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Blanc de Noirs Brut Clos d'Ambonnay 1995 est tout simplement profond dès la première gorgée. On y retrouve les ingrédients classiques d'un champagne Krug : le bouquet distinctif et la finesse des meilleurs Clos du Mesnils, mais avec les épaules plus larges du pinot d'Ambonnay. Le fruit est complexe et étagé en de sublimes et gracieuses notes de baies aromatiques imprégnées de minéral qui perdurent dans une finale éternelle. Absolument riche et séducteur, le 1995 est un vin qui stimulera au plus haut point l'intellect et les sens de tout hédoniste. En un mot, il est divin. [...] Aucune date de dégorgement fournie. Maturité prévue : de 2010 à 2020. Note – **98**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, déc. 2009)

91827 [TS] 750 mL 4 495 \$

CHAMPAGNE BRUT LA GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1995

AOC

Robert Parker fils a accordé à ce vin la note de **92** en 2002, sans toutefois fournir de note.

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe jaune citron très pâle aux nuances dorées, avec à peine quelques bulles. De toute évidence, le nez est complexe et mûr, avec des notes de noix et de champignon, sur un fond de nuances douces et confites. La bouche, quant à elle, est très raffinée, avec une mousse très vive qui soutient une abondance de saveurs corsées, crémeuses, mûres et autolytiques. La bouche présente aussi de riches notes de lie et une acidité séveuse et persistante. Le vin est très ferme malgré son caractère mûr, et il se bonifiera davantage au cellier. Note – **17+** (sur 20). (Chris Kissack, *thewinedoctor.com*, août 2007)

239764 [S] 1 500 mL 649 \$

CHAMPAGNE BRUT COLLECTION KRUG 1985

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un champagne corsé, musclé, qui montre encore de la fraîcheur et de la complexité. Révèle des traces de champignon et de sous-bois, d'épices et de cuir, avec des nuances de pâte à biscuits, d'agrumes et de café. La structure ferme se maintient jusque dans la finale, qui demeure fraîche et fumée durant plusieurs minutes. Bien qu'il soit riche, ce vin montre également de l'austérité. À boire dès maintenant ou d'ici 2028. Note – **96**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 30 nov. 2008)

38687 [TS] 750 mL 1 195 \$

Conformément à la méthode traditionnelle,
un vinificateur de Pol Roger examine
le sédiment à la lueur d'une bougie.



FRANCE – BORDEAUX

VIN ROUGE

ALTER EGO 2008

AOC Margaux, second vin de Château Palmer
 NOTE DE DÉGUSTATION : On passe à un niveau supérieur avec ce vin affichant un taux de glycérine qui le distingue entre tous et montrant un fruit mûr et charnu de prune, de figue et de mûre qui enveloppe un joli noyau de graphite. Des notes de violette et de tabac doux viennent compléter une finale persistante. À boire dès maintenant ou d'ici 2016. Note – **90**. (James Molesworth, *winespectator.com*, 31 mars 2011)

187286 [TS] 750 mL 69 \$



CHÂTEAU BELLEVUE MONDOTTE 2008

AOC Saint-Émilion Grand Cru
 NOTE DE DÉGUSTATION : Une extraordinaire réussite pour le millésime, ce 2008 est issu de rendements plus faibles que le 2010 (20 hectolitres par hectare en 2008) et se compose de 90 % de merlot et de parts égales de cabernet franc et de cabernet sauvignon dont la teneur en alcool naturel affichait 14 %. Michel Rolland est vinificateur conseil pour tous les domaines de Gérard Perse depuis leur acquisition. Le raisin a été vendangé très tard, soit le 20 octobre. D'un pourpre soutenu, ce vin peu évolué révèle des notes de roche liquéfiée et des saveurs massivement extraites de cassis, de cerise douce, de réglisse et de grillé. Corsé à souhait, il nécessitera un vieillissement de cinq à six ans et devrait durer de 25 à 30 ans. Note – **95+**. (Robert Parker fils, *robertparker.com*, mai 2011)

187245 [TS] 750 mL 369 \$

CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2008

AOC Saint-Émilion, 1^{er} Grand Cru Classé (A)
 NOTE DE DÉGUSTATION : Le Cheval Blanc 2008 (55 % merlot et 45 % cabernet franc) est une belle réussite de ce millésime classique, mais sous-évalué. Les arômes de tapis forestier, de sauce aux prunes asiatique, de cassis, de cerise sucrée et d'épices mènent à une bouche mi-corsée à corsée, profondément fruitée et d'une admirable pureté, couronnée par une longue finale texturée. Un vin remarquablement souple, sans aucun accroc. On peut le savourer dès maintenant, mais il vivra sans doute encore deux décennies au cellier. Note – **93**. (Robert Parker fils, *robertparker.com*, mai 2011)

185223 [TS] 750 mL 749 \$

CHÂTEAU CLOS DE SARPE 2008

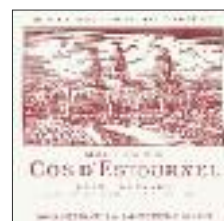
AOC Saint-Émilion Grand Cru
 NOTE DE DÉGUSTATION : Brillant pour le millésime, ce 2008 produit à hauteur de 8 000 bouteilles résulte de minuscules rendements de 10 hectolitres par hectare. Opulent, charnu et corsé, ce vin baigne dans une mer de tanins, mais le 15 % d'alcool lui confère énormément de mâche et de gras. Pourpre de robe et super concentré avec des tanins relativement civilisés, cet étonnant 2008 devrait être accessible dans les trois à cinq ans (atypique pour le Clos de Sarpe) et bon à boire dans les 30 ans qui suivront. Note – **95**. (Robert Parker fils, *robertparker.com*, mai 2011)

137844 [TS] 750 mL 119 \$

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2008

AOC Saint-Estèphe, 2^e Cru
 NOTE DE DÉGUSTATION : Fermé mais fort prometteur, ce Cos classique offre une abondance de tanins et des notes de terreau humide, de cassis, de cerise noire, de graphite, de réglisse et de truffe. De mi-corsé à corsé, ferme et bien structuré, ce vin peu évolué exigera une garde de cinq à six ans avant d'être consommé dans les 20 à 25 ans suivants. Note – **92+**. (Robert Parker fils, *robertparker.com*, mai 2011)

136606 [TS] 750 mL 179 \$



**CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU
2008**

AOC Saint-Julien, 2^e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Une des étoiles du millésime et une réussite remarquable pour le millésime 2008, ce vin d'une richesse impressionnante arbore une profonde robe pourpre presque aussi opaque que celle du 2010. Les arômes de fleurs printanières, de pierre broyée et de crème de cassis relevés de discrètes notes de chêne mènent à une bouche corsée et concentrée qui transcende le millésime par sa puissance, sa richesse et son potentiel de garde. Il révèle aussi une précision, une pureté et une profondeur extraordinaires. Il sera sans doute plus affirmé que le 2010, mais probablement pas aussi somptueux que le 2009. C'est un vin à acheter. Maturité prévue : 2016 à 2035. Note – **95+**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, mai 2011)

187815 [TS] 750 mL 169 \$



CHÂTEAU HAUT-BRION 2008

AOC Pessac-Léognan, 1^{er} Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Quelle profondeur ! L'extraordinaire Château Haut-Brion 2008 est un candidat au titre de vin du millésime. Composé à 50 % de cabernet sauvignon, à 41 % de merlot et à 9 % de cabernet franc, il offre un généreux bouquet qui se veut évolué et complexe. Profonde robe pourpre et doux bouquet de créosote, d'asphalte, de bleuets, de cassis et de confiture de framboise. Tanins doux. La bouche succulente et charnue mène à une finale renversante. Ce vin noble d'une incroyable pureté est issu d'une des plus petites récoltes du domaine (seulement 7 000 caisses produites comparativement aux 12 000 caisses habituelles). Il gardera la forme pendant trois décennies ou plus. Note – **96**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, mai 2011)

154773 [TS] 750 mL 565 \$



CHÂTEAU HAUT-BAILLY 2008

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Candidat au titre de vin du millésime, le Haut-Bailly 2008 démontre une incroyable complexité. Des notes révélatrices de mine de crayon, de charbon, de terre humide, de cerise noire et de cassis, mariées à une subtile touche de fumée de barbecue, se retrouvent dans ce graves classique, archétypal. Mi-corsé, avec une complexité émergente, précoce, c'est un vin long, extra pur et superbement texturé, que l'on peut déguster dès maintenant ou garder au cellier pendant 20 à 25 ans. Bravo! Note – **96**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, mai 2011)

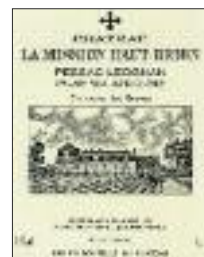
137075 [TS] 750 mL 99 \$

**CHÂTEAU LA MISSION
HAUT-BRION 2008**

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin inoubliable déploie des nuances de feuilles de tabac doux, de cassis, de moka, de chocolat blanc, de terre brûlée et de tisons ardents. Corsé, d'une richesse époustouflante et exceptionnellement bien doté, cet assemblage renfermant 51 % de cabernet sauvignon, 43 % de merlot et 6 % de cabernet franc requiert de deux à trois années supplémentaires au cellier. Il devrait vieillir en beauté pendant 35 à 40 ans. Note – **94**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, mai 2011)

134031 [TS] 750 mL 299 \$



FRANCE – BORDEAUX

VIN ROUGE

**CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD
2008**

AOC Pauillac, 1^{er} Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Candidat au titre de vin du millésime, le 2008 aurait dû être acheté avant que son prix ne monte en flèche en raison de la symbolique du chiffre 8 dans la culture chinoise (le 8 est un chiffre chanceux). Comptant pour 40 % de la production, cet assemblage à 83 % de cabernet sauvignon, à 13 % de merlot et à 4 % de cabernet franc offre des arômes de cigare frais de première qualité, de retaille de crayon à mine, de crème de cassis, de terre, de cèdre et d'asphalte. Corsé, riche et prodigieusement concentré, il n'est certainement pas inférieur au 2010, quoique de facture plus classique, un peu plus affirmé et d'une teneur en alcool plus faible (12,5 % plutôt que 13,5 %). À en juger par sa noblesse et sa remarquable complexité, il devrait vivre au moins 30 à 35 ans. Note – **98**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, mai 2011)

154781 [TS] 750 mL 895 \$



CHÂTEAU MARGAUX 2008

AOC Margaux, 1^{er} Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Un Château Margaux éblouissant, conçu dans un style charmeur, direct et élégant, avec un fruit profond de crème de cassis marié à des fleurs printanières, un noyau robuste de profondeur et de richesse, mais aussi des tanins doux et une minéralité de même qu'une élégance impressionnantes. Même s'il n'a que récemment été mis en bouteille, il s'agit de l'un des plus séduisants Châteaux Margaux. Cet assemblage de cabernet sauvignon (87 %), de merlot (10 %) et d'infimes quantités de cabernet franc et de petit verdot devrait être agréable à boire pendant les 25 à 30 prochaines années. Exceptionnellement, seul 36 % du total de la production a été utilisé pour le Château Margaux 2008. Note – **94**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, mai 2011)

141614 [TS] 750 mL 795 \$



CHÂTEAU MONTROSE 2008

AOC Saint-Estèphe, 2^e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Une des étoiles du millésime, ce Montrose classique n'est pas aussi exubérant et opulent que les 2010, 2009 et 2003, mais il présente une robe d'un pourpre saturé suivie d'un ravissant fruité de framboise noire et de cassis relevé de notes de fleurs, d'humus et de tapis forestier, ainsi que d'une longue finale corsée. Le 2008 est issu de rendements limités à 44 hectolitres par hectare, ce qui est légèrement inférieur aux 45 hl/ha du 2010. À oublier pendant cinq à huit ans et à consommer dans les 20 ans qui suivront. Note – **95**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, mai 2011)

137240 [TS] 750 mL 129 \$

**CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD
2008**

AOC Pauillac, 1^{er} Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : L'assemblage final composé de 83 % de cabernet sauvignon et de 17 % de merlot exhibe des nuances éloquentes de liqueur de cassis, d'encens, de charbon et de fleurs. Le chêne est relégué à l'arrière-plan, ce qui est l'une des améliorations majeures apportées par le directeur du domaine, Philippe Dalhuin. Corsé, profond et très bien pourvu, c'est un vin riche, mais moins massif que les millésimes 2010 ou 2009. Ce splendide Mouton sera agréable à boire dans quatre à cinq ans et vieillira sans difficulté pendant trois décennies. Note – **94+**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, mai 2011)

186270 [TS] 750 mL 695 \$

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2008

AOC Margaux, 2^e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Rauzan-Ségla 2008 (62 % cabernet sauvignon et 38 % merlot) a utilisé 45 % de la production. C'est un vin magnifique dans ce millésime, pas aussi puissant ni aussi structuré que le 2010, mais il est doté de notes complexes de fruits noirs et de fruits rouges, de tabac à cigare et de boîte à épices, avec une touche boisée très subtile. La robe d'un rubis-prune sombre annonce un bouquet complexe suivi d'une bouche mi-corsée à corsée, de tanins doux et soyeux, et d'une finale tenace. Ce remarquable margaux sera un délice pendant 15 ou 20 ans. Note – **90+**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, mai 2011)

136671 [TS] 750 mL 105 \$



CHÂTEAU TROPLONG MONDOT 2008

AOC Saint-Émilion, Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Candidat au titre de vin du millésime 2008, ce Troplong Mondot est issu d'un rendement de 41 hectolitres à l'hectare et montre un taux d'alcool naturel s'élevant à 14,5 %. Assemblage classique de 90 % de merlot et de 10 % de cabernet sauvignon et de cabernet franc, il offre d'abondantes quantités de fruits noirs et bleus, une opulence corsée, un tanin doux ainsi qu'une texture et une finale mirobolantes. Déjà délicieux, il sera encore meilleur après deux à cinq années au cellier et devrait se conserver pendant 20 ans. Un grand vin pour le millésime, ce que mérite amplement sa propriétaire, Christine Valette. Bravo ! Note – **96**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, mai 2011)

137448 [TS] 750 mL 119 \$



DOMAINE DE CHEVALIER 2008

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin dense et puissant qui impressionne autant par son fruit riche que par son tanin équilibré. Tous les éléments du vin s'intègrent délicatement, comme les saveurs de mûres qui sont imprégnées d'acidité et de soupçons boisés. Clairement un vin de garde. Note – **94**. (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, avril 2011)

135111 [TS] 750 mL 69 \$

PAVILLON ROUGE 2008

AOC Margaux,

second vin de Château Margaux
NOTE DE DÉGUSTATION : Classique par le millésime, élégant et floral par le style maison, ce second vin est d'une grande grâce. Une texture de pinot noir au satiné magique et un rien de cerise pour le nez. La trame exprime les plus grands cabernets quand ils sont réalisés avec race. Note – **17** (sur 20). (*gaultmillau.fr*, non daté)

187237 [TS] 750 mL 135 \$

PAUILLAC DE LATOUR 2007

AOC Pauillac,

troisième vin de Château Latour
Le Pauillac de Latour, 3^e vin de Château Latour, est produit chaque année depuis ses débuts en 1990. Les raisins sont issus de jeunes vignes de haute qualité provenant de parcelles situées tout près de la propriété et appartenant à la maison Latour. Il évoque très bien le style des premiers crus de Latour, mais il est conçu pour être dégusté plus tôt et offert à un prix très convaincant.

182766 [TS] 750 mL 109 \$



FRANCE – BORDEAUX

VIN ROUGE

CHÂTEAU BRANE CANTENAC 2006

AOC Margaux, 2^e Cru
 NOTE DE DÉGUSTATION : Au cours de la dernière décennie, le Château Brane Cantenac n'a cessé de m'impressionner par le caractère merveilleusement classique, racé et gracieux de ses vins. D'une élégance renversante, le millésime 2006 révèle des nuances fumées douces et subtiles entremêlées de notes de crème de cassis sur une bouche mi-corsée, concentrée et d'une grande noblesse soutenue par des tanins tendres. D'une personnalité complexe et opulente et dotée de merveilleux tanins veloutés, ce vin montrera son plus beau visage entre 2012 et 2025, voire au-delà. Note – **92**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2009)

235408 [TS] 750 mL 85 \$

CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE 2006

AOC Pauillac, 5^e Cru
 NOTE DE DÉGUSTATION : Bien qu'il ne soit pas aussi spectaculaire que celui du phénoménal millésime 2005, le Château Grand-Puy-Lacoste 2006 demeure un classique du genre avec son fruité de crème de cassis que j'associe habituellement au Mouton Rothschild ou au Pontet-Canet, sauf que ces deux derniers sont issus de vignobles situés plus près de la Gironde. Ce vin montre une personnalité pure, des notes classiques de crème de cassis, une structure mi-corsée à corsée, de la densité, de la pureté, une belle texture et de la longueur. Stylistiquement, il évoque un mélange hypothétique des excellents millésimes 1995 et 1996. La patience est de mise, car les tanins sont très présents. Ce millésime est le premier pour Xavier Borie dans sa nouvelle vinerie ultramoderne. Maturité prévue : 2014 à 2027. Note – **92**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2009)

235259 [TS] 750 mL 95 \$

CHÂTEAU LAGRANGE 2006

AOC Saint-Julien, 3^e Cru
 NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin très chic, très élégant, qui révèle discrètement un fruité doux et juteux, une saveur mûre de cassis et des tanins fins. Rien d'exagéré; il s'adresse aux amateurs de vins raffinés. Note – **92**. (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, mars 2009)

235242 [S] 750 mL 85 \$

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2006

AOC Margaux, 2^e Cru
 NOTE DE DÉGUSTATION : Ce millésime est d'une qualité égale à l'exceptionnel 2005, mais on y note moins de douceur. L'assemblage renferme 53 % de cabernet sauvignon et 44 % de merlot, le reste étant composé de petit verdot. On lui découvre une personnalité qui rappelle le 1986, un millésime mémorable au Château Rauzan-Ségla. Sa robe est d'un rubis-pourpre soutenu et son bouquet livre des parfums de feuille de laurier, de cassis, de réglisse et de truffe avec un soupçon de grillé, de fabuleuses notes fruitées et de généreux tanins mûrs, mais pas du tout astringents. Voici un Rauzan-Ségla classique, mi-corsé à corsé, pur et étonnamment accessible qui sera à son mieux entre 2012 et 2025+. Note – **93**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2009)

504209 [TS] 750 mL 109 \$

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2006

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé
 NOTE DE DÉGUSTATION : Succès phénoménal, le Smith Haut Lafitte 2006 révèle une robe rubis-pourpre soutenue et un bouquet fumé de cassis juteux, de graphite, de terre, de truffe et de tapis forestier. Corsé et d'une superbe pureté, avec des tanins tendres, mais présents, ce vin rond, généreux et long se boira délicieusement pendant au moins 15 ou 20 ans. Note – **93**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2009)

235382 [TS] 750 mL 99 \$

LA PARDE DE HAUT-BAILLY 2006

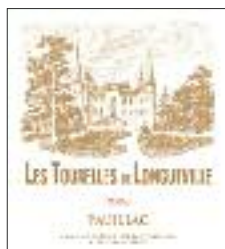
AOC Pessac-Léognan, second vin de Château Haut-Bailly
 NOTE DE DÉGUSTATION : Splendides arômes de framboise, de bleuet et de pierre. Corsé, avec des tanins soyeux et des nuances de tabac, de baies et d'épices. Second vin de Haut-Bailly. À son mieux après 2012. Note – **90**. (James Suckling, *winespectator.com*, Internet seulement, 2009)

236901 [TS] 750 mL 48 \$

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2006

AOC Pauillac, second vin de Château Pichon-Baron
 NOTE DE DÉGUSTATION : Des arômes de cassis et de chocolat noir ouvrent la voie à un vin corsé, avec des tanins charnus, un très beau fruit et une finale de baies et de tabac. Structuré et riche. Un excellent second vin de la part de Pichon-Baron. À son mieux après 2012. Note – **90**. (James Suckling, *winespectator.com*, 31 juillet 2009)

733055 [TS] 750 mL 54 \$



CHÂTEAU BATAILLEY 2004

AOC Pauillac, 5^e Cru
 NOTE DE DÉGUSTATION : Le Batailley 2004 arbore un nez frais et précis comparé au 2002, qui a moins de vigueur. Cette fois, il montre des notes de feuille de cassis, de bruyère, de cèdre, de tabac et de baie de Boysen. En bouche, il est mi-corsé et présente une attaque vive, nette, une acidité ferme, plutôt serré vers la finale, mais tout de même une bonne structure et de la concentration. La finale démontre une plus grande précision que ce que j'ai pu observer dans le passé. Comme d'habitude, ce vin a une finale assez carrée en raison de la saison viticole, mais c'est un Batailley tout à fait recommandable. À boire entre 2012 et 2020. Dégusté en janvier 2010. Note – **91**. (Neal Martin, *erobertparker.com*, 7 sept. 2010)

120709 [TS] 750 mL 54 \$



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2004

AOC Pauillac, 5^e Cru
 NOTE DE DÉGUSTATION : Une autre révélation du millésime, ce pauillac de belle facture et de prix très modéré dévoile une robe d'un rubis-pourpre profond et de doux arômes de crème de cassis, de réglisse, de tapenade et de boîte à épices. De mi-corsé à corsé en bouche, avec des tanins soyeux et une acidité faible, voilà un vin pur et expressif, à consommer dans les 12 à 15 prochaines années. Note – **90**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, juin 2007)

235473 [TS] 750 mL 59 \$



VIN BLANC

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE BLANC 2009

AOC Pessac-Léognan
 NOTE DE DÉGUSTATION : Échantillon soutiré de la barrique. Une généreuse portion de sauvignon blanc apporte de la fraîcheur et un délicieux caractère herbacé aux notes de fruits. Un vin vif, légèrement épicé par le bois neuf. Note – **93**. (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, 9 août 2010)

581074 [TS] 750 mL 49 \$

FRANCE – BORDEAUX

VIN BLANC

CHÂTEAU CLIMENS 2006

AOC Barsac, 1^{er} Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : La propriétaire Bérénice Lurton continue de produire un des plus profonds barsacs de la région de Sauternes. Le 2006 n'est pas à la hauteur du parfait 2001, mais il est néanmoins magnifique et il peut s'affirmer comme l'un des meilleurs vins du millésime 2006. La robe or moyen est un peu plus évoluée que d'habitude chez un jeune Climens. Le nez dévoile des notes de miel, d'ananas, de marmelade et d'agrumes, et le chêne neuf est savamment dosé. Ce vin corsé rafraîchit le palais avec une acidité remarquable et une douceur modérée. Ce merveilleux barsac évoluera peut-être beaucoup plus rapidement que certains de ses meilleurs millésimes. Note – **94**.

(Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2009)

166488 [TD] 375 mL 79 \$



CHÂTEAU DE MALLE 2006

AOC Sauternes, 2^e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION :

Échantillon soutiré de la barrique. Fraîcheur et richesse magnifiquement équilibrées. L'acidité confère puissance et vivacité aux saveurs d'abricot sucré, de fruits séchés et de miel.

Note – **93**. (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, 31 déc. 2009)

241463 [TD] 750 mL 75 \$



CHÂTEAU DE FARGUES 2005

AOC Sauternes

Le *Wine Spectator* a décerné à ce vin une note de **95-100** lors de la dégustation d'un échantillon tiré de la barrique en 2006.

NOTE DE DÉGUSTATION : Si doux et si séduisant. Racé, profond et étagé. Très long en bouche. Note – **17** (sur 20). (Jancis Robinson, MW, *jancis-robinson.com*, 18 août 2009)

235267 [TD] 750 mL 165 \$

CHÂTEAU SUDUIRAUT 1997

AOC Sauternes, 1^{er} Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Nez formidable de pêche et d'abricot sur-mûris bien équilibré par des arômes d'agrumes. Bouche harmonieuse et très énergique, généreusement fruitée et épicée. Surpasse les autres en qualité. Note – **★★★★★**. (*decanter.com*, non daté)

249748 [TD] 375 mL 55 \$

FRANCE – BOURGOGNE

CÔTE DE NUITS
VIN ROUGECLOS VOUGEOT GRAND CRU
DOMAINE BOUCHARD
PÈRE & FILS 2008

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Clos Vougeot Domaine Bouchard 2008 – issu d'une parcelle située dans les hauteurs de la Plante de l'Abbaye ainsi que d'une autre située plus bas, mais contre le mur du clos – respire le cèdre, la réglisse, le tabac blond, le bois de santal, la cerise sombre et la framboise noire. Montrant un fruit riche et sapide, profondément et nettement viandé, savoureux et revigorant dans sa salinité et dans sa reprise des thèmes pressentis au nez, ce vin a étonnamment beaucoup en commun avec le Clos Vougeot correspondant n'ayant pas été mis en bouteille au domaine. Une finale qui fait saliver, qui chatouille la langue et qui expose magnifiquement la vivacité à laquelle les pinots du millésime 2008 peuvent aspirer. Un vin méritant qu'on suive son évolution au cours des deux prochaines décennies. Note – **94**. (David Schildknecht, *erobertparker.com*, juin 2010)

182733 [TS] 750 mL 159 \$

ÉCHEZEAUX GRAND CRU
DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
2008

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un nez manifestement plus mûr, intensément épicé, éthéré et extrêmement frais, conjugué à des arômes de baies bleues et de baies rouges, de même qu'à des notes de terre chaude qui se prolongent dans les saveurs riches, veloutées, amples et mi-corsées présentant légèrement plus de minéralité que ce à quoi j'ai l'habitude, le tout se terminant par une finale puissante, ferme et racée qui offre une longueur exceptionnelle. Ce vin est spectaculairement bon, oui, car il est toujours très bon, rarement formidable, mais ce 2008 est tout simplement sensationnel. À boire à partir de 2023. Note – **93**. (Allen Meadows, *burghound.com*, janv. 2011)

723122 [TS] 750 mL 285 \$

GRANDS-ÉCHEZEAUX GRAND CRU
DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
2008

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Rouge moyen, moins saturé que l'Échezeaux. Au début, des arômes réservés de fumée, de truffe et de sous-bois rehaussés par de la fraise au contact de l'air. Suave en attaque, puis sec et réticent en milieu de bouche, il montre à l'heure actuelle plus de notes terreuses que de fruits primaires et relevés. Plus profond que l'Échezeaux, mais pas encore aussi défini. Se termine sur un tanin ample, poussiéreux, et possède une très belle longueur. Note – **92(+?)**. (Stephen Tanzer, *International Wine Cellar*, mars-avril 2011)

721316 [TS] 750 mL 475 \$

LA TÂCHE GRAND CRU DOMAINE
DE LA ROMANÉE-CONTI 2008
AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté en barrique, le La Tâche 2008 montre une concentration intensément mûre de cassis, de groseille et de mûre, enrobée d'un parfum floral musqué et soutenu non seulement par un bouillon riche au goût de moelle, mais également par un mélange océanique et profond d'éléments alcalins, salins, minéraux et animaux qui rappellent le Romanée-Saint-Vivant. D'une douceur bien intégrée, subtilement soyeux et d'une vivacité éclatante, ce vin se termine par une explosion, avec un impact palpable de poivre noir et d'épices brunes venant compléter son fruit d'une fraîcheur agressive et son intensité minérale. Une étonnante transparence est à l'œuvre ici en ce sens que les éléments floraux, épicés, maritimes et pierreux semblent étinceler au travers du fruit. Tandis que je commente ces aspects du vin, de Villaine me rappelle que « la sélection effectuée dans le vignoble, puis à la presse, s'est avérée intense et impeccable », ce qui, selon lui, explique en grande partie le degré de raffinement tannique de ce vin. Il va sans dire que le potentiel de vie active de ce vin se mesurera en décennies, et non en années. Note – **96-97**. (David Schildknecht, *erobertparker.com*, juin 2010)

721654 [TS] 750 mL 835 \$



FRANCE – BOURGOGNE

CÔTE DE NUITS
VIN ROUGE

**RICHEBOURG GRAND CRU
DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe rubis vif rosé. Des fruits rouges odorants et doux avec une vive touche d'agrumes. De la fraise sauvage plutôt que de la cerise rouge, avec de légères notes de raffle. Merveilleux par sa profondeur, de même que par l'intensité du fruit parfumé en milieu de bouche. Profond, riche et absolument raffiné. Un tanin velouté, mais parfaitement structuré. Plutôt résilient et d'une immense fraîcheur, presque juteux à la toute fin, avec une somptueuse chaleur épicée dans la finale. À boire entre 2020 et 2030. Note – **19** (sur 20). (Julia Harding, MW, *jancisrobinson.com*, 1^{er} févr. 2011)

737379 [TS] 750 mL 775 \$



**ROMANÉE-SAINT-VIVANT
GRAND CRU DOMAINE DE LA
ROMANÉE-CONTI 2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe rouge cerise pâle. Abondance d'épices poivrées suivies de nuances délicatement florales. De doux fruits rouges parfumés émergent derrière les épices, révélant même un soupçon de vanille. Des notes quelque peu exotiques, mais d'une manière légère, rafraîchissante. Comme pour le Grands-Échezeaux, la puissance et l'intensité en bouche surprennent après la délicatesse du nez. Beaucoup plus savoureux, avec un goût de revenez-y, et une tension qui met l'eau à la bouche. Un tanin ferme, mais sans grains. Une finale sèche qui réclame la prochaine gorgée afin de pouvoir sonder les profondeurs de ce vin. Mais vous avez bu tout votre petit échantillon. Un véritable tourment. À boire entre 2020 et 2030. Note – **19** (sur 20). (Julia Harding, MW, *jancisrobinson.com*, 1^{er} févr. 2011)

721399 [TS] 750 mL 775 \$

**CLOS ST-DENIS GRAND CRU
DOMAINE GAGEY LOUIS JADOT
2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Profonde robe rubis. Le bouquet captivant qui mêle des notes de framboise noire, de moka, d'épices brunes et de pierre broyée, révèle l'essence de ce vignoble. La bouche attrayante et opulente est d'une douceur presque liquoreuse et d'un volume imposant. Sans sa minéralité énergétique, on le croirait d'une faible acidité. Son caractère crémeux de raisin à petits grains révèle bien la nature du millésime. Note – **91-94**. (Stephen Tanzer, *International Wine Cellar*, mars-avril 2010)

241448 [TS] 750 mL 275 \$

**CHARMES-CHAMBERTIN GRAND
CRU ROCHE DE BELLENE 2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : L'attaque de fraise sucrée, de cerise et de fleurs tourne rapidement l'attention sur la structure très énergique de l'ensemble, qui bien qu'il soit pur, précis et équilibré n'a pas encore fini de rassembler ses éléments. Il sera à son mieux entre 2014 et 2026. Note – **93**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, Internet seulement, 2011)

235390 [S] 750 mL 145 \$

**CHARMES-CHAMBERTIN GRAND
CRU DOMAINE TORTOCHOT 2007**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un bouquet complètement différent est mis en évidence ici, car bien qu'il soit largement caractérisé par ses notes de petits fruits rouges, il n'en montre pas moins des notes terreuses et animales beaucoup plus prononcées, avec quelques soupçons de viande fumée et une tonalité herbacée. La bouche mi-corsée tendre, texturée et séveuse offre des saveurs délicieuses, mais pas du tout sombres. La finale modérément structurée est d'une étonnante persistance. Boire [dès] 2015. Note – **92**. (Allen Meadows, *burghound.com*, 30 janv. 2010)

235309 [S] 750 mL 129 \$

**GEVREY-CHAMBERTIN 1^{er} CRU
LAVAUX ST. JACQUES DOMAINE
TORTOCHOT 2007**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Le bouquet profond montre à la fois de la fraîcheur et de la retenue dans ses arômes étonnamment complexes de raisins de pinot rouges et bleus relevés de notes pierreuses et florales. La bouche mi-corsée, souple et ronde révèle des saveurs précises et intenses qui se prolongent dans une finale équilibrée, poussiéreuse et d'une agréable tension. Boire [dès] 2014. Note – **90**. (Allen Meadows, *burghound.com*, 30 janv. 2010)

235317 [S] 750 mL 75 \$

**CHAMBERTIN GRAND CRU
DOMAINE TRAPET PÈRE & FILS
2007**

AOC

Expert en vins bourguignons, Allen Meadows, de *burghound.com*, a accordé la note de **92** à ce vin. Il suggère de le savourer à partir de 2017 (30 janv. 2010).

NOTE DE DÉGUSTATION : Un amalgame renfermant les nuances de salinité, d'alcalinité et d'animalité d'une brise océanique – accompagnée d'arômes de prune fraîche, de cerise, de pivoine, de narcisse et de rose – se manifeste dans le nez séduisant du Chambertin 2007 de Trapet. Montrant une trame tannique ferme et tout de même fine, il induit une sensation étonnamment vive et désinvolte pour un vin de son millésime et de son appellation. Avec une floralité musquée émergeant constamment, une minéralité saline et profonde et une mystérieuse animalité qui se maintient jusque dans la finale intrigante et d'une longueur impressionnante. Note – **93**. (David Schildknecht, *erobertparker.com*, juin 2010)

241331 [S] 750 mL 275 \$

**CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{er} CRU
JOSEPH DROUHIN 2007**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un nez relevé de framboise rouge et de griotte, imprégné de minéral et nuancé par un soupçon d'épices boisées, se dissout imperceptiblement dans des saveurs riches, amples et généreuses maintenant une belle sensation de détail jusque dans la finale texturée, pierreuse et intense. J'aime beaucoup la persistance de ce vin, qui en dévoile également les origines. À boire à partir de 2014. Note – **90**. (Allen Meadows, *burghound.com*, avril 2009)

715441 [TS] 750 mL 84 \$

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} CRU
LES FUÉES LOUIS JADOT 2007**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin rouge soyeux, souple et attrayant évoque la cerise rouge, la mûre, la vanille et les épices. Les tanins sont bien intégrés et la finale révèle de belles notes fruitées et épicées. À son mieux entre 2011 et 2020. Note – **92**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 15 nov. 2009)

47878 [TS] 750 mL 85 \$



**CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU
NICOLAS POTEL 2007**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin mûr et complexe, dont les arômes de fruits rouges, de fruits bleus et de violette transmettent un boisé discret, que reprennent également les saveurs fraîches, rondes, puissantes et corsées. Texture et précision impressionnantes; longueur exceptionnelle. Ce vin offre beaucoup de matière, d'énergie et d'harmonie qui lui permettront d'évoluer en beauté sur une période de 8 à 10 ans. À consommer après 2015. Note – **91-93**. (Allen Meadows, *burghound.com*, 1^{er} janv. 2009)

155267 [TS] 750 mL 185 \$



FRANCE – BOURGOGNE

LES CANADIENS EN BOURGOGNE

La maison Pascal Marchand à Nuits-Saint-Georges est aujourd'hui une copropriété appartenant à Pascal Marchand et à l'Ontarien Moray Tawse, de Tawse Winery. Né au Canada, Pascal Marchand était depuis 2006 vinificateur-conseil de la maison Tawse, dans la région du Niagara. Leur partenariat en Bourgogne est donc la suite naturelle de leur fructueuse collaboration. Leur négoce porte le nom de SARL Marchand-Tawse, et le millésime 2008 est le premier de ce partenariat. Avec son matériel de pointe, Pascal Marchand élabore dans ses bâtiments centenaires de petits lots de vins de qualité à partir du fruit des meilleurs vignobles de la Bourgogne, des appellations fines aux grands crus. Bien que ce soit le nom de Pascal Marchand qui serve de marque de commerce, ce sont bien deux Canadiens qui unissent ici leurs efforts pour offrir aux connaisseurs partout dans le monde des vins d'une délicieuse finesse.

CÔTE DE NUITS VIN ROUGE

CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE GRAND CRU PASCAL MARCHAND 2008

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Déploie les saveurs de cerise noire, de réglisse et de pétale de rose typiques de ce vignoble et présente un caractère fumé qui rappelle le tabac Latakia, une saveur proche du soja, et de subtiles touches d'humus et de tourbe. Riche, d'une texture déjà enveloppante, mais léger à la fois, il se termine sur une intensité vibratoire, qui chatouille les mandibules en laissant sa marque sur le palais. Seule ombre au tableau : la superposition quelque peu détachée de notes de caramel et de résine provenant du fût, [...] mais c'est un détail presque négligeable dans un contexte aussi glorieux. Du plaisir en perspective pour une bonne quinzaine d'années. Note – **93-94**. (David Schildknecht, *erobert-parker.com*, juin 2010)

256081 [TS] 750 mL 249 \$

CLOS-SAINT-DENIS GRAND CRU PASCAL MARCHAND 2008

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Les saveurs du bois neuf se superposent au soja et à la pâte de prune pour donner une intensité résineuse et pleine de sève, teintée du caractère piquant de noyaux de fruits et de saveurs profondes, carnées et salines. Peu de vins de ce millésime atteignent cet équilibre d'ampleur et de muscle, tout en finesse et en hauteur, et je prévois une évolution intrigante et satisfaisante en cave pendant au moins 12 à 15 ans. Il aurait été fascinant de comparer ce vin au 2007, mais celui-ci était une des nombreuses appellations du millésime dont il ne restait plus une bouteille lorsque j'ai visité Marchand en février dernier. Note – **93-94**. (David Schildknecht, *erobertparker.com*, juin 2010)

254474 [TS] 750 mL 109 \$

GEVREY CHAMBERTIN 1^{er} CRU LES CAZETIERS PASCAL MARCHAND 2008

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Le producteur semble avoir bien cerné le caractère de l'endroit, avec ce vin d'une âcreté végétale et presque poivrée, alliée à des saveurs exubérantes et fraîches de cerise et de rhubarbe, un solide fond de craie et de pierre concassée, et une salinité savoureuse qui fait s'activer les glandes salivaires pour accompagner sa formidable finale. Mais bien que la projection de saveurs ne soit rien de moins qu'audacieuse, la texture est plutôt raffinée, même un peu soyeuse. Il n'y en a que quatre barriques (100 caisses). À suivre pendant au moins une décennie. Note – **91-92**. (David Schildknecht, *erobert-parker.com*, juin 2010)

255364 [TS] 750 mL 75 \$

MOREY-SAINT-DENIS
1^{er} CRU CLOS DES ORMES
PASCAL MARCHAND 2008
 AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Morey-Saint-Denis Clos des Ormes 2008 de Marchand constitue un autre cas de synergie frappante entre les tendances herbales aigres-douces naturellement âcres de ce terroir et le choix du viticulteur d'inclure 100 % des grappes. Le sel de mer, la racine de céleri, le fenouil, la rhubarbe, la fraise et la groseille rouge s'entremêlent sur un palais de texture tendre et juteuse, imperturbable face au tiers de fûts neufs, et chargé de notes rétronasales qui restent sur les essences herbales. La finale, âcre et persistante, fait néanmoins preuve d'une légèreté notable. Ce premier cru, qui devrait conserver sa capacité de fascination six à huit prochaines années, représente une superbe illustration d'un cru longtemps admiré mais aujourd'hui tristement négligé, semble-t-il, sous le Clos de la Roche. Note – **90-91**. (David Schildknecht, *erobertparker.com*, juin 2010)

254441 [TS] 750 mL 55 \$

VOSNE-ROMANÉE
1^{er} CRU LES SUCHOTS
PASCAL MARCHAND 2008
 AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un nouveau venu chez Marchand, le Vosne-Romanée Les Suchots 2008 – issu de vieilles vignes se trouvant dans une partie élevée du vignoble, voisin d'Échezeaux – s'ouvre avec des arômes de gibier, d'embruns et d'anis étoilé. Ces parfums annoncent les facettes multiples (animale, marine, asiatique) d'une bouche riche et texturée, débordante de cerise noire et de prune. Cette merveille n'a été élevée qu'en deux fûts, dont un neuf, lequel lui a conféré une légère superposition de notes de résine et de caramel, qui s'harmonisent néanmoins très bien à la personnalité du vin. Une touche de tabac Burley ajoute à la richesse en milieu de bouche, et la finale vibre avec cette intensité qui rend mémorable un si grand nombre des meilleurs pinots de ce millésime. Ces fûts ont démarré la fermentation malolactique très tard, et Marchand considérerait ce vin comme étant en retard par rapport à ses autres produits; il pourrait donc réserver d'excitantes surprises à court terme. Je prévois certes au moins une douzaine d'années de découvertes agréables. Note – **92-93+**. (David Schildknecht, *erobertparker.com*, juin 2010)

254466 [TS] 750 mL 109 \$

CÔTE DE BEAUNE
 VIN ROUGE

CORTON GRAND CRU
PASCAL MARCHAND 2008
 AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Malgré la présence de vanille et de noix de coco provenant du nouveau chêne, une fois en contact avec l'air, ce rouge exprime des notes de cerise noire et de terre. Souple et ferme à la fois, il montre une belle longueur. Ce vin a encore besoin de temps en bouteille. Sinon, mettez-le en carafe pendant quelques heures. À son mieux de 2014 à 2025. Note – **91**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 15 juin 2011)

254433 [TS] 750 mL 75 \$

CÔTE DE BEAUNE
 VIN BLANC

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU PASCAL MARCHAND 2008
 AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Costaud et épicé, avec des notes de cannelle, de clou de girofle, de vanille et de pain grillé qui soulignent la pêche et la pomme mûre. Un léger goût de chêne sur une charpente ferme. En finale, quand le vin semble prêt à s'effacer, il revient en force avec des saveurs de caramel écossais et de pain grillé. À son meilleur entre 2013 et 2025. Note – **95**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 31 août 2011)

254482 [TS] 750 mL 275 \$

FRANCE – BOURGOGNE

CÔTE DE BEAUNE
VIN ROUGE

**VOLNAY CAILLERETS 1^{er} CRU
ANCIENNE CUVÉE CARNOT
DOMAINE BOUCHARD
PÈRE & FILS 2008**
AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Environ 60 % de la récolte qui devait donner naissance au Volnay Caillerets Ancienne Cuvée Carnot 2008 a pu être épargné de la grêle de juillet, et environ 40 % de ce lot a été jugé de qualité insuffisante. Mais les circonstances ont tout de même permis de produire de 8 000 à 9 000 bouteilles d'un vin que j'ai goûté en cuve. Un nez de narcisse musqué, de thé noir fumé lapsang et de fruits noirs mène à une bouche de texture soyeuse, délicatement acidulée, mais au fruit mûr, imprégné de craie et d'une savoureuse salinité. Le vin se termine précisément avec le type de « vif chassé-croisé entre les nuances de fruits, de minéral et de floral » que j'avais attribué au 2006, et ici l'effet est à la fois étonnamment enjoué et absolument retentissant. Une bouteille ouverte 24 heures plus tôt (d'ailleurs, c'était pour Michel Bettane) n'avait rien perdu de son charme. Je m'attendrais certainement à au moins 15 années de plaisir. Note – **92-93**. (David Schildknecht, *erobertparker.com*, juin 2010)

77016 [TS] 750 mL 74 \$

**VOLNAY CLOS DES CHÊNES
1^{er} CRU BITOUZET-PRIEUR 2007**
AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Bien qu'il soit issu d'un vignoble « voisin » du cru Taillepieds, ce vin montre un nez beaucoup plus profond, avec des nuances complexes, retenues et mûres de petits fruits rouges et quelques notes florales. La bouche riche et relativement puissante révèle des tanins légèrement rustiques. Il n'a pas la finesse de son voisin, mais il montre encore plus de longueur. Le choix vous revient. Boire [dès] 2014. Note – **90**. (Allen Meadows, *burghound.com*, avril 2009)

259341 [TS] 750 mL 65 \$

**VOLNAY PITURES 1^{er} CRU
BITOUZET-PRIEUR 2007**
AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un Volnay Pitures de facture classique au bouquet pur, timide et modérément austère de petits fruits rouges terreux menant à une bouche mi-corsée, texturée et minérale aux saveurs tendues et musclées soutenues par des tanins légèrement rustiques. La finale austère est d'une magnifique complexité. Comme le Taillepieds, ce vin est caractérisé surtout par son intense minéralité. Boire [dès] 2014. Note – **90**. (Allen Meadows, *burghound.com*, avril 2009)

241430 [S] 750 mL 55 \$



**POMMARD RUGIENS 1^{er} CRU
LOUIS JADOT 2006**
AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : En fûts, le bouquet était boudeur et rustique, mais maintenant que le vin est en bouteilles, il se montre plutôt expressif avec des arômes de fruits rouges et bleus typiques du pinot noir. Les saveurs riches, étoffées et corsées sont soutenues par une sève généreuse en milieu de bouche, une structure tannique modérément ferme et d'agréables notes minérales. Ce vin évoluera agréablement à moyen terme, mais on peut le savourer dès maintenant au risque de gaspiller son excellent potentiel. Boire [dès] 2014. Note – **92**. (Allen Meadows, *burghound.com*, avril 2009)

47860 [TS] 750 mL 85 \$



CÔTE DE BEAUNE
VIN BLANC

MEURSAULT-CHARMES 1^{er} CRU
DOMAINE LATOUR-GIRAUD 2009
AOC

NOTE DE DÉGUSTATION :

Au bouquet, vanille et chêne épicé. Beaucoup de densité, mais aussi beaucoup d'énergie, avec des notes boisées et épicées. Il est d'une grande souplesse, mais difficile à cerner. Selon la maison, il n'est pas tout à fait prêt. Note – **90-93**. (Stephen Tanzer, *International Wine Cellar*, sept.-oct. 2010)

111336 [TS] 750 mL 75 \$



CHASSAGNE-MONTRACHET
1^{er} CRU MORGEOT ROCHE DE
BELLENE 2009

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : (selon Nicolas Potel, ce vin est tiré d'une parcelle située juste en dessous de l'abbaye de Morgeot) Éclatante robe jaune pâle et bouquet complexe aux notes d'écorce de citron cristallisée et de lie. Bouche dense et mâchue d'une attrayante douceur; il est presque exotique par rapport aux autres vins de cette collection. Les notes pierreuses énergiques gagnent en intensité en bouche et la finale de ce vin mûr est poussiéreuse, tactile, tendre et longue. Le raisin a été cueilli lorsque son potentiel en alcool naturel a atteint 13,6 %. Note – **90-93**. (Stephen Tanzer, *International Wine Cellar*, sept.-oct. 2010)

236414 [S] 750 mL 75 \$

PULIGNY-MONTRACHET BLAGNY
1^{er} CRU ROCHE DE BELLENE
2009

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : (élevé dans un tiers de fûts de chêne neufs) Le nez introverti révèle un mélange de notes d'écorce de citron, de menthe et de pierre. Juteux à l'attaque, puis concentré et précis avec des saveurs de minéral et de lime. Il est moins boisé que le Garenne. Un vin très pierreux, doté d'une longue finale pure et parfumée. Mon style de vin. Note – **90-92**. (Stephen Tanzer, *International Wine Cellar*, sept.-oct. 2010)

236398 [TS] 750 mL 79 \$

MEURSAULT PERRIÈRES 1^{er} CRU
BITOUZET-PRIEUR 2008

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin révèle aussi des notes de poire épicée, mais le fond est ici d'agrumes, de pierre mouillée et de pétale de rose plutôt que de noisette. Le milieu de bouche intense et d'une merveilleuse précision déborde d'une intense minéralité. La finale séveuse, linéaire et affirmée est de caractère très sec. Très juteux et merveilleusement typé. Boire [dès] 2015. Note – **91**. (Allen Meadows, *burghound.com*, juillet 2010)

241414 [TS] 750 mL 75 \$



FRANCE – BOURGOGNE

CÔTE DE BEAUNE
VIN BLANC

**CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU BONNEAU DU
MARTRAY 2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Le nez notablement plus mûr que celui du 2007 met un soupçon d'exotisme dans les notes d'agrumes, de poire et de pêche blanche. Les saveurs mi-corsées riches et extrêmement fraîches révèlent une forte teneur d'extraits secs avec d'amples notes minérales sur l'interminable finale austère et ultrapure. Alors que sa contrepartie de 2007 affichait un style plus classique et une plus grande tension sous-jacente, le 2008 montre davantage de matière et son équilibre est tout aussi impeccable que celui du 2007. Ce vin aura une excellente longévité, mais il atteindra probablement son apogée dans les 8 à 10 ans. Boire [dès] 2016. Note – **92-95**. (Allen Meadows, *burghound.com*, juin 2010)

118646 [TS] 750 mL 159 \$



**CHEVALIER-MONTRACHET
GRAND CRU DOMAINE
BOUCHARD PÈRE & FILS 2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Jaune pâle lumineux. Des arômes musqués de lavande et de pierre écrasée avec d'inénarrables notes aiguës de minéral et de violette. Présente un extraordinaire mélange de puissance, d'épaisseur et de netteté. Autant il montre un caractère pénétrant et tendu, avec de la pierre mouillée, autant il se révèle presque merveilleusement onctueux. Un vin super concentré et dense offrant une énergie et une netteté hors de l'ordinaire. Note – **95(+?)**. (Stephen Tanzer, *International Wine Cellar*, sept.-oct. 2010)

88708 [TS] 750 mL 259 \$

**CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU DOMAINE
BOUCHARD PÈRE & FILS 2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin est un exemple classique de Corton-Charlemagne, avec son nez imprégné de fleurs, de fruits verts, de lime et de pierre, étagés de manière impressionnante, menant à des saveurs agrumées, précises et puissantes dominées par le minéral, et musclé jusque dans la finale presque dououreusement intense et métallique en plus d'offrir une longueur étonnante. [...] À boire à partir de 2023. Note – **96**. (Allen Meadows, *burghound.com*, juin 2010)

88682 [TS] 750 mL 155 \$

**MONTRACHET GRAND CRU
DOMAINE BOUCHARD
PÈRE & FILS 2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Soyons lyrique : le bouquet vous transportera dans un jardin au printemps avec ses arômes captivants et complexes d'une incroyable variété de fleurs, d'épices, de pain grillé discret et de noix rôties. Une touche de garrigue complète les saveurs denses, ténébreuses, très sérieuses et presque massives qui, comme dans le Cabotte, ne trahissent aucune sensation de lourdeur ou de grossièreté. La finale explosive enrobe le palais et la bouche d'extraits secs. C'est un des plus beaux exemples de ce vin que j'aie vus de la part de Bouchard, mais armez-vous de patience. Un vin vraiment épatant. À boire à partir de 2023. Note – **98**. (Allen Meadows, *burghound.com*, juin 2010)

182329 [TS] 750 mL 525 \$



**PULIGNY-MONTRACHET
1^{er} CRU LES PUCELLES
DOMAINE HENRI BOILLOT 2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un nez ample, quoique nuancé, présentant des notes de chèvrefeuille, de zeste de lime et de fleur d'acacia tenant lieu d'introduction captivante à des saveurs exceptionnellement fraîches et raffinées. La bouche, distinguée, est tout aussi profonde que le nez. Ce vin remarquablement élégant, équilibré, offre une longueur à prendre au sérieux. À boire à partir de 2015. Remarquable. Note – **93**. (Allen Meadows, *burghound.com*, juin 2010)

231894 [TS] 750 mL 119 \$

**MEURSAULT HENRI BOILLOT
2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un nez éthéré, assez densément fruité de poire, de noisette et de discrets soupçons de pelure d'orange vient mettre en valeur des saveurs de milieu de bouche détaillées, énergiques et délicieuses qui font preuve d'une longueur sérieusement impressionnante pour un vin de catégorie villages. Matière à réflexion. À boire à compter de 2013. Note – **90**. (Allen Meadows, *burghound.com*, juin 2010)

626861 [TS] 750 mL 65 \$

**PULIGNY-MONTRACHET
HENRI BOILLOT 2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un très joli nez légèrement parfumé d'acacia, de chèvrefeuille et de poire délicatement épicée menant à des saveurs riches, amples et délicieuses qui parviennent à maintenir la sensation créée par la tension et le détail sous-jacent jusque dans la finale persistante et distinguée. Un villages impeccable et digne d'intérêt. À boire à compter de 2013. Remarquable. Note – **90**. (Allen Meadows, *burghound.com*, juin 2010)

626838 [TS] 750 mL 72 \$

**MEURSAULT 1^{er} CRU BLAGNY
DOMAINE JOSEPH MATROT 2007**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Meursault Blagny Matrot 2007 – reflet d'un vignoble auquel cette famille est étroitement liée depuis les trois dernières générations – respire le chèvrefeuille, les fruits rouges relevés (y compris la cerise au marasquin) et l'huile d'agrumes, nuances imprégnant une bouche à la texture soyeuse qui montre aussi de la succulente pêche blanche, et se maintenant dans une finale chatoyante où intervient également une trame minérale crayeuse et saline. Ce vin exhibe la fraîcheur, la verve et la transparence des nuances minérales et florales qui distinguent les meilleurs vins du millésime. Je m'attends à ce qu'il faille le surveiller pendant au moins six à huit ans. Heureusement, il s'agit du plus important embouteillage du domaine Matrot. Note – **92**. (David Schildknecht, *erobert-parker.com*, déc. 2009)

958496 [TS] 750 mL 79 \$

**BÂTARD-MONTRACHET
GRAND CRU OLIVIER LEFLAIVE
2007**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin blanc crémeux révèle au nez comme en bouche des nuances de pâtisserie et de tarte à la limette relevées de notes grillées et minérales. Puissant, mais bien étayé par une structure énergique avec une longue finale réverbérante. À son mieux entre 2014 et 2033. Note – **95**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 15 juin 2010)

932129 [TS] 750 mL 389 \$

**CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU OLIVIER LEFLAIVE
2007**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Le nez réservé, frais et élégant révèle des notes de fleurs blanches, d'anis, de pierre mouillée et de fruits verts bordées d'une délicate note boisée. La bouche riche et étoffée offre des saveurs mi-corsées légèrement minérales bien soutenues par une structure musculeuse et bien tendue. La finale énergique, percutante et linéaire enduit longuement la langue. La précision et l'intensité sont remarquables. Ce Corton-Charlemagne très sérieux est le meilleur vin que la maison ait produit en 2007. Boire [dès] 2014. Note – **92-94**. (Allen Meadows, *burghound.com*, 1^{er} juillet 2009)

746735 [TS] 750 mL 175 \$

FRANCE – BOURGOGNE

CHABLIS
VIN BLANC

**CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR
DOMAINE CHRISTIAN MOREAU
PÈRE & FILS 2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Souple et poli, mais non dépourvu de puissance. Des notes de parfait au citron, de pomme et de caramel écossais sont appuyées par une composante minérale persistante qui, avec le temps, devrait apparaître dans la bouteille. Longueur incroyable. Presque prêt à boire. À son mieux entre 2012 et 2030. Note – **95**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 15 juin 2010)

29751 [TS] 750 mL 59 \$

**CHABLIS GRAND CRU
LA MOUTONNE DOMAINE LONG
DEPAQUIT 2008**

AOC

(Albert Bichot)

NOTE DE DÉGUSTATION : La touche discrète de pain grillé ne gêne en rien les arômes de citron, de fleurs et de quinine qui s'expriment clairement. La bouche, fraîche, concentrée et texturée, exhibe des saveurs parfaitement définies. La finale est précise, piquante et très puissante. Son potentiel est énorme en raison de l'impressionnante matière qui le sous-tend. Dans cette gamme de vin, c'est de loin le plus complet. À boire à partir de 2015. Note – **94**. (Allen Meadows, *burghound.com*, oct. 2010)

46706 [TS] 750 mL 89 \$

**CHABLIS 1^{er} CRU FOURCHAUME
DOMAINE PINSON 2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le Chablis Fourchaume 2008 de Domaine Pinson vient d'une parcelle en Vaurorent à laquelle le Domaine a récemment eu accès. Au fait, je ne m'explique pas pourquoi l'étiquette d'un vin issu de cette superbe parcelle porterait le nom mieux connu de « Fourchaume » que les producteurs sont en train de galvauder. Le nez de narcisse musqué et de carapace de crevette mène à une bouche saline et minérale qui s'harmonise parfaitement avec les saveurs d'agrumes et de pêche mûre. Des relents d'écorce de pamplemousse et d'iode ajoutent de l'intensité à la longue finale de ce cru substantiel et rafraîchissant dont il faudra suivre l'évolution sur six ou huit ans. Note – **91**. (David Schildknecht, *erobertparker.com*, oct. 2010)

231944 [TS] 750 mL 39 \$

**CHABLIS GRAND CRU
LES PREUSES
DOMAINE WILLIAM FÈVRE 2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Du côté minéral et serré de Chablis, un vin possédant une formidable densité de texture. Les saveurs sont de l'ordre de la citronnelle et des agrumes, avec un axe d'acier pur traversant le fruit. Tendru, nerveux, très vif. Note – **95**. (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, nov. 2010)

74773 [TS] 750 mL 79 \$

**CHABLIS 1^{er} CRU
FOURCHAUME VAUORENT
LOUIS MICHEL & FILS 2008**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION :

Maintenant étiqueté sous les noms du climat et du lieu-dit, le Chablis Fourchaume – Vaurorent 2008 de Louis Michel ravit par ses parfums de menthe, de thé vert, de tilleul, d'anémone, de chèvrefeuille et de pêche blanche, qui pourraient émaner d'un riesling. Raffiné, coulant, succulent et de texture légèrement crémeuse, ce vin charmant provoque de beaux rappels d'arômes en bouche qui s'ajoutent à des saveurs salines rappelant le pétoncle et à des notes minérales de mollusque. Tout ceci démontre que ce vignoble – à tout le moins, ses meilleures parcelles – devrait être classé « grand cru » [...]. Chacune des facettes de ce joyau vaut le prix demandé, que ce soit pour son nez captivant, sa bouche riche et fluide, ou sa longueur extraordinaire. Ce vin sera délicieux au cours des 8 à 10 prochaines années, même s'il n'est pas à dédaigner dans sa jeunesse. Note – **94**. (David Schildknecht, *erobertparker.com*, oct. 2010)

41418 [TS] 750 mL 42 \$

**CHABLIS GRAND CRU LES CLOS
LOUIS MICHEL & FILS 2008**
AOC

Jancis Robinson, MW, a accordé à ce vin une note de **18+** (sur 20) en janvier 2010.

NOTE DE DÉGUSTATION : Senteurs de poudre de craie, de pierre à fusil, d'iris odorant, d'écorce de pamplemousse et de baie de genièvre, entremêlées de riches notes d'huile de noix et de pêche blanche. La bouche crémeuse livre des saveurs de noyau de pêche, de craie, de poivre blanc et d'agrumes qui se répercutent dans une finale dont la poigne et le tonus remarquables contrastent vivement avec le tout aussi merveilleux Vaulorent du même producteur. Du plaisir en bouteille pour une douzaine d'années. J'avoue avoir attribué au 2007 une note trop basse dans mon rapport 186, et je la relèverais aujourd'hui à 94. Note – **94**. (David Schildknecht, *erobertparker.com*, oct. 2010)

720391 [TS] 750 mL 75 \$

**CHABLIS GRAND CRU LES CLOS
DUPLESSIS 2006**
AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Comme c'est souvent le cas des vins de la maison Duplessis, le chablis Les Clos déploie un nez élégant et complexe de fleurs blanches, rehaussé par un soupçon d'épices de bois. En bouche, il offre des saveurs merveilleusement intenses et une acidité vive, ainsi qu'une salinité et des nuances de coquille d'huître qui évoquent le chablis. Ce vin superbe prend fin avec une finale intense, voire pénétrante. À boire à compter de 2011. Note – **89-92**. (Allen Meadows, *burghound.com*, oct. 2007)

168104 [TS] 750 mL 58 \$

FRANCE – RHÔNE

**RHÔNE SEPTENTRIONAL
VIN ROUGE**

**CÔTE-RÔTIE LA LANDONNE
E. GUIGAL 2007**
AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Incontestable monstre et candidat à la perfection, le Côte-Rôtie La Landonne 2007 a été vinifié à 100 % avec la rafle [...]. Il en résulte un vin à la robe d'un pourpre opaque, exhibant de splendides arômes de camphre, d'encens, des notes de baume, de mûre, de cassis et des nuances subtiles, éthérées, de graphite. Une formidable intensité, une bouche corsée et une longueur époustouflante en font un vin exquis qui bénéficiera de quatre ou cinq années au cellier, et qui se conservera de 40 à 50 ans. Note – **98-100**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2011)

985549 [TS] 750 mL 339 \$

**CÔTE-RÔTIE LA MOULINE
E. GUIGAL 2007**
AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Vin splendide élaboré dans le style du 1991 [...], ce 2007 teinté de rubis pourpre et dense montre un tannin, soyeux et velouté, une parfaite intégration de l'acidité, de l'alcool et du tannin, de même qu'un succulent bouquet de charbon, de litchi, de cerise noire, de framboise et de tapis forestier. Corsé, opulent et irrésistible, ce 2007 complexe et souple peut être dégusté dès aujourd'hui ou bien au cours des deux prochaines décennies. Note – **95-97**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2011)

985572 [TS] 750 mL 339 \$

**CÔTE-RÔTIE LA TURQUE
E. GUIGAL 2007**
AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Côte-Rôtie La Turquie 2007 est un vin plus masculin, dense et corsé, offrant des notes de charbon, de truffe, d'asphalte, de mûre et des soupçons de viande rôtie, de nouveau chêne et de terre. Puissant et riche, avec un tannin soyeux et un style musclé, il a le goût d'un vin émanant d'une appellation totalement différente. Note – **97-99**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2011)

985523 [TS] 750 mL 339 \$

**HERMITAGE LES MIAUX
FERRATON PÈRE & FILS 2007**
AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin sombre et somptueux, avec du cassis, de la figue et du cacao à texture veloutée enrobant une échine terreuse. La finale est robuste et grillée. À boire dès maintenant ou d'ici 2014. Note – **91**. (James Molesworth, *winespectator.com*, 31 déc. 2009)

110528 [TS] 750 mL 75 \$



FRANCE – RHÔNE

RHÔNE SEPTENTRIONAL
VIN ROUGE

CÔTE-RÔTIE BRUNE ET BLONDE
E. GUIGAL 2006

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Rubis intense. Des arômes expressifs et relevés de framboise, de réglisse rouge, de gâteau aux épices et de violette. En bouche, il est soyeux et parfumé, avec une texture suave et une douceur séduisante dans les saveurs de framboise, de liqueur de fraise et d'orange sanguine. Très pur et précis, se terminant sur un tanin soyeux et une verve digne de mention. Note – **92**. (Josh Reynolds, *International Wine Cellar*, janv.-févr. 2011)

125625 [TS] 1 500 mL 125 \$

CÔTE-RÔTIE CHÂTEAU D'AMPUIS
E. GUIGAL 2006

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Rubis intense. Un nez de confiture aux baies rouges, sombres, et de gâteau aux épices avec de complexes nuances florales qui s'affirment davantage dans l'air. Très frais, avec d'intenses saveurs de framboise noire et de griotte soutenues par une échine ferme de minéralité. Frais et vif, avec une clarté et une précision admirables en finale. Note – **93**. (Josh Reynolds, *International Wine Cellar*, janv.-févr. 2011)

741983 [TS] 750 mL 135 \$



VIN BLANC

CONDRIEU LA DORIANE
E. GUIGAL 2009

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le Condrieu La Doriane 2009, qui affiche un taux d'alcool naturel de 15 %, est spectaculaire. Des arômes explosifs de marmelade de pêche et d'abricot, de chèvrefeuille et de pierre écrasée jaillissent du verre. Corsé et opulent, avec une alléchante minéralité, c'est l'un des meilleurs La Doriane que Guigal ait produit. Il devrait être délicieux pendant trois à quatre ans. Note – **95**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2011)

40527 [TS] 750 mL 99 \$

RHÔNE MÉRIDIONAL
VIN ROUGE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
CLOS DES PAPES 2009

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Il semble encore un peu réduit, même après une longue visite du chai, le verre à la main. Un vin charnu, masculin, mais il ne manque pas de classe pour autant. Il pourrait se fermer rapidement après sa mise en bouteille en mai 2011. Un peu de réglisse et de cuir au nez; la bouche est merveilleusement riche et ample, et les tanins sont imperceptibles ! Majestueux. Beaucoup de puissance, sans être un colosse. Très prometteur. Structure impeccable et tanins fins. Il commence à se refermer en fin de bouche, mais l'amélioration est notable. À boire entre 2020 et 2035. Note – **19** (sur 20). (Jancis Robinson, MW, *jancisrobinson.com*, 17 nov. 2010)

963546 [TS] 750 mL 109 \$



**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
CUVÉE QUARTZ DOMAINE DU
CLOS DU CAILLOU 2009**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Châteauneuf-du-Pape Les Quartz 2009 est un vin extraordinaire. Issu d'un vignoble planté dans un sol de quartz, il est élaboré avec 85 % de grenache (élevé en foudres) et 15 % de syrah (élevée en petits fûts). Affichant une robe rubis-pourpre dense, ce vin de caractère très minéral déploie des arômes de cassis et de framboise entrelacés de réglisse, de poivre et de pierre écrasée. Un vin corsé mariant merveilleusement la puissance et le raffinement, qui peut être dégusté dès maintenant ou encavé pendant 10 à 14 ans. Note – **91-93**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, oct. 2010)

255042 [TS] 750 mL 94 \$

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
LES ORIGINES DOMAINE GRAND
VENEUR 2009**

AOC

(Alain Jaume)

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce magnifique Châteauneuf-du-Pape Les Origines Domaine Grand Veneur 2009 (un assemblage renfermant 50 % de grenache, 30 % de mourvèdre et 20 % de syrah élevé en petites barriques) présente des notes de graphite, de camphre, de mûre, de crème de cassis, d'herbes de Provence et de lavande. Il est presque aussi bon et admirable que le 2007. Riche et corsé, avec un tanin, une acidité et un bois finement intégrés, ce 2009 se bonifiera après quelques années en bouteille et devrait pouvoir évoluer pendant au moins une vingtaine d'années. Note – **92-95**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, oct. 2010)

43059 [TS] 750 mL 59 \$

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
VIEILLES VIGNES DOMAINE
GRAND VENEUR 2009**

AOC

(Alain Jaume)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2009 (une cuvée qui existe depuis 2006) est composé de 50 % de grenache, de 30 % de mourvèdre et de 20 % de syrah, tous élevés en fût de chêne neuf. Et malgré tout ce chêne neuf, l'influence du bois reste marginale. On remarque des notes grillées, mais le vin est très corsé, avec des arômes et des saveurs extraordinairement intenses de crème de cassis, de kirsch, de lavande, de réglisse et des soupçons de mine de crayon et de fumée. Dense, corsé, tannique et super intense, il s'agit d'un 2009 massif qui nous supplie de le garder au cellier quatre à cinq ans. Il devrait ensuite être délicieux pendant 20 à 25 ans. Note – **93-95**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, oct. 2010)

145607 [TS] 750 mL 109 \$

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
CLOS ST-JEAN 2008**

AOC, non filtré

NOTE DE DÉGUSTATION : Le remarquable Châteauneuf-du-Pape 2008 arbore une robe prune-grenat sombre et libère de doux arômes de canneberge, de cerise noire, de fumée, de fines herbes et de jus de viande. Charnu, mi-corsé à corsé et soyeux, ce vin attachant et séducteur sera à son mieux pendant sept ou huit ans. Note – **91**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, oct. 2010)

70888 [TS] 750 mL 49 \$

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DEUS EX
MACHINA CLOS SAINT JEAN 2008**

AOC, non filtré

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Châteauneuf-du-Pape Deus Ex Machina 2008 est sans conteste le vin du millésime. La robe est d'un pourpre profond et le vin prodigieusement concentré déploie de généreuses notes de garrigue, de steak tartare, de bœuf grillé, d'herbes de Provence, de mûre et de bleuet, avec un soupçon de graphite. Riche, corsé, tanins modérés et longue finale. Ce vin est une aberration pour le millésime, mais aussi une très agréable surprise. Donnez-lui deux ou trois ans de repos en bouteilles, il sera ensuite à son apogée pendant les 25 prochaines années. Note – **95**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, oct. 2010)

103036 [TS] 750 mL 95 \$



FRANCE – RHÔNE

RHÔNE MÉRIDIONAL
VIN ROUGE

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
LA COMBE DES FOUS
CLOS ST-JEAN 2008**

AOC, non filtré

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Châteauneuf-du-Pape La Combe des Fous 2008 est un autre vin qui m'a agréablement surpris. Comme je l'ai écrit l'an dernier, ce vin est l'un des plus complexes et concentrés du millésime. L'extraordinaire bouquet de chocolat blanc, d'herbes de Provence rôties, de lavande, de réglisse, de cerise noire et de cassis sucré mène à une bouche ample et savoureuse, superbement corsée et pure et couronnée par une finale qui persiste pendant plus de 40 secondes. Ses tanins sont tels qu'une garde de 1 ou 2 années supplémentaires sera nécessaire. Ce millésime 2008 s'épanouira au cellier pendant 15 ans. Il est presque impossible de croire qu'un tel vin ait été produit dans ce millésime. Note – **94**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, oct. 2010)

103028 [TS] 750 mL 95 \$



**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
RÉSERVE SIXTINE
CUVÉE DU VATICAN 2007**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce Châteauneuf-du-Pape Réserve Sixtine 2007 à tout casser (55 % de grenache, 30 % de syrah et 15 % de mourvèdre issus de vignes âgées de 50 à 105 ans) déploie une robe de pourpre et d'encre de même qu'un parfum prodigieux de camphre, de graphite, de cassis, de cerise noire, de réglisse et de fumée. Construit comme un jeune bordeaux, avec sa structure tannique, ce vin corsé, intensément savoureux, révèle des nuances viandées en bouche. Comme la plupart des millésimes depuis 1998, ce 2007 a besoin d'être gardé au cellier. Maturité prévue : 2014-2028 et plus. Note – **94**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, oct. 2009)

740639 [TS] 750 mL 55 \$



**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CUVÉE
EXCEPTIONNELLE DOMAINE DU
VIEUX LAZARET 2007**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le meilleur vin de Jérôme Quiot que j'ai goûté est probablement ce Châteauneuf-du-Pape Vieux Lazaret Cuvée Exceptionnelle 2007. Un vin incroyable qui arbore une robe d'encre, de rubis et de pourpre ainsi qu'un doux nez de cassis, de liqueur de framboise noire, de fleurs printanières, de même que des soupçons de graphite et de truffe. Il est profond, mûr, corsé, riche et pluridimensionnel avec une époustouflante finale s'étendant sur plus de 45 secondes. Donnez-lui d'abord deux ou trois années au cellier puis dégustez-le au cours des deux prochaines décennies. Note – **92-94**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, oct. 2008)

957274 [TS] 750 mL 55 \$

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
MAS DE BOISLAUZON 2007**

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Grande révélation du millésime, ce 2007 est le meilleur Châteauneuf-du-Pape traditionnel de la maison Mas de Boislauzon, et il est offert à prix très avantageux. Vêtu de rubis-pourpre saturé, il laisse percevoir un nez spectaculaire de réglisse, de framboise noire, de cerise noire et de lavande. En bouche, le vin est corsé, multidimensionnel, étagé et sans aucune aspérité. Avec sa profondeur remarquable, sa fraîcheur attrayante et sa pureté admirable, il devrait évoluer en beauté pendant 12 ans ou plus. Une véritable aubaine ! Note – **94**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, oct. 2009)

244269 [S] 750 mL 55 \$

FRANCE – ALSACE

VIN BLANC

**PINOT GRIS CLOS WINDSBUHL
DOMAINE ZIND-HUMBRECHT
2008**

AOC Alsace

NOTE DE DÉGUSTATION : Saveurs mûres de pêche jaune, de melon, de clémentine et de miel bien équilibrées par l'acidité ferme et les notes fumées et poivrées. Un vin intense et étagé, encore serré en bouche, mais apte à vieillir longtemps. À son mieux entre 2012 et 2030. Note – **94**.

(Alison Napjus, *winespectator.com*, 30 sept. 2010)

256198 [DS] 750 mL 55 \$

**RIESLING CLOS ST-LANDELIN
SÉLECTION DE GRAINS NOBLES
RENÉ MURÉ 2007**

Vorbourg, AOC Alsace

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin élégant malgré une acidité incisive et une trame serrée. Il superpose des couches de saveurs – de la tarte aux pommes à la tarte aux pêches, de la fumée au miel, du caramel à la cire d'abeille. Incroyablement soyeux et légèrement huileux en bouche; finale interminable. À savourer jusqu'en 2030. Note – **95**. (Alison Napjus, *winespectator.com*, 15 nov. 2009)

235192 [S] 500 mL 69 \$



ALLEMAGNE – MOSELLE

VIN BLANC

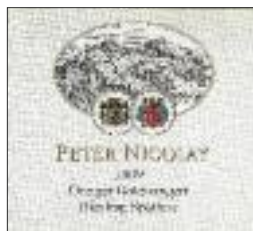
**RIESLING SPÄTLESE
PETER NICOLAY 2009**

QmP, Ürziger Goldwingert, mise du domaine

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin très élégant et pur, avec une délicate onctuosité qui enrobe les saveurs opulentes et mielleuses d'abricots, de goyave, d'ananas mûr et de tartelette aux pommes fraîchement cuites. Une finale riche, vive et épicée. À boire dès maintenant ou d'ici 2030. Note – **94**.

(Kim Marcus, *winespectator.com*, 15 déc. 2010)

71142 [D] 750 mL 32 \$



**RIESLING SPÄTLESE
ST. URBANS-HOF 2009**

QmP, Ockfener Bockstein

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce blanc livre des saveurs de pêche, de pomme Golden Delicious, d'épices chauffées et d'agrumes, avec un soupçon de graphite. Structure ferme et bien tendue, l'ensemble étant admirablement équilibré par une saine acidité. Longue finale de caractère minéral. Laissez-le vieillir. À son mieux de 2014 à 2035. Hautement recommandé. Note – **94**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 15 nov. 2010)

235200 [D] 750 mL 36 \$

**RIESLING AUSLESE GOLD
CAPSULE VOLLENWEIDER 2009**

QmP, Wolfer Goldgrube

NOTE DE DÉGUSTATION : Après avoir évalué la quantité et la nature des grappes de raisins qui étaient touchées par la pourriture noble, la maison Vollenweider a décidé de ne pas produire un Riesling Auslese Long Gold Capsule. On a plutôt élaboré un Riesling Auslese Wolfer Goldgrube Gold Capsule 2009 qui s'avère plus riche que les autres vins de cette désignation. Ce vin offre vraiment tout le potentiel du millésime 2009. Des arômes de pain frais, de thé noir fumé et de botrytis piquant sont étayés par des notes mûres et douces qui annoncent une bouche crémeuse et onctueuse de confiture de coing, de bonbon aux poires, de miel pur, de massepain et de caramel. Un caractère décidément confit, mais tout à fait irrésistible ! Rehaussée de savoureuses notes de beurre revenu, de sel et de réduction de carapace de homard, la finale d'une longueur formidable est à la fois riche et légère. Si vous arrivez à résister à la tentation de le déguster dès maintenant, ce vin se bonifiera merveilleusement au cours des 30 prochaines années. Note – **94**. (David Schildknecht, *erobertparker.com*, déc. 2010)

107524 [D] 375 mL 45 \$

ALLEMAGNE – MOSELLE

VIN BLANC

RIESLING SPÄTLESE DR. LOOSEN 2008

QmP, Erdener Treppchen

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin dodu et juteux aux notes de gelée d'agrumes et d'abricot dominées par une vive acidité. On y perçoit une minéralité latente, sous la surface, qui joue un plus grand rôle dans la finale persistante. À boire dès maintenant ou d'ici 2024. Note – **91**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 31 déc. 2009)

249664 [D] 750 mL 34 \$



RIESLING SPÄTLESE MARKUS MOLITOR 2008

QmP, Niedermenniger Herrenberg

NOTE DE DÉGUSTATION : Le nez de ce Riesling Spätlese 2008 dévoile des arômes de gelée de coing, de massepain et de lis. La bouche crémeuse qui suit est soutenue par des notes pierreuses, salines et fumées, et évoque celle d'un Vouvray moelleux. Selon Molitor, c'est le séchage à l'air du raisin de ces vieilles vignes qui confère au vin sa légèreté et sa délicatesse. Le Spätlese Urziger Wurzgarten que j'ai goûté juste avant présentait lui aussi cette caractéristique frappante. Malgré un taux d'alcool d'à peine 7,5 % et une teneur élevée en sucre résiduel, le vin n'est aucunement gommé. Si vous voulez goûter l'essence des fleurs liquéfiées et la légèreté du millésime 2008, essayez ce riesling remarquable. Il devrait tenir la route pendant au moins 20 ans. Note – **93**. (David Schildknecht, *erobertparker.com*, févr. 2010)

235234 [D] 750 mL 29 \$

RIESLING SPÄTLESE WEINGÜTER WEGELER 2008

QmP, Wehlener Sonnenuhr

NOTE DE DÉGUSTATION : Un rayon de lime, de pomme et de minéral traverse ce blanc comme un trait d'énergie. Il montre une formidable netteté gravitant autour d'un noyau d'acidité et présente une finale teintée de vanille. À son mieux entre 2012 et 2025. Note – **93**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 28 févr. 2010)

87452 [D] 750 mL 30 \$

ITALIE – CAMPANIE

VIN ROUGE

VIGNA PIANCASTELLI TERRE DEL PRINCIPE 2007

IGT Terre del Volturno

NOTE DE DÉGUSTATION : Préparé avec du pallagrello nero et du casavecchia, le Vigna Piancastelli 2007 introduit des nuances qui évoquent un vin de vendange tardive. Somptueux et racé, il fait jaillir du verre des notes capiteuses de cendre, de terre brûlée, de gibier, de cerise sauvage, de sauge et de romarin. Malgré son ampleur, le vin présente en bouche un merveilleux équilibre. Il est un peu jeune pour l'instant, mais il devrait vieillir en beauté au cours des prochaines années. Maturité prévue : 2015-2027. Note – **93**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, juin 2010)

235416 [TS] 750 mL 59 \$

**TAURASI FATICA CONTADINA
TERRE DORA 2004**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le Taurasi Fatica Contadina 2004 est véritablement magnifique et raffiné.

Des tanins mûrs et soyeux soutiennent des baies rouges, du sous-bois, du tabac, des épices et des fleurs séchées.

La cendre, la fumée et la réglisse émergent dans le verre, ajoutant des couches de complexité à une finale ponctuée de notes minérales et nettes qui semble éternelle. À l'heure actuelle, le 2004 est invraisemblablement jeune et puissant, mais d'ici quelques années, il devrait s'épanouir et devenir un vin splendide. En fait, il l'est déjà. Une fois de plus, la comparaison avec le Barolo semble particulièrement appropriée. Maturité prévue : 2014-2034. Note – **94**.

(Antonio Galloni, *erobertparker.com*, août 2010)

235366 [TS] 750 mL 39 \$

**TAURASI PAGO DEI FUSI
TERRE DORA 2004**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le Taurasi Pago dei Fusi 2004, issu d'un seul vignoble, n'était pas disponible aux États-Unis auparavant. Espérons qu'il le sera désormais puisque c'est un vin qui a l'envergure d'une vedette rock. Le Pago dei Fusi montre un peu plus de profondeur et de moelleux que la version courante, mais sans abandonner son style essentiellement classique. Cerise noire, prune, tabac, réglisse et encens s'entremêlent pour tisser une étoffe d'une superbe richesse. La finale est longue, précise et exceptionnellement pure, avec des notes cristallines et minérales qui ajoutent de la fraîcheur. Le vignoble, autrefois submergé, est riche en dépôts marins conférant une splendide impression de vivacité au vin. Le chêne y est superbement intégré. Les lecteurs ne voudront pas manquer l'occasion de se procurer un tel joyau ! Maturité prévue : 2014-2029.

Note – **95+**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, juin 2010)

235374 [TS] 750 mL 39 \$

ITALIE – PIÉMONT

VIN ROUGE

**BAROLO CICALA BUSSIA ALDO
CONTERNO 2006**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Barolo Cicala 2006 est un autre barolo austère et d'un grand sérieux qui est encore très refermé sur lui-même. Son fruit est plus sombre et intense que celui du Colonnello, tandis que ses arômes tendent vers le menthol, le pin, les épices et les notes balsamiques. Tendré, puissant et étagé, il révèle en finale une explosion de saveurs de grain de café torréfié, de réglisse et de menthe. Un barolo absolument merveilleux et complet signé Aldo Conterno. Maturité prévue : 2016 à 2031. Note – **94**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, févr. 2010)

51003 [TS] 750 mL 149 \$

BAROLO VILLERO BROVIA 2006

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Tout comme le Rocche, le Barolo Villero 2006 provient d'un vignoble à Castiglione Falletto, mais les deux vins ne pourraient être plus différents. Ici, le fruit est profond et sensuel. Alors que le Rocche évoque les fleurs et les petits fruits rouges, le Villero révèle des notes de prune, de pruneau, d'épices et de menthol entremêlées de nuances balsamiques. Mi-corsé mais viril, ce vin est fort prometteur. À maturité : 2016-2031. Note – **92-95**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, févr. 2010)

489 [TS] 750 mL 75 \$

ITALIE – PIÉMONT

VIN ROUGE

**BAROLO CANNUBI GIANNI
GAGLIARDO 2006**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Une super vedette du Barolo en pleine ascension – gardez à l’œil les vins de Gianni Gagliardo et sa famille. Cette version du cru Cannubi, gagnant de nombreux prix, offre une intensité et une personnalité impressionnantes, avec des arômes envoûtants de fruits noirs, de cola, de racinette, de bœuf de salaison, de cèdre et de truffe blanche. Ce vin éthéré et élégant montre une touche tannique suffisamment ferme pour garantir un long avenir au cellier. Note – **94**. (Monica Larner, *Wine Enthusiast*, 1^{er} déc. 2010)

235325 [S] 750 mL 129 \$

**BAROLO SERRE GIANNI
GAGLIARDO 2006**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Barolo Serre de Gianni Gagliardo possède une délicatesse impressionnante, avec des étages de baies sauvages, de rose rouge, de violettes écrasées, de fumée et de minéral. La bouche est fraîche, tannique, nette et très longue. Cette version classique du nebbiolo témoigne des plus belles qualités de ce noble cépage italien. Note – **93**. (Monica Larner, *Wine Enthusiast*, 1^{er} déc. 2010)

235333 [S] 750 mL 84 \$

**BAROLO SARMASSA
MARCHESI DI BAROLO 2006**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un bon étalon pour évaluer certains des meilleurs vins au monde élaborés à partir de nebbiolo. Ce barolo vif, provenant du cru Sarmassa, nous donne un exemple classique des arômes de petites baies, de cannelle, de cassis séché, de réglisse et de fraîcheur de baume. Ses tanins serrés de même que sa texture fine favoriseront sa longévité. Gardez ce vin au cellier pendant au moins 10 ans. Note – **94**. (Monica Larner, *Wine Enthusiast*, déc. 2010)

973628 [TS] 750 mL 59 \$

**BAROLO BRIC DÈL FIASC PAOLO
SCAVINO 2006**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Barolo Bric dël Fiasc 2006 est un vin spectaculaire, enlevant, qui éclate en bouche dans une puissante expression du vignoble Castiglione Falletto. Du fruit rouge foncé, de la fumée et des herbes grillées sont quelques-unes des nuances qui s’animent tandis que ce barolo, imposant, concentré, s’ouvre dans le verre. En ce moment, il est un brin austère, mais dans quelques années la structure devrait agréablement s’arrondir. Impossible ici d’ignorer la classe et les origines. Maturité prévue : 2016-2031. Note – **95**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, févr. 2010)

185066 [TS] 750 mL 105 \$

BAROLO BUSSIA PARUSSO 2006

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Barolo Bussia 2006 révèle une multitude d’arômes et de saveurs qui évoquent le baume et les minéraux. Ce vin ample et spectaculaire tapisse le palais et montre beaucoup de classe. Le Bussia étant beaucoup plus rustique que le Coste-Mosconi, il nécessitera une garde considérable pour se bonifier, mais il s’agit tout de même d’un véritable bijou. Des effluves de fleurs, d’épices et de minéraux jaillissent du verre, et mènent à une finale sensuelle et éthérée. J’ai aussi dégusté la version Riserva de ce vin, mais elle ne sera lancée que dans quelques années. Laissez-moi simplement dire qu’aujourd’hui, le Riserva 2006 est promis à un brillant avenir. Maturité prévue : 2018-2031. Les vins de la maison Marco Parusso que j’ai goûtés cette année m’ont beaucoup impressionné. Note – **95**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, févr. 2010)

105130 [S] 750 mL 85 \$

**BAROLO LE COSTE-MOSCONI
PARUSSO 2006**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Barolo Le Coste-Mosconi Parusso 2006 est un vin tout simplement superbe. La récolte tardive de 2006 a produit un vin béni par des arômes superbes et bien définis, un fruit merveilleusement mûr et des tanins d’une grande finesse. Le résultat : un barolo fruité et renversant doté d’une grâce surprenante. La veine d’acidité qui traverse le vin de l’attaque à la finale prête à ce barolo baraqué une fraîcheur inusitée. La richesse de la texture et l’équilibre de l’ensemble sont prodigieux. Note – **95**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, févr. 2010)

105122 [S] 750 mL 79 \$

**BAROLO PARUSSO MARIONDINO
2006**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Barolo Mariondino 2006 s'articule autour d'un noyau de fruits rouges agrémenté de notes florales. Il est de caractère mi-corsé, mais il déploie une étonnante énergie. Ce barolo extrêmement séduisant révèle une bouche d'une profondeur et d'une persistance remarquables. Une très belle réussite. Maturité prévue : 2016 à 2026.

Note – **92**. (Antonio Galloni, *erobert-parker.com*, févr. 2010)

105114 [TS] 750 mL 55 \$

LONG NOW PELISSERO 2006

DOC Langhe

NOTE DE DÉGUSTATION : Sombre et profond, présentant du cassis à pleine maturité, des herbes sauvages de même que des arômes et des saveurs de minéralité, laissant à peine entrevoir des nuances animales.

C'est un vin réservé, à la structure serrée, montrant son tanin, mais néanmoins concentré et long, avec une douceur dominante en finale.

A besoin de temps. Nebbiolo et barbera. À son mieux entre 2015 et 2040. Note – **95**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, 30 nov. 2010)

138438 [TS] 750 mL 54 \$



**BAROLO CEREQUIO ROBERTO
VOERZIO 2006**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Barolo Cerequio 2006 s'ouvre sur un bouquet absolument captivant qui nous entraîne vers des saveurs de fruits rouges bien mûrs, de fleurs, de minéraux et d'épices, admirablement soutenues par des tanins doux et soyeux. Ce barolo vif et énergique allie parfums, élégance de texture et fraîcheur. La finale, exceptionnellement longue, pure et fraîche, indique que le vin se développera gracieusement pendant des années. Le Barolo Cerequio 2006 se présente comme l'un des meilleurs vins de cet important millésime. Il est tout simplement fantastique ! À maturité : 2016-2026.

Note – **97**. (Antonio Galloni, *erobert-parker.com*, mars 2010)

955641 [TS] 750 mL 235 \$



**BAROLO SAN GIOVANNI
ALESSANDRIA 2005**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Barolo San Giovanni Alessandria 2005 est un surdoué du millésime. Il se montre relativement discret et féminin, mais son équilibre et son harmonie d'ensemble sont renversants. Le profil du 2005 penche davantage du côté des fruits rouge foncé (habituellement, ce sont les nuances de fruits noirs qui caractérisent ce vin), avec des notes de framboise, de fleurs broyées, d'épices et de chêne français. Les tanins sont merveilleusement intégrés, la finale est longue et l'équilibre d'ensemble est exemplaire. Le Barolo San Giovanni se veut plus dense et riche que le barolo régulier, mais il est déjà tout aussi accessible. Maturité prévue : 2009 à 2020.

Note – **93**. (Antonio Galloni, *erobert-parker.com*, avril 2009)

239087 [TS] 750 mL 69 \$

**BAROLO PERSIERA
JOSETTA SAFFIRIO 2005**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Très mûr, avec des arômes de pelure de prune et de framboise. Bouche corsée aux tanins ronds et doux, gorgée de fruits. Un vin juteux, presque décadent, aux nuances de raisin sec et d'épices. Très approachable. À son mieux après 2010. Note – **91**. (James Suckling, *winespectator.com*, 15 déc. 2009)

239103 [S] 750 mL 69 \$

ITALIE – PIÉMONT

VIN ROUGE

BAROLO LE VIGNE LUCIANO SANDRONE 2005

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Barolo Le Vigne 2005 s'ouvre sur des arômes frais et relevés qui se fondent dans un noyau de parfum de fruits rouges. La vivacité du fruit est remarquable, et malgré que 2005 soit un millésime relativement humble pour ce vin, l'équilibre est exceptionnel. Le Vigne montre un fruité plus que suffisant pour se maintenir jusqu'à la finale où des notes de confiture de framboise offrent une dernière explosion d'intensité. Le Vigne est issu d'un certain nombre de parcelles situées à Vignane (Barolo), Conterni, Ceretta (Monforte) et Merli (Novello). En 2005, les vendanges ont eu lieu dans les deux premières semaines d'octobre. Les vins ont été vinifiés séparément, puis passés dans des barriques de 500 litres. L'assemblage a été réalisé au cours de l'été 2006. Chaque année, je goûte séparément au vin de chacune des parcelles, et chaque année je suis étonné de voir à quel point l'assemblage transcende les qualités individuelles de chaque vin. Dit simplement, le Vigne est un pur joyau ciselé par Luciano Sandrone. Maturité prévue : 2011-2021. Note – **94**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, avril 2009)

687996 [TS] 750 mL 125 \$

BAROLO CANNUBI MARCHESI DI BAROLO 2005

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Grâce à un sol sablonneux, bien drainé, le cru Cannubi livre des vins élégants et délicats montrant des arômes complexes et raffinés. Un nez de violette, de zeste d'orange, de cèdre d'Amérique, de fumée et de baies sauvages émerge de ce vin profondément étagé. Vous pourriez marier ce barolo à des truffes blanches ou à d'autres mets tout aussi délicats et aromatiques. Note – **94**. (Monica Lerner, *Wine Enthusiast*, févr. 2010)

980912 [TS] 750 mL 59 \$

BAROLO SANTO STEFANO DI PERNO MASCARELLO 2005

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Barolo Santo Stefano di Perno 2005 révèle un joli noyau de fruits noirs, d'herbes et d'épices dans une bouche mi-corsée. Ce barolo rond et harmonieux ne requiert qu'une brève garde au cellier pour se bonifier. Le fruité et le bouquet sont d'une intégrité superbe, et la version 2005 n'a aucune des aspérités que ce vin peut parfois présenter. Le vin gagne en volume à l'aération pour former un tout très harmonieux. Un Santo Stefano pur et splendide de la maison Mauro Mascarello. Maturité prévue : 2012-2022. Note – **92**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, oct. 2009)

235358 [S] 750 mL 119 \$

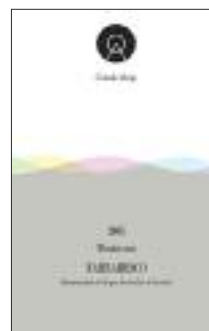


BARBARESCO MONTERSINO ORLANDO ABRIGO 2005

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin tendre qui offre des saveurs de café relevées de belles nuances de prune et de petits fruits. Riche et très long. Un vin jeune superbe. À son mieux après 2011. Note – **93**. (James Suckling, *winespectator.com*, 15 déc. 2008)

239111 [TS] 750 mL 64 \$



BAROLO CAROBRIC PAOLO SCAVINO 2005

DOCG

Ce vin s'est classé au 81^e rang des 100 meilleurs vins de 2009 du magazine *Wine Spectator*.

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin riche exhibe un parfum de fruits exotiques avec des notes de bleuets, de mûre et de fleurs. Corsé, concentré et charnu, avec des étages de tanins mûrs et une abondance de fruits. La finale est massive. À son mieux après 2013. Note – **95**. (James Suckling, *winespectator.com*, 31 juillet 2009)

182337 [TS] 750 mL 75 \$

**BARBARESCO RISERVA ASILI
PRODUTTORI DEL BARBARESCO
2005**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Barbaresco Riserva Asili 2005 est un vin parfumé et sensuel. Il est encore très réticent, mais les tanins, qui sont extraordinairement purs et soyeux, laissent supposer qu'il ne lui manque qu'un peu de temps. Pour l'instant, l'Asili 2005 montre une belle intégration de son fruité, une persistance notable en bouche et une finale ronde et puissante. À maturité : 2015-2030. Note – **93**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, oct. 2009)

241398 [S] 750 mL 58 \$



ITALIE – SICILE

VIN ROUGE

**MONTENERO SANTA ANASTASIA
2006**

IGT Sicilia

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Montenero 2006, un assemblage à base de nero d'Avola, est un produit intéressant. Sur le plan technique, c'est un joli vin doté d'arômes bien définis, de tanins soyeux et de fruits rouges bien mûrs. Le chêne est bien fondu, et la finale est impeccable. Ce vin, qui aurait pu être fait n'importe où, est une réussite indéniable, bien que j'eusse espérer y trouver un caractère plus distinctif. Son potentiel est remarquable. À maturité : 2010-2018. Note – **92**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, juin 2010)

235226 [S] 750 mL 39 \$

MASSETO 2008

IGT Toscana

(Tenuta dell'Ornellaia)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Masseto 2008 semble relativement réservé et se compare au Masseto d'un millésime comme 1988, qui vieillit en beauté, mais qui n'a rien des vins à tout casser que l'on associe d'habitude à la Maremma. Parmi les saveurs et les arômes qui jaillissent du 2008, on retrouve les fleurs fraîchement coupées, la pierre écrasée, les épices et la cerise noire. Il s'agit d'un Masseto d'une beauté exceptionnelle, qui éblouit par son élégance et qui s'étoffe agréablement dans le verre tout en conservant sa personnalité raffinée. Maturité prévue : 2016-2028. Note – **96**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, août 2011)

730655 [TS] 750 mL 475 \$

732172 [TS] 1 500 mL 995 \$

ITALIE – TOSCANE

VIN ROUGE

ILATRAIA BRANCAIA 2008

IGT Maremma

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin jeune, rond, velouté et long en bouche déborde de fruits mûrs et juteux. Meilleur après 2011. Note – **91**. (James Suckling, *winespectator.com*, 31 oct. 2010)

685230 [TS] 750 mL 69 \$



ITALIE – TOSCANE

VIN ROUGE

CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI BROLIO BARONE RICASOLI 2007
DOCG

James Suckling du magazine *Wine Spectator* a donné à ce vin la note de **91** (31 oct. 2010).

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Chianti Classico Castello di Brolio 2007 propose de succulents fruits noirs, riches et texturés, dans un style très attrayant. L'élevage en fûts de chêne français lui procure un volume et un corps remarquables, en plus d'un caractère fumé qui convient très bien à ce millésime. Le Castello di Brolio peut être apprécié dès aujourd'hui pour son fruit assuré, ou mis en cave pendant 10 ans ou plus. Maturité prévue : 2010 à 2020. Note – **90**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, oct. 2010)

942607 [TS] 750 mL 59 \$
226498 [TS] 1 500 mL 125 \$

JANUS CASALVENTO 2007

IGT Toscana

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin offre des arômes phénoménaux de groseille, de bleuet et de framboise écrasée, mais tout en subtilité et en finesse. Corsé, avec un bel équilibre de fruit mûr et d'acidité fraîche, il finit sur une légère touche minérale. Meilleur après 2012. Note – **94**. (James Suckling, *winespectator.com*, 31 oct. 2010)

237594 [TS] 750 mL 49 \$

CHIANTI CLASSICO RISERVA VIGNA DEL SORBO FONTODI 2007
DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo 2007 est un vin qui témoigne d'une vision contemporaine de ce que peut être le chianti classico, sans toutefois oublier ses racines. Le Vigna del Sorbo incorpore 10 % de cabernet sauvignon (planté sur des porte-greffes de sangiovese) dans le sangiovese, le tout issu d'un seul vignoble. Sa texture est celle d'un sangiovese classique, avec ses tanins fins et doux, caractéristiques du cépage, alors que le cabernet ajoute une teinte sepia au fruit et un peu plus de richesse au corps, sans nuire à l'équilibre du profil aromatique et gustatif. La chaleur radieuse de Panzano ne nuit pas non plus, le fruit ayant atteint une maturité et une tendreté formidables dans ce cépage. L'ensemble est harmonieux et équilibré, y compris le chêne, qui est à peine perceptible. Très jeune en ce moment, le Vigna del Sorbo devrait commencer à s'exprimer à l'âge de 10 ans et continuer à se développer pendant une autre décennie au moins. Le Vigna del Sorbo est un indicateur des sommets que peuvent atteindre les chiantis classico de style international. Il s'agit d'une autre formidable réussite du propriétaire Giovanni Manetti. Maturité prévue : 2017 à 2032. Note – **95**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, oct. 2010)

963827 [TS] 750 mL 69 \$

LA QUERCE 2007

IGT Toscana

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin rouge poli et soyeux offre des nuances de cassis, de bleuet et de vanille, avec quelques notes de café. Il est étoffé et rond, mais il a encore besoin d'un peu de temps pour rassembler ses éléments. Meilleur après 2012. Note – **92**. (James Suckling, *winespectator.com*, 31 oct. 2010)

48835 [TS] 750 mL 45 \$



ENEO MONTEPELOSO 2007

IGT Toscana

NOTE DE DÉGUSTATION : L'Eneo 2007 est tout simplement extraordinaire. Ses nuances juteuses de cerise rouge, de cuir neuf, de tabac, de cerise sauvage et de terre évoluent dans un ensemble riche et puissant. Voici un vin structuré et d'une belle maturité qui montre beaucoup de classe et de noblesse. La finale longue, énergique et précise rassemble tous les éléments de manière très harmonieuse. L'Eneo 2007 est composé à 40 % de montepulciano, à 25 % de sangiovese, à 25 % de marselan et à 10 % d'alicante bouschet. Il a été élevé dans des fûts de chêne français neutres. Maturité prévue : 2017 à 2027. Note – **93**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, oct. 2010)

114660 [TS] 750 mL 49 \$

AVVOLTORE MORIS FARMS 2007

IGT Toscana

NOTE DE DÉGUSTATION :

L'Avvoltore 2007, un assemblage composé de sangiovese (75 %), de cabernet sauvignon (20 %) et de syrah (5 %), est un vin époustoufflant. Tous les éléments s'y assemblent avec élégance alors que, souple et somptueux, il s'ouvre pour révéler une multitude d'étages fruités, des tanins fins et une harmonie exceptionnelle qui marquent tous durablement l'esprit. De la puissance, du poids et de l'intensité superbement contrebalancés par un style souple et fluide auquel il est impossible de résister. Il s'agit d'un formidable millésime pour l'Avvoltore. Maturité prévue : 2012-2027. Note – **93**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, oct. 2010)

77768 [TS] 750 mL 59 \$

MANGIAFOCO PODERI DEL PARADISO 2007

IGT Toscana

NOTE DE DÉGUSTATION : Un rouge complexe et puissant aux saveurs de groseille, de chêne grillé, d'épices et de petits fruits. Mâchu et amplement fruité. Encore très jeune. Meilleur après 2014. Note – **94**. (James Suckling, *winespectator.com*, 31 oct. 2010)

244749 [S] 750 mL 49 \$

CHIANTI CLASSICO RISERVA CASTELLO DI MONNA LISA VIGNAMAGGIO 2007

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce Chianti Classico Riserva Castello di Monna Lisa 2007 est un des chiantis les plus typés de ce millésime. D'un style très mûr et opulent, le Monna Lisa révèle une texture superbement riche, appuyée sur des tanins fins et soyeux. Ce vin élégant et moyennement corsé conserve un caractère délicieusement jeune, avec très peu de développement tertiaire. Les lecteurs qui préfèrent un chianti plus ouvert et axé sur le fruit adoreront le Monna Lisa. Maturité prévue : 2012 à 2022. Note – **92**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, oct. 2010)

930651 [TS] 750 mL 38 \$

NEMO VIGNETO IL MULINO CASTELLO DI MONSANTO 2006

IGT Toscana

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Nemo Vigneto Il Mulino 2006 (cabernet sauvignon) est plus franc et plus axé sur le fruit que le Poggio du même millésime. Les doux arômes de chêne français se fondent avec les arômes de mûre, de bleuet, de réglisse et d'herbes grillées. Le fruit demeure très primaire, alors que le chêne est un peu proéminent, ce qui suggère que tous ces éléments s'assembleront après un séjour en cave. Une finale riche, texturée et crémeuse constitue le point d'exclamation final de ce Nemo superbe et racé. Ce cabernet sauvignon caractéristique de la Toscane semble s'améliorer d'un millésime à l'autre. Le 2006 est un incontournable. Maturité prévue : 2016 à 2031. Note – **95**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, oct. 2010)

738906 [TS] 750 mL 65 \$

CABERNET FRANC DUEMANI 2006

IGT Toscana

NOTE DE DÉGUSTATION : Arômes exotiques de fumée, de viande, de petits fruits écrasés et d'herbes fraîches. Corsé, sans aspérités, généreux en tanins et plein de fruit. Un vin de garde. Très concentré. Un rouge costaud de style Nouveau Monde. Meilleur après 2011. Note – **94**. (James Suckling, *winespectator.com*, Internet seulement, 2009)

239129 [TS] 750 mL 95 \$



ROCCA DI FRASSINELLO 2006

IGT Maremma Toscana

NOTE DE DÉGUSTATION : Encore une fois en 2006, le Rocca di Frassinello a obtenu une cote de trois verres, et il est en voie de devenir l'un des meilleurs vins de Toscane et d'ailleurs. Les arômes élégants du bouquet sont entrelacés de nuances fruitées qui se marient merveilleusement à des notes épicées, imparties par un élevage sous chêne bien dosé. En bouche, ce vin juteux se distingue surtout par sa densité, son volume et sa profondeur. Il s'achève avec une finale longue et intense. Note – **94**. (Gambero Rosso *Italian Wines*, 2009)

25692 [TS] 750 mL 49 \$

ITALIE – TOSCANE

VIN ROUGE

CABERNET FRANC VIGNAMAGGIO 2006

IGT Toscana

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Cabernet Franc 2006 est une merveille de fruits sombres et mûrs, de violette, de graphite, d'espresso, de chocolat vénézuélien mi-amer et de minéral. L'interaction entre le fruit et la structure est ici tout simplement magnifique tandis que la concentration du vin et sa pureté cristalline constituent un véritable spectacle. Ce Cabernet Franc puissant, superbement sculpté, exprime amplement les attributs du cépage tout en les mariant à un caractère incontestablement toscan. C'est un vin magnifique de la part de Vignamaggio. Maturité prévue : 2014-2026. Note – **95**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, oct. 2010)

236190 [TS] 750 mL 59 \$



BRUNELLO DI MONTALCINO DONATELLA CINELLI COLOMBINI 2005

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Une version robuste et succulente du brunello di Montalcino qui fait preuve d'un naturel généreux et convivial. Un vin souple, moelleux et satisfaisant avec des tanins fermes et une abondance de mûres, de cerises et d'épices. Note – **93**. (Monica Lerner, *Wine Enthusiast*, août 2010)

113357 [TS] 750 mL 49 \$



BRUNELLO DI MONTALCINO LA SERENA 2005

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Café et épices avec quelques notes de tartelette à la mélasse et de fruits noirs mûrs, comme les raisins de Smyrne. Corsé, tanins fermes et fruit généreux. Tendru, mais juteux. Encore un peu de temps en bouteille lui permettra de s'exprimer plus librement. Meilleur après 2011. Note – **91**. (James Suckling, *wine-spectator.com*, 15 juin 2010)

149583 [TS] 750 mL 64 \$

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SALCO EVOLUZIONE SALCHETO 2005

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Vino Nobile di Montepulciano Salco Evoluzione semble s'améliorer d'un millésime à l'autre. Le 2005 fait un autre pas dans la bonne direction, malgré un millésime théoriquement inférieur au 2004. Ce Salco sombre et lourd offre des saveurs de fruits noirs, de chêne français, de réglisse et de cuir neuf d'une profondeur massive. L'équilibre entre le fruit, l'acidité, la structure et le chêne français en fait un vin de première classe avec une finale généreuse et expansive. Ce superbe Salco de pure race est hypnotisant. Bref, il est formidable. Il est constitué à 100 % de prugnolo gentile (sangiovese) fermenté en grosses cuves de chêne, et élevé en partie en petits fûts de chêne français, et en partie en grosses barriques de chêne de Slavonie, pendant 24 mois au total. Maturité prévue : 2015 à 2025. [...] Note – **94**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, oct. 2010)

241281 [TS] 750 mL 49 \$

**BRUNELLO DI MONTALCINO
SESTI 2005**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Brunello di Montalcino 2005 de Sesti est un vin bien serré, précis, et imprégné de notes de terre brûlée, de fumée, de réglisse et de cerise rouge découlant d'une structure autoritaire et puissante. Il demeure l'un des vins les plus fermes du millésime, mais est tout de même plein de qualités. Des échos de fumée et de goudron reviennent en finale. Maturité prévue : 2012 à 2022. Note – **92**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, avril 2010)

243915 [S] 750 mL 79 \$



**BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA ALTESINO 2004**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin magnifique arbore une énorme personnalité qui se dévoile par couches dans des arômes de cerise, de cassis, de fleurs sauvages humant le savon, de violette, de terre, de cola et d'encens d'église. Il contient des nuances délicatement épicées de cannelle et de muscade et toutes les saveurs se prolongent longuement pendant la finale. Dans l'ensemble, c'est un vin équilibré, élégant et souple. Note – **96**. (Monica Lerner, *Wine Enthusiast*, oct. 2010)

8011 [TS] 750 mL 99 \$

**BRUNELLO DI MONTALCINO
CASTELLO ROMITORIO 2004**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet de mûre et de fleurs séchées. Bouche corsée aux tanins doux et soyeux, avec une longue finale. Fruité vif et acidité fraîche. Déjà très approachable. Long et attrayant. À boire jusqu'en 2015. Note – **93**. (James Suckling, *winespectator.com*, Internet seulement, 2009)

236356 [TS] 750 mL 59 \$

**BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA IL PALAZZONE 2004**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Brunello di Montalcino Riserva 2004 est fort probablement le meilleur vin que j'ai goûté d'Il Palazzone. Le fruit est riche, rond et caressant, qualités qui persistent jusque dans la finale ronde et crémeuse. De la cerise rouge, des épices et un chêne subtil ajoutent des couches de complexité vers la fin. Essentiellement, c'est un brunello au style ouvert, dominé par le fruit. Un vin qui s'exprime pleinement dès aujourd'hui et qui devrait être agréable à boire pendant quelques années encore. Il est issu de vignobles situés à Montalcino et à Castelnuovo dell'Abate. Maturité prévue : 2010-2022. Note – **92+**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, avril 2010)

21063 [TS] 750 mL 99 \$

**BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA LA LECCIAIA 2004**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce Brunello di Montalcino Riserva 2004 est l'un des vins les plus accessibles de ce millésime. La cerise noire, la prune, les fleurs, les épices et le tabac se manifestent avec une clarté et une précision sensationnelles. La douceur inhérente au vin s'affirme en milieu de bouche, et la finale est longue et impeccable. Maturité prévue : 2010 à 2020. Note – **92**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, avril 2010)

241307 [TS] 750 mL 69 \$



**BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA VITANZA 2004**

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : De splendides arômes de fleurs séchées, de réglisse, de bleuet et de minéral mènent dans une bouche corsée, subtilement fruitée et extrêmement persistante. Tanins super élégants. Meilleur après 2012. Note – **95**. (James Suckling, *winespectator.com*, 15 juin 2010)

236232 [TS] 750 mL 99 \$

ITALIE – VÉNÉTIE

VIN ROUGE

MERLOT SANSONINA ZENATO 2006

IGT

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Merlot 2006 est un vin costaud, puissant, qui éclate de saveurs de fruits noirs, d'herbes grillées, de réglisse et d'épices, harmonisant maturité, structure et fraîcheur dans un style irrésistible. Le 2006 est moins excessif dans sa maturité que les millésimes précédents. Ce très beau vin a néanmoins besoin d'un peu de temps pour permettre aux tanins de s'adoucir. Le Sansonina provient d'un vignoble dense situé près du lac de Garde. Le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 18 mois avant d'être mis en bouteilles. Maturité prévue : 2011 à 2016. Note – **91**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, oct. 2009)

236448 [S] 750 mL 54 \$

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO MONTE CA' BIANCA LORENZO BEGALI 2005

DOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Son nez dégage de magnifiques arômes de prune et de gousse de vanille. En bouche, il est moyennement corsé, avec des tanins fins et sans aspérités menant à une délicieuse finale. Mâchu et un peu serré, il doit être ouvert à l'avance. Laisser vieillir. Meilleur après 2011. Note – **91**. (James Suckling, *wine-spectator.com*, 31 juillet 2010)

204883 [TS] 750 mL 95 \$

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO 2005

DOC

(Zenato)

NOTE DE DÉGUSTATION : La richesse et la profondeur du bouquet évoquent presque le porto. La bouche est merveilleusement concentrée, avec des saveurs vives de cassis et de réglisse. Le tout se termine sur une finale longue et délicieuse. Note – **Médaille d'argent**. (Comité de dégustation, *International Wine & Spirit Competition*, 2010)

132316 [TS] 750 mL 79 \$

PORTUGAL

VIN ROUGE

CHRYSEIA 2007

DOC Douro

(Prats & Symington)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Chryseia est une référence dans l'élaboration des vins de table modernes du Douro. Avec ses tanins étagés, ses saveurs de cassis, son caractère minéral et sa structure élégante mais puissante, ce vin de stature imposante devra attendre deux à trois ans en cave. Note – **94**. (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, avril 2010)

236372 [TS] 750 mL 75 \$

ESPAGNE

VIN ROUGE

MALLEOLUS EMILIO MORO 2007 DO Ribera del Duero

NOTE DE DÉGUSTATION : Issu de vignes âgées de 26 à 76 ans, le Malleolus 2007 est une sélection du vignoble qui a été élevée sous chêne français pendant 18 mois. Vêtu de pourpre opaque, il déploie une palette aromatique de pain grillé, de mine de crayon, de boîte à épices, de cerise noire et de mûre. En bouche, le vin est souple, élégant et puissant, avec des saveurs de fruits étagés. Il tirera profit d'une garde de quatre à cinq ans et devrait être délicieux entre 2014 et 2027. Note – **92**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, juin 2010)

236141 [S] 750 mL 55 \$

MENCÍA ULTREIA DE VALTUILLE RAÚL PÉREZ 2007

DO Bierzo

NOTE DE DÉGUSTATION : Et le dernier mais non le moindre, le Ultreia de Valtuille 2007, un autre vin issu à 100 % de mencía, sous l'appellation DO Bierzo. D'un pourpre opaque qui colle au verre, le vin révèle un parfum incroyablement sublime qui semble venir d'un autre monde, un peu comme, oserais-je le dire, un Romanée-Conti (d'un grand millésime). Rond, velouté, et remarquablement gracieux sur le palais, il a la structure et l'équilibre requis pour une longue vie en cave. Ce produit impressionnant peut être dégusté dès maintenant et au cours des 40 prochaines années. Note – **99**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, 30 juin 2009)

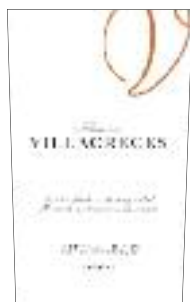
236240 [S] 750 mL 89 \$

FINCA VILLACRECES TINTO 2006

DO Ribera del Duero

NOTE DE DÉGUSTATION : Arborant une robe pourpre, le Reserva 2006 est composé de tempranillo à 86 %, de cabernet sauvignon et de merlot, et élevé pendant 16 mois en fûts de chêne français. Le bouquet dévoile une palette aromatique robuste d'épices asiatiques, de terre humide, de minéraux, de mûre et de violette. Dense et étagé en bouche, le vin est encore un peu serré et profitera de quatre à six ans en cave. Complexe en début de bouche et exceptionnellement long, il devrait être à son meilleur entre 2025 et 2031. Note – **94**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, avril 2010)

236422 [S] 750 mL 49 \$



MUGA TORRE MUGA 2006

DOCa Rioja

NOTE DE DÉGUSTATION : Des notes de grillé et de cola soutiennent de riches saveurs de prune et de figue dans ce rouge concentré, vif et bien intégré, mais sans masquer la profondeur se retrouvant sous le tanin musclé. D'un impressionnant style contemporain. À son mieux entre 2011 et 2021. Note – **94**. (Thomas Matthews, *winespectator.com*, 30 juin 2010)

719609 [TS] 750 mL 79 \$



MIRTO RAMÓN BILBAO 2006

DOCa Rioja

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Mirto 2006 est uniquement issu de tempranillo cueilli dans des vignobles de plus de 70 ans. Il a été élevé en fût de chêne français pendant 24 mois avant d'être embouteillé sans filtration. Vêtu de pourpre opaque, il exhibe un bouquet profond de pain grillé, d'espresso, de réglisse, de lavande et de mûre. En bouche, il montre des saveurs étagées de fruits jouxtant l'opulence avec un volume et une concentration exceptionnels. Une belle et dense réussite qui a un potentiel de vieillissement de quatre à six ans et qui sera à son mieux de 2014 à 2026. Note – **92+**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, avril 2010)

236455 [S] 750 mL 54 \$

RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL MUGA 2005

DOCa Rioja

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Reserva Selección Especial 2005 de Muga renferme le même assemblage, mais issu de vignobles plus anciens et élevé plus longtemps en barriques. Vêtu de pourpre opaque, il offre un séduisant bouquet de bois de santal, de mine de crayon, d'encens, d'espresso, de cerise noire et de mûre. Une bouche dense, riche, structurée et savoureuse où des notes épicées de même que des arômes du terroir font leur apparition avant une finale pure se poursuivant pendant 45 secondes. On le dégustera entre 2015 et 2035. Note – **93**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, avril 2010)

921536 [TS] 750 mL 35 \$

RESERVA VAL SOTILLO 2004

DO Ribera del Duero

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet merveilleux avec des notes terreuses qui se mêlent parfaitement à de vifs arômes de fruits. Bouche corsée et massive aux nuances de cuir et de fruits, avec une dose de chocolat riche. Un vin d'excellente forme qui présente un équilibre et une profondeur remarquables. Délicieux et étoffé, avec un boisé de chêne notable qui devrait s'atténuer si le vin passe un peu de temps au cellier. À boire jusqu'en 2019. Note – **93**. (Michael Schachner, *Wine Enthusiast*, oct. 2010)

244152 [TS] 750 mL 49 \$

ESPAGNE

VIN ROUGE

MAS DEL CAMPEROL MAS GARRIAN 2002

DOCa Priorat

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le superbe Mas del Camperol 2002 (30 % cabernet sauvignon, 30 % grenache, 25 % carignan et 15 % syrah) est un candidat au titre de vin du millésime dans le Priorat. Son bouquet intrigant et provocant fait rejaillir des parfums de fleurs, de framboise, de cassis et de bleuet avec des notes d'acier mouillé et de pierre broyée. Avec sa pureté sensationnelle, sa grande noblesse et sa finale capiteuse sans angles durs, il vous procurera beaucoup de plaisir pendant au moins six à huit ans. Note – **92**.

(Robert Parker fils, *erobertparker.com*, juin 2005)

237602 [S] 750 mL 45 \$

BALBAS RESERVA 2001

DO Ribera del Duero

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin rouge épicé révèle un attrayant mélange de nuances de fruits mûrs, avec des notes plus sérieuses de tabac, de cuir et de cèdre. Les tanins bien intégrés montrent de la souplesse et l'acidité est encore fraîche et vive. Long et élégant. Boire dès maintenant et d'ici 2015. Note – **93**. (Thomas Matthews, *winespectator.com*, 30 nov. 2007)

85183 [TS] 750 mL 39 \$

MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA 2001

DOCa Rioja

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Gran Reserva 2001 est vêtu de pourpre opaque. Il déploie une gamme aromatique d'encens, d'épices asiatiques, de boîte à cigares et de violette, de même qu'un éventail de fruits noirs. Dense, doux et puissant, ce vin massif produit au cours d'un grand millésime évoluera encore pendant 8 à 10 ans et sera à son apogée jusqu'à 2036. Note – **93**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, juin 2010)

990309 [TS] 750 mL 49 \$

CANADA – ONTARIO

VIN ROUGE

PINOT NOIR EXCELLENCE STONEY RIDGE 2009

VQA Péninsule du Niagara

Façonnée par le vinificateur Gordon Robert, la série Excellence de Stoney Ridge est produite uniquement à partir des meilleurs raisins, et seulement lors des millésimes qui en justifient les efforts. Ce pinot, tiré d'un grand millésime pour ce cépage dans le Niagara, a remporté la **médaille d'argent** du Ontario Wine Awards en 2011. Il présente des arômes de framboise, de cerise, d'épices de citrouille, de terre et de chêne tendre et sera le compagnon parfait du rôti de bœuf. Conservez-le au cellier pendant deux à quatre ans ou dégustez-le dès ce soir, en carafe.

254250 [TS] 750 mL 29 \$

PINOT NOIR LE GRAND CLOS LE CLOS JORDANNE 2007

VQA Terrasse Twenty Mile, Péninsule du Niagara

NOTE DE DÉGUSTATION : Quel beau vin ! Le millésime fut excellent et le vinificateur Thomas Bachelder a réussi à produire l'un des plus élégants et des plus sensuels pinots canadiens que j'aie jamais goûté. Fruit parfaitement mûr et excellentes saveurs de cerise noire entrelacées de chêne épicé, de vanille, de fumée et d'herbes. Ce niveau de maturité déroutera les amateurs de pinot de l'Ontario. Mi-corsé et gouleyant en bouche; sec et persistant en finale. Note – **93**. (David Lawrason, *winealign.com*, nov. 2009)

260182 [TS] 3 000 mL 395 \$

VIN BLANC

PINOT GRIS LEGACY INNISKILLIN 2009

VQA Péninsule du Niagara

NOTE DE DÉGUSTATION : Le vinificateur Bruce Nicholson sélectionne soigneusement les vins de la gamme Legacy avant d'apposer sa signature sur l'étiquette dorée de cette série limitée. Et c'est une autre grande réussite. Nez sublime de noisette, de vanille, de pain grillé, de pêche crémeuse et de fruits tropicaux. On perçoit en bouche les notes de miel et le fruité de ce vin de style demi-sec, élégant et concentré, ainsi que les saveurs stratifiées de chêne, de vanille et de noix. Ce pinot gris parfait est élaboré dans un style qui fait honneur au raisin du Niagara. Note – **★★★★★**. (Rick VanSickle, *winesinniagara.com*, 29 déc. 2010)

229591 [TS] 750 mL 35 \$

**CHARDONNAY ROBYN'S BLOCK
TAWSE 2008**

VQA Terrasse Twenty Mile,
Péninsule du Niagara
Meilleur vin de l'année aux Canadian
Wine Awards 2010 du magazine
Wine Access.

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce
chardonnay a eu droit à la meilleure
note accordée à un vin de table
au cours des 10 ans d'existence des
Canadian Wine Awards. Issu d'un
vignoble de culture biodynamique
âgé de 28 ans qui porte le nom de
la fille de Moray Tawse, ce vin est un
chef-d'œuvre qui présente des
notes de poire et d'amande grillée,
une minéralité complexe, une
acidité pénétrante et une longueur
remarquable. (*wineaccess.ca*,
30 nov. 2010)

131979 [TS] 750 mL 42 \$

**CANADA –
COLOMBIE-BRITANNIQUE**

VIN ROUGE

**HOURLASS VIGNOBLE UNIQUE
BLACK WIDOW 2008**

Terrasse Naramata,
VQA Vallée de l'Okanagan
NOTE DE DÉGUSTATION : Le vin
rouge emblématique de la maison.
L'assemblage à 95 % de merlot
et 5 % de cabernet sauvignon a été
élevé 21 mois en fûts, de chêne
français surtout. C'est un vin profond
et riche aux saveurs de mûre, de
cassis et de figue. Sa solide structure
lui permettra d'évoluer et de gagner
en complexité. Note – **90**. (John
Schreiner, *johnschreiner.blogspot.com*,
25 avril 2011)

258822 [TS] 750 mL 54 \$

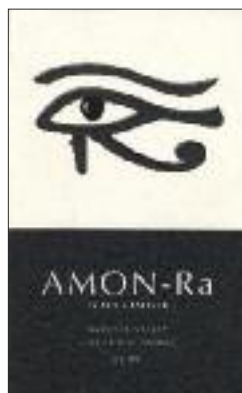
AUSTRALIE

VIN ROUGE

**SHIRAZ AMON-RA GLAETZER
2009**

Barossa Valley,
Australie-Méridionale, non filtré
NOTE DE DÉGUSTATION : Le Shiraz
Amon-Ra 2009 arbore une robe d'un
pourpre noirâtre très profond, ainsi
que des notes florales de violette et
de pétale de rose fanée sur un fond
de mûre, de bleuet, d'anis étoilé,
de moka, de fenugrec, de graine de
cumin, de clou de girofle, d'écorce
d'arbre et de chêne grillé. Un vin corsé
et riche, mais sans excès, avec une
acidité rafraîchissante et des tanins
fermes et granuleux donnant une
texture à la longue finale épicée. À
laisser vieillir encore deux ans et à
savoir entre 2013 et 2024 ou après.
Note – **96+**. (Lisa Perrotti-Brown,
MW, *erobertparker.com*, déc. 2010)

58032 [TS] 750 mL 75 \$

**SHIRAZ/CABERNET SAUVIGNON
ANAPERENNA GLAETZER 2009**

Barossa Valley,
Australie-Méridionale
NOTE DE DÉGUSTATION : Constitué
de 76 % de shiraz et de 24 % de
cabernet sauvignon, le Shiraz Cabernet
Anaperenna 2009 présente une
couleur pourpre tirant sur le noir et
des arômes prononcés de mûre
et de cerise noire, avec des accents
de café, d'anis, de terreau humide,
de chocolat, de clou de girofle,
de menthol et de cèdre. Vif, plein et
riche en bouche, avec des tanins
fins, une concentration satisfaisante
et une longue finale de mûre. À boire
jusqu'en 2022 ou après. Note – **94**.
(Lisa Perrotti-Brown, MW, *erobert-
parker.com*, déc. 2010)

72926 [TS] 750 mL 59 \$



AUSTRALIE

VIN ROUGE

PINOT NOIR 10X TEN MINUTES BY TRACTOR 2009

Mornington Peninsula, Victoria
 NOTE DE DÉGUSTATION : La robe est d'une fabuleuse profondeur et le bouquet caractéristique des meilleurs pinots noirs livre des arômes complexes de prune et d'épices avec des notes boisées parfaitement calibrées. La bouche fine et élégante prend admirablement le relais avec ses nuances complexes et généreuses et une multitude de saveurs succulentes. À boire d'ici 2020. Note – **97**. (James Halliday, *winecompanion.com.au*, 2010)

250613 [TS] 750 mL 49 \$

SHIRAZ VELVET GLOVE 2009

McLaren Vale, Australie-Méridionale
 NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin à 100 % de shiraz élevé en fûts de chêne, dont 97 % étaient neufs. La robe est d'un grenat pourpre très profond et le bouquet livre d'intenses parfums de mûre chaude, de chocolat à la menthe, de bacon fumé et de pain grillé tartiné à la pâte de levure, avec quelques soupçons de café, de noix rôtie et de vanille. Des notes florales de violette et de pot-pourri émergent aussi après quelques minutes. Riche, vif, concentré, étoffé et soutenu par une généreuse dose de tanins très fins et fermes. Très longue finale étagée. Ce vin bien équilibré et structuré devrait commencer à s'épanouir après deux ou trois années en bouteille, pour ensuite être à son apogée entre 2014 et 2024. Note – **97+**. (Lisa Perrotti-Brown, MW, *erobertparker.com*, déc. 2010)

242784 [TS] 750 mL 269 \$

CABERNET SAUVIGNON/SHIRAZ THE STIRLINGS FERNGROVE 2007

Frankland River, Australie-Occidentale
 NOTE DE DÉGUSTATION : Produit depuis cinq ans, le Stirlings est, tous les ans, un assemblage des meilleurs raisins, de sorte que sa composition n'est jamais la même. Le Cabernet Sauvignon Shiraz The Stirlings 2007 comprend environ 55 % de cabernet sauvignon et 45 % de shiraz élevés entièrement en fûts de chêne français neufs. De robe opaque, il offre des arômes intenses de mûre, de cassis, de menthe verte, de réglisse, de goudron et de chocolat noir. La bouche, corsée et concentrée, présente une belle structure marquée par une acidité assez forte et des tanins fermes. La finale est persistante. À consommer jusqu'en 2020 ou après. Production limitée à 200 caisses. Note – **93**. (Lisa Perrotti-Brown, MW, *erobertparker.com*, oct. 2010)

249276 [TS] 750 mL 65 \$



SHIRAZ CARNIVAL OF LOVE MOLLYDOOKER 2007

McLaren Vale, Australie-Méridionale
 NOTE DE DÉGUSTATION : Le Shiraz Carnival of Love 2007 est un vin de cépage pur qui révèle un bouquet fumé et grillé complexe aux notes de violette, de garrigue, de bleuet et de prune. D'un grand poli, ce shiraz révèle une bouche opulente, profonde et concentrée qui intègre merveilleusement le chêne, les tanins et l'acidité. Finale pure et soyeuse. À consommer entre 2013 et 2026. Note – **96**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, févr. 2009)

242743 [TS] 750 mL 129 \$



AVATAR TEUSNER 2005

Barossa Valley,
Australie-Méridionale
NOTE DE DÉGUSTATION : L'Avatar 2005 composé à 55 % de grenache, à 25 % de shiraz et à 20 % de mataro est élevé 16 mois dans une combinaison de fûts de chêne français et américain neutres. La robe est pourpre et le bouquet révèle des arômes boudeurs de cèdre, de cuir de selle, de terre brûlée, de kirsch et de bleuet. La bouche mi-corsée à corsée, équilibrée et mûre offre des saveurs étagées de fruits rouges et noirs épicés. Les tanins mûrs sont présents en quantités suffisantes pour garantir cinq à sept ans d'évolution supplémentaire au cellier. Boire d'ici 2020. Note – **92**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, oct. 2007)

219220 [TS] 750 mL 36 \$

VIN BLANC

**CHARDONNAY YATTARNA
PENFOLDS 2008**

Australie
NOTE DE DÉGUSTATION : Le chardonnay Yattarna de cette année est issu de raisins de Tasmanie et des collines d'Adélaïde, mais il est intéressant de noter qu'ils proviennent à 87 % de Tasmanie... J'en ai fait la dégustation au côté du nouveau chardonnay 09A de Penfolds et, dans ce contexte, il m'est apparu plus caressant et plus accessible... Malgré tout, on y trouve des nuances d'allumette et de lie, de même que du chêne fumé, mais le fruit y est pur et voluptueux (de la pêche blanche et de la lime, de la pomme et des noix). [...] S'il est possible qu'un vin soit à la fois charmeur et réservé, c'en est un. À boire entre 2013 et 2019. Note – **95**. (Campbell Mattinson, *winefront.com.au*, 26 avril 2011)

558643 [TS] 750 mL 124 \$

NOUVELLE-ZÉLANDE

VIN ROUGE

**PINOT NOIR EATON FAMILY
PYRAMID VALLEY 2007**

Marlborough, île du Sud
NOTE DE DÉGUSTATION : Pressé à 15 % en grappes entières et élevé pendant 15 mois en fûts de chêne français neuf à 33 %, sur lie originelle, le Pinot Noir Eaton Family Vineyard 2007 arbore une robe rubis d'intensité moyenne. Les arômes de fraise et de framboise chaudes, de gibier, de terre, de tapis forestier, de terre glaise et de truffe, avec une touche d'herbes séchées, donnent à son bouquet un caractère un peu rustique. Très vif et serré en bouche, ce pinot assez corsé est doté de tanins soyeux moyennement abondants, d'une superbe concentration de saveurs et d'une longue finale qui s'exprime sous de multiples facettes. À boire d'ici 2015 ou après. Note – **92+**. (Lisa Perrotti-Brown, MW, *erobertparker.com*, oct. 2010)

242602 [TS] 750 mL 56 \$

VIN BLANC

**CHARDONNAY RIFLEMANS
SACRED HILL 2009**

Hawkes Bay, île du Nord
NOTE DE DÉGUSTATION : Un des meilleurs chardonnays de la Nouvelle-Zélande, le produit phare de Sacred Hill est élégant quoique puissant, d'une intensité frappante avec un extraordinaire potentiel de vieillissement. Le millésime 2009 est finement charpenté et très « classe ». Arborant une robe jaune pâle, il est très concentré, gouleyant et minéral, avec des saveurs de pamplemousse, de pêche et de noix qui culminent en une longue finale. Un vin très complet, fait pour durer ! Note – **★★★★★**. (Michael Cooper, *Buyer's Guide to New Zealand Wines*, 2011)

39503 [TS] 750 mL 32 \$

AFRIQUE DU SUD

VIN ROUGE

**CABERNET SAUVIGNON
BOEKENHOUTSKLOOF 2006**

WO Franschhoek
NOTE DE DÉGUSTATION : Riche et musclé, mais montrant beaucoup de précision dans les notes de cèdre, d'espresso, de cassis macéré, de tabac et de terreau. La finale longue et dense laisse le fruit et la poigne s'unir de manière agréable. Conçu pour le cellier. À son mieux entre 2010 et 2013. Note – **92**. (James Molesworth, *winespectator.com*, 31 mai 2009)

52084 [TS] 750 mL 49 \$

ARGENTINE

VIN ROUGE

MALBEC TEMIS ALTA VISTA 2007

Vignoble unique, Uco Valley, Mendoza

NOTE DE DÉGUSTATION : Le fruit du Temis de vignoble unique 2007 est tiré d'un vignoble planté en 1939. Il est entièrement composé de malbec élevé 18 mois dans des fûts de chêne français neufs. La robe pourpre opaque tache le verre et le bouquet livre des parfums de bois balsamique, de graphite, de cannelle, de piment de la Jamaïque, d'encens, de cerise noire et de framboise noire. La bouche est plus précise que celle des deux vins précédents, avec une élégance très flatteuse pour un vin si puissant. Étagé, tendre, souple et d'un équilibre impeccable. On le laissera mûrir pendant quatre à six ans pour le boire entre 2014 et 2027. Note – **93+**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, août 2009)

119859 [TS] 750 mL 49 \$



MALBEC ADRIANNA VINEYARD CATENA ZAPATA 2007

Mendoza

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Malbec Adrianna Vineyard 2007 dévoile aussi une robe pourpre noirâtre et un bouquet expressif de bois de santal, d'épices orientales, d'encens, de minéraux, de cerise noire et de framboise noire. Opulent, complexe et harmonieux en bouche, c'est un vin éminemment doté, sérieusement extrait et d'une grande profondeur de saveur. Il évoluera pendant au moins cinq ou sept ans et fêtera son 20^e anniversaire en pleine forme. Note – **96**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, déc. 2010)

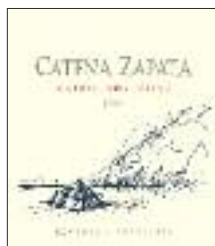
132340 [TS] 750 mL 79 \$

MALBEC ARGENTINO CATENA ZAPATA 2007

Mendoza

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Malbec Argentino 2007 est un assemblage de cuvées Nicasia et Adrianna. Depuis que je connais les vins de Catena, celui-ci est mon favori à cause de sa complexité accrue. Il en va de même du 2007. L'Argentino présente un profil aromatique et gustatif semblable, mais en plus nuancé. Il sera intéressant de goûter ces trois vins côte à côte dans 10 ans (ou, pour dire la vérité, n'importe quand). Note – **97**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, déc.2010)

170035 [TS] 750 mL 98 \$



MALBEC GRAN RESERVA GIMENEZ RIILI 2007

Vallée d'Uco, Mendoza

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Malbec Gran Reserva Gimenez Riili 2007 est tiré d'un vignoble de 4,4 acres à Altamira où les vignes ont 40 ans d'âge. Il a été élevé 18 mois en fûts de chêne français. La robe est pourpre et le bouquet expressif révèle des parfums de bois balsamique, de fleur de cerisier, de cannelle, d'encens, de lavande, de cerise noire et de framboise noire. La bouche mi-corsée à corsée chargée de saveurs de fruits noirs généreusement épicés montre un équilibre impeccable et une structure qui lui assure une grande longévité. Laissez s'épanouir ce vin prodigieusement long pendant encore quatre à six ans pour ensuite savourer ses plus belles qualités jusqu'en 2027. Note – **93**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, déc. 2010)

250555 [TS] 750 mL 46 \$



LA COLLECTION LES CLASSIQUES • OCTOBRE 2011

CHILI

VIN ROUGE

BOROBO CASA LAPOSTOLLE 2008

Vallée du Rapel

La maison Casa Lapostolle nous présente ici un autre vin rouge tout à fait extra-ordinaire. Le Borobo tient son nom du fait qu'il est composé de cépages originaires de Bordeaux, du Rhône et de Bourgogne. L'assemblage est différent pour chaque millésime, mais les principaux cépages demeurent le carmenère, le pinot noir, le merlot, la syrah et le petit verdot, tous issus à 100 % de l'agriculture biologique. Ce vin promet une attaque souple et juteuse et des nuances de fruits noirs et rouges mûrs avec des notes d'épices et de tabac. Un tannin moyennement ferme et une acidité rafraîchissante apportent de l'équilibre et de la longueur à ce vin (gardez-le au cellier pendant au moins quatre à six ans). Un vin harmonieux et long en finale.

39263 [TS] 750 mL 99 \$

ÉTATS-UNIS – CALIFORNIE

VIN ROUGE

PINOT NOIR LUCIA 2009

Santa Lucia Highlands, Monterey

Le Pinot Noir Lucia Santa Lucia Highlands est assemblé à partir du fruit des vignobles Garys et Pisoni. La vinerie réussit de cette manière à exprimer les qualités de chaque terroir. Il est généralement assemblé en proportions égales, le fruit du vignoble Garys apporte de l'élégance à l'ensemble, tandis que celui du vignoble Pisoni lui donne de la puissance. On le laissera mûrir au cellier pendant deux à quatre ans, mais si on souhaite le savourer sans attendre, il vaudrait mieux le passer en carafe avant de le servir.

244624 [TS] 750 mL 47 \$

PINOT NOIR DE VILLIERS VINEYARD CALERA 2008

Mount Harlan

« Première cuvée d'un nouveau cru, ce Pinot Noir de Villiers 2007 à la robe rubis foncé provient d'un vignoble de 13,1 acres planté en 1997 sur un sol très argileux. Élaboré à partir d'un rendement incroyablement bas de 0,78 tonne de fruits par acre, le vin a été élevé pendant 16 mois en fûts François Frères (30 % de nouveau chêne) et a été embouteillé sans filtration » (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, août 2010). Parker n'a pas encore commenté le millésime 2008, mais le premier millésime, le 2007, auquel il fait référence ici, a reçu la note de **92**. Attendez-vous à la même excellence de la part de ce producteur de pinot immensément respecté.

227504 [TS] 750 mL 45 \$

CABERNET SAUVIGNON CHAPPELLET 2008

Napa Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : Un merveilleux cabernet, sec et de structure classique, remarquable pour son élégance et sa douce puissance. En quelque sorte le cadet du Pritchard Hill Estate, il est riche et complexe avec ses notes de mûre et de cerise, de cèdre et de chocolat, enrobées de tanins souples. À boire dès maintenant et jusqu'en 2014. Note – **92**. (Steve Heimoff, *Wine Enthusiast*, juillet 2011)

704254 [TS] 750 mL 69 \$

LES PAVOTS PETER MICHAEL 2008

Knights Valley, Sonoma County

NOTE DE DÉGUSTATION : La gamme de bordeaux de Peter Michael est fondée sur le vin phare Les Pavots. Préparée avec 67 % de cabernet sauvignon, 22 % de cabernet franc et 11 % de merlot, la version 2008 déploie des notes de café torréfié, de cacao, de fondant au chocolat, de cassis et de réglisse, avec un soupçon de truffe. Merveilleusement riche et corsé, ce vin rouge possède une texture opulente, une pureté impressionnante et une longue finale. Élaborée avec un grand souci du détail (le raisin est trié un à un, et non à la grappe), cette cuvée de 3 500 caisses devrait garder la forme pendant au moins 20 ans. Sur l'échelle de la qualité, ce 2008 est à peine un cran sous le formidable 2007. Note – **95**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2011)

260877 [TS] 750 mL 259 \$

ÉTATS-UNIS – CALIFORNIE

VIN ROUGE

**ESPRIT DE BEAUCASTEL ROUGE
TABLAS CREEK VINEYARD 2008**

Paso Robles

NOTE DE DÉGUSTATION :

(38 % mourvèdre, 30 % grenache, 26 % syrah et 6 % counoise) Rouge vif de robe. Invitants arômes de framboise, de pot-pourri, de réglisse et d'herbes fraîches. Ample, dense, opulent et sucré, ce vin jeune et bien structuré séduit par son fruité exotique et sa bonne tenue en bouche. Piquant et sucré en finale, avec des tanins poudreux et une longueur impressionnante. Déjà délicieux, sa longévité est assurée. Note – **93**. (Josh Reynolds, *International Wine Cellar*, nov.-déc. 2010)

735654 [TS] 750 mL 45 \$

**CABERNET SAUVIGNON SELECT
BENCHLAND CAKEBREAD 2007**

Napa Valley

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le prodigieux Cabernet Sauvignon Benchland Select 2007 est fait de raisins issus d'Oakville et de Rutherford. Les arômes de graphite, de braise, de pierre (silex) concassée, de prune, de réglisse et de mûre rappellent vaguement ceux d'un grand millésime de La Mission-Haut-Brion. Corsé, profond et mâchu, ce cabernet sauvignon extrêmement pur et concentré sera un délice au cours des 20 prochaines années et au-delà. Les cabernets sauvignons de Napa sont très rares à ce prix, compte tenu de la qualité de celui-ci. Note – **96**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, déc. 2010)

924175 [TS] 750 mL 129 \$

**PINOT NOIR MILLS VINEYARD
CALERA 2007**

Mount Harlan

NOTE DE DÉGUSTATION :

Issu d'un vignoble de 13,1 acres planté en 1997, le Pinot Noir Mills Vineyard 2007 résulte de rendements ridiculement bas, soit 0,84 tonne de fruits à l'acre. Ce vin recèle de ravissantes notes de tapis forestier, de framboise, de champignon frais, de cassis sucré et de jus de viande. Le nez provocant précède une bouche mi-corsée à corsée, aux tanins doux et au fruité dense, opulent et mâchu. L'acidité est parfaite et la finale s'étire sur une quarantaine de secondes. Ce pinot noir profond sera bon à boire pendant 10 ans au moins. Note – **95**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, août 2010)

716407 [TS] 750 mL 54 \$

**PINOT NOIR RYAN VINEYARD
CALERA 2007**

Mount Harlan

NOTE DE DÉGUSTATION :

Provenant d'une des parcelles les plus fraîches de la propriété, le Pinot Noir Ryan Vineyard 2007 exhibe d'irrésistibles notes de sassafras, de légumes-racines, de prune, de framboise et de groseille rouge. Terreux et épicé, ce vin présente un caractère herbacé rappelant l'automne. Élevé 17 mois sous chêne français (30 % de fûts neufs), ce pinot noir plaira à l'amateur qui préfère les qualités épicées, boisées et terreuses de ce cépage. Malgré cela, le fruité est suffisamment abondant dans cette cuvée complexe si particulière. Note – **93**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, août 2010)

58966 [TS] 750 mL 49 \$

**CABERNET SAUVIGNON
MCGINLEY VINEYARD CLOS MIMI
2007**

Santa Ynez Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Clos Mimi produit habituellement des assemblages de type rhodanien, mais en 2007, la maison nous offre un vin entièrement de cabernet sauvignon tiré du vignoble McGinley à Santa Barbara. C'est un vin magnifique sans le moindre soupçon végétal. La robe est d'un pourpre d'encre et le vin révèle de généreuses nuances de crème de cassis, de camphre, de boîte à épices et de cèdre. Riche et corsé, il a la capacité d'évoluer pendant au moins 20 ans. Un splendide cabernet sauvignon d'une région que l'on n'aurait pas cru capable de produire un cabernet sauvignon d'une telle qualité. Note – **93**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, août 2010)

239145 [TS] 750 mL 89 \$



**MERLOT THREE PALMS VINEYARD
DUCKHORN VINEYARDS 2007**

Napa Valley

La maison Duckhorn Vineyards est un joueur de premier plan dans la vallée de Napa depuis 1978, première année de production de ce merlot légendaire. Connu comme étant le « roi des merlots américains », le merlot Duckhorn a été le premier à illustrer le vaste potentiel du cépage dans la vallée de Napa. Avec l'arrivée dans l'équipe du vinificateur néo-zélandais Bill Nancarrow, dont la spécialité était les variétés du Bordelais lorsqu'il travaillait dans la région de Hawkes Bay, la maison Duckhorn est bien placée pour poursuivre sa tradition d'excellence. Le millésime 2007 du Merlot Three Palms Vineyard a été élevé 18 mois dans des fûts de chêne français. Il révèle d'agréables nuances de bleuets, de chocolat et de café et une texture riche et veloutée. Il montrera ses plus belles qualités pendant encore une dizaine d'années.

34785 [TS] 750 mL 85 \$

**CABERNET SAUVIGNON
RUTHERFORD FROG'S LEAP 2007**

Napa Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : Frog's Leap a misé sur l'élégance au lieu de la puissance dans ce vin harmonieux. Délicat en bouche, il affiche des notes complexes d'herbes, de tarte aux cerises, de pastille au goût de cerise et de cèdre. Légère amertume en finale, mais une pointe d'acidité lui permettra de tenir la route de six à huit ans. Note – 90. (Steve Heimoff, *Wine Enthusiast*, déc. 2010)

596064 [TS] 750 mL 95 \$

**CABERNET SAUVIGNON
RESERVE GROTH 2007**

Oakville, Napa Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : Serré, concentré autour d'un axe charnu, riche et dense de cassis séché, de minéral, de graphite, de cerise noire et de mûre, c'est un vin intense et épanoui, mettant en évidence sa musculature tout en exhibant un habile équilibre. Se termine dans une finale compacte et étagée. À son mieux entre 2012 et 2022. Dégusté à deux occasions, il a chaque fois démontré des caractéristiques et un goût semblables. Note – 94. (James Laube, *winespectator.com*, 31 oct. 2010)

247312 [TS] 750 mL 169 \$

**CABERNET SAUVIGNON
HEWITT VINEYARD 2007**

Rutherford, Napa Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Cabernet Sauvignon 2007 est un vin un peu plus tendre et plus évolué, mais il devrait durer aussi longtemps. Il est plus typiquement californien par son opulent fruité de cassis mêlé de notes de chocolat, de pierre concassée, de vanille et de fruits noirs. Les tanins sont plus doux que dans le 2006, et le vin est corsé, avec une texture stratifiée, une pureté et une profondeur admirables, ainsi qu'une finale monumentale marquée par le tanin. Accessible maintenant, il sera meilleur dans deux ou trois ans et il devrait durer de 20 à 25 ans. Note – 93. (Robert Parker fils, *robertparker.com*, déc. 2009)

80192 [TS] 750 mL 69 \$

**CABERNET SAUVIGNON CLOUDY'S
VINEYARD JANZEN 2007**

Napa Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : Un splendide cabernet, élégant, qui se distingue par son chêne nouveau et fumé, de même que par de la mûre et du cassis à point, avec un côté minéral. Le vignoble est le Vaca Mountains, situé à l'extrême est de la vallée. Le merveilleux fruité de ce vin goûte le soleil, et les tanins sont extraordinairement fins, mais également agressifs. Très bien dès maintenant, après un long séjour en carafe, mais il devrait laisser paraître davantage de complexité au fil des ans. Note – 95. (Steve Heimoff, *Wine Enthusiast*, sept. 2010)

53769 [TS] 750 mL 95 \$

**EL DESAFIO DE JONATA
JONATA 2007**

Santa Ynez Valley,
Santa Barbara County

NOTE DE DÉGUSTATION : Le profond El Desafio de Jonata 2007 (500 caisses d'un assemblage renfermant 95 % de cabernet sauvignon et 5 % de merlot, de cabernet franc et de petit verdot, élevé en fûts de chêne dont 85 % étaient faits de nouveau chêne français et 15 % de vieux bois) est la référence en matière de cabernet sauvignon à Santa Ynez. Des arômes de liqueur de bleuets, de graphite, de fleur d'acacia et de crème de cassis mènent à un vin au gabarit imposant, de mi-corsé à corsé, avec des saveurs étagées de façon géniale et une finale qui se prolonge pendant près de 60 secondes. Le tanin est considérable, mais bien intégré et velouté. Un vin qui impressionne par sa longueur et son étagement. Note – 95-97. (Robert Parker fils, *robertparker.com*, août 2009)

218933 [TS] 750 mL 145 \$

ÉTATS-UNIS – CALIFORNIE

VIN ROUGE

CABERNET FRANC KEENAN 2007

Spring Mountain District,
Napa Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : Il y a un peu moins de 1 000 caisses de ce Cabernet Franc 2007, un vin qui illustre admirablement les sommets que peut atteindre ce cépage. Ce produit brillant met de l'avant des notes de fruits bleus, rouges et noirs, ainsi que des arômes abondants de fleurs printanières et de tapis forestier. Intense sans être lourd, de mi-corsé à corsé, élégant et raffiné, ce vin constitue un exemple irrésistible d'un cabernet franc issu d'un vignoble en altitude (600 m). Il sera fascinant de suivre l'évolution de ce très beau vin au cours des 10 à 15 prochaines années. Note – **94**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, déc. 2009)

104398 [TS] 750 mL 69 \$



CABERNET SAUVIGNON POETRY 2007

Stags Leap District, Napa Valley
(Cliff Lede)

NOTE DE DÉGUSTATION : Expriment toute la quintessence du cabernet sauvignon de Stags Leap, le Cabernet Sauvignon Poetry 2007 (86 % cabernet sauvignon) allie élégance et puissance. Corsé et étagé, mais aussi délicatement aérien. Quelques touches boisées et tanniques. Texture et pureté exquises. Long et intense en bouche. Saturé de saveurs, mais ni trop lourd ni trop riche. Après trois ou quatre ans au cellier, savourez-le dans les 25 ans qui suivront. Note – **96**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, déc. 2009)

14209 [TS] 750 mL 149 \$

CABERNET SAUVIGNON ST. HELENA REVANA FAMILY 2007

Napa Valley

Ce vin s'est classé au 4^e rang des 100 meilleurs vins de 2010 du magazine *Wine Spectator*.

NOTE DE DÉGUSTATION : Le bouquet complexe, élégant et épicé dégage des arômes de fines herbes rôties, de poivron rouge et de sauge. La bouche corsée est particulièrement délicieuse avec ses saveurs de cassis mûr, de prune et de cerise noire. Un vin souple, gracieux et poli. Boire dès maintenant et d'ici 2020. Note – **97**. (James Laube, *wine-spectator.com*, 15 oct. 2010)

242461 [TS] 750 mL 149 \$



RUBICON 2007

Napa Valley

James Laube du magazine *Wine Spectator* a accordé à ce vin la note de **92**, et suggère de le déguster dès maintenant et jusqu'en 2020 (31 oct. 2010).

NOTE DE DÉGUSTATION : Dans ce cabernet, le nouveau chêne s'exprime par le côté grillé et doux du bois caramélisé, éclipsant en quelque sorte le fruit sous-jacent composé de mûre, de cerise et de cassis. Il s'agit d'un jeune vin délicieux, plutôt à la mode, qui sera probablement consommé trop tôt par de nombreuses personnes, mais c'est un vin qui aspire au cellier. Élaboré en utilisant également quelques gouttes de petit verdot et de cabernet franc, il devrait se bonifier pendant 12 à 15 ans. Note – **93**. (Steve Heimoff, *Wine Enthusiast*, déc. 2010)

703967 [TS] 750 mL 179 \$

LEGACY STONESTREET 2007

Alexander Valley, Sonoma County

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Legacy est le seul assemblage de type bordelais de la maison. Le millésime 2007 est composé à 80,5 % de cabernet sauvignon, à 10 % de merlot et à 9,5 % de cabernet franc. Une autre belle réussite ! Ce vin d'une profonde robe rubis-pourpre produit à hauteur de 600 caisses révèle des nuances de chêne fumé entremêlées de notes d'épices barbecue, de cassis, de graphite et de cèdre. Charnu, succulent, corsé et capiteux avec des tanins soyeux. Il sera délicieux pendant au moins 10 à 15 ans. Note – **93**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2010)

708024 [TS] 750 mL 99 \$

**CABERNET SAUVIGNON
ROCKFALL STONESTREET 2007**

Alexander Valley, Sonoma County
NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un cabernet sauvignon porté à sa plus haute expression, un titre parfaitement mérité pour cette région de haute altitude située dans les monts Mayacamas, du côté de Sonoma, mais qui conformément aux règles doit porter la désignation « vallée ». Ce vin tout à fait extraordinaire est vaste et complexe, fascinant sous tous les aspects, mais enfermé dans des tanins coriaces qui amplifient l'acidité à l'excès et rendent le vin pratiquement imbuvable pour le moment. Un magnifique cabernet sauvignon de facture classique, très proche de la perfection et certainement l'un des plus grands succès du millésime. Oubliez-le au moins jusqu'en 2014, après quoi il devrait s'épanouir encore pendant une dizaine d'années. Note – **99**. (Steve Heimoff, *Wine Enthusiast*, mai 2011)

249367 [TS] 750 mL 89 \$

**ZINFANDEL SIMONCINI VINEYARD
VALDEZ 2007**

Dry Creek Valley, Sonoma County
NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin renversant est affirmé et solidement charpenté, ce qui ne l'empêche pas d'être impeccablement équilibré, avec des arômes fumés et viandeux de mûre et des saveurs mûres, mais énergiques de myrtille, de poivre noir fraîchement concassé et de chêne grillé aux notes d'espresso. À boire dès aujourd'hui et d'ici 2016. Note – **95**. (Tim Fish, *winespectator.com*, Internet seulement, 2010)

227538 [TS] 750 mL 49 \$

**SYRAH CASTELLI-KNIGHT RANCH
WIND GAP 2007**

Russian River Valley, Sonoma County
NOTE DE DÉGUSTATION : Cette éblouissante Syrah Castelli-Knight Ranch 2007, vêtue d'encre et de pourpre, exhibe des notes de bouquet garni, de viande rôtie, de steak au poivre, de mûres et de cassis. Composé de syrah à 100 % (et uniquement de grappes entières), élevé sous chêne français pendant 22 mois (30 % de nouveau chêne), ce vin possède une concentration, une richesse, une texture et une longueur superbes. Il devrait être agréable à déguster pendant au moins 10 à 12 ans. À boire entre 2010 et 2022. Note – **94**. (Robert Parker fils, *robertparker.com*, févr. 2010)

242776 [TS] 750 mL 59 \$



**CABERNET SAUVIGNON
YOUNTVILLE SELECTION
GRGICH HILLS 2006**

Napa Valley
Le Yountville Selection de Grgich est issu de la plus vieille parcelle de cabernet sauvignon de Napa. Depuis qu'il y a été planté pour la première fois en 1959, on a découvert que le « clone Inglenook » pousse très bien dans la vallée de Napa, ce qui a ouvert de nouvelles perspectives pour ce cépage dans le reste de la Californie. Ce vin exceptionnel et étagé se gardera au cellier jusqu' à 10 ans, mais il est déjà très agréable à déguster.

253245 [TS] 750 mL 119 \$

**CABERNET SAUVIGNON STAGLIN
2006**

Rutherford, Napa Valley
Le magazine *Wine Spectator* a accordé à ce vin la note de **96** points. (James Laube, 15 oct. 2009)

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin colossal, profondément fruité et somptueusement boisé parle d'avenir; malgré son caractère généreux de cassis très concentré, il est trop tannique pour être bu à court terme. Il y a longtemps que j'ai goûté un cabernet sauvignon aussi riche et précis dans sa mise en valeur du cépage. Tout, dans ce vin, parle de profondeur et de longévité, et il aura besoin d'une décennie ou plus pour atteindre sa vitesse de croisière. [...] Note – **97**. (*Connoisseurs' Guide to California Wines*, avril 2009)

716258 [TS] 750 mL 199 \$

ÉTATS-UNIS – CALIFORNIE

VIN ROUGE

**CABERNET SAUVIGNON
CHRISTOPHER'S STONESTREET
2006**

Alexander Valley, Sonoma County
NOTE DE DÉGUSTATION : Ce cabernet sauvignon tiré d'un vignoble cultivé à plus de 600 m d'altitude dans les monts Mayacamas est caractérisé par ses tanins durs. Ses saveurs prodigieusement profondes de mûre et de cassis sont agrémentées de notes de chocolat noir et de violette. L'élevage entièrement en fûts de chêne français neufs confère au vin des nuances complexes de caramel fumé et de grillé qui cadrent bien avec sa personnalité. Impressionnant et exubérant, mais pas encore suffisamment évolué, ce vin requiert un séjour au cellier. À son mieux entre 2012 et 2018. Note – **96**. (Steve Heimoff, *Wine Enthusiast*, sept. 2010)

238741 [TS] 750 mL 124 \$

VIN BLANC

**CHARDONNAY ESTATE BELLE
CÔTE PETER MICHAEL 2009**

Knights Valley, Sonoma County
NOTE DE DÉGUSTATION : Le Chardonnay Belle Côte 2009 (2 850 caisses; 15,2 % d'alcool) est un vin frais et vif qui dévoile d'abondantes notes de fleurs de fruits tropicaux entrelacées de nuances de poire pochée, de chèvrefeuille, de chêne et de terre. Ce bouquet complexe mène à une bouche mi-corsée, élégante, fraîche et vive. Le vin devrait tenir le cap pendant six à huit ans. Note – **93-95**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2011)

154633 [TS] 750 mL 119 \$

**CHARDONNAY MON PLAISIR
PETER MICHAEL 2009**

Sonoma County
NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin révèle un mélange riche et séduisant de figue verte, de pêche blanche, de pomme, de melon et de chêne fumé, dans une bouche corsée, intense et concentrée. La finale fumée évoque les figues. À boire jusqu'en 2018. Note – **93**. (James Laube, *wine-spectator.com*, 30 juin 2011)

154690 [TS] 750 mL 124 \$



**ESPRIT DE BEUCASTEL BLANC
TABLAS CREEK VINEYARD 2009**

Paso Robles
NOTE DE DÉGUSTATION : Le favori des 2009, ce qui est guère surprenant, est l'Esprit de Beaucastel Blanc 2009, un assemblage de 62 % de roussanne et de 12 % de picpoul, le grenache blanc comptant pour le reste. La remarquable attaque fruitée (chèvrefeuille, pêche blanche, coing et abricot) est suivie d'une bouche dense et corsée, qui est à la fois élégante, précise et rafraîchissante. Voilà un superbe exemple de l'assemblage qu'un vigneron compétent peut réaliser avec ces cépages. Note – **92-94**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, août 2010)

735506 [TS] 750 mL 37 \$

**CHARDONNAY LOWER RIM
STONESTREET 2008**

Alexander Valley, Sonoma County
NOTE DE DÉGUSTATION : Le Chardonnay Lower Rim 2008 est une autre grande réussite qui révèle une chair, une richesse, une succulence, une minéralité et une acidité prodigieuses. Un chardonnay d'un grand sérieux aux vives nuances de nectarine, d'orange, de zeste de citron, de biscuit au beurre et de muscade. Note – **96**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, févr. 2010)

227561 [TS] 750 mL 63 \$



ÉTATS-UNIS – OREGON

VIN ROUGE

**PINOT NOIR STOLLER VINEYARDS
CHEHALEM 2008**

Dundee Hills

NOTE DE DÉGUSTATION : Léger et énergique, avec des notes de prune et de cassis soutenues par une forte minéralité. La texture aérienne fait flotter longuement la finale. Un modèle de finesse. Boire dès aujourd'hui et d'ici 2018. Note – **93**. (Harvey Steiman, *winespectator.com*, 31 déc. 2010)

249268 [TS] 750 mL 49 \$

**PINOT NOIR LA SOURCE
EVENING LAND 2008**

Eola-Amity Hills

Ce vin s'est classé au 32^e rang des 100 meilleurs vins de 2010 du magazine *Wine Spectator*.

NOTE DE DÉGUSTATION : Raffiné, élégant, précis et complexe, ce vin offre couche sur couche de saveurs subtiles étayées par une structure racée et bien équilibrée. Les notes de mûre, de cassis et de minéral jouent du coude en bouche en s'entremêlant harmonieusement sur la longue finale expressive. À son mieux entre 2012 et 2020. Note – **96**. (Harvey Steiman, *winespectator.com*, 31 déc. 2010)

239996 [TS] 750 mL 79 \$

VIN BLANC

**CHARDONNAY LA SOURCE
EVENING LAND 2008**

Eola-Amity Hills

NOTE DE DÉGUSTATION : Éclatant, agile et d'un pied léger, avec des saveurs minérales de pomme verte et de pamplemousse qui mettent l'eau à la bouche. Avec une telle persistance, ce vin ne peut que devenir plus charnu et profond avec l'âge. Boire dès maintenant et d'ici 2018. Note – **94**. (Harvey Steiman, *winespectator.com*, 31 déc. 2010)

240010 [TS] 750 mL 79 \$

ÉTATS-UNIS –
ÉTAT DE WASHINGTON

VIN ROUGE

SYRAH REININGER 2007

Walla Walla Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin très épicé porte sur sa structure veloutée de généreuses notes juteuses de poivre noir, de grain de poivre vert et des saveurs équilibrées de mûre qui persistent sur une finale mi-corsée. À son mieux entre 2011 et 2015. Note – **92**. (Harvey Steiman, *winespectator.com*, 30 sept. 2010)

249227 [TS] 750 mL 39 \$

VIN FORTIFIÉ

PORTO

PORTO VINTAGE DELAFORCE 1963
DOC Douro

Bien que les saveurs décrites par James Suckling dans son commentaire de 1989 auront mûri et se seront développées, il s'agit d'un 1963 dans une forme splendide et qui continue à évoluer. À mesure que vieillit le porto, les arômes de fruits frais se transforment en notes de fruits séchés.

NOTE DE DÉGUSTATION : C'est le meilleur Delaforce des trois dernières décennies. C'est un monstre massif. Une robe rubis rouge profond, un nez de mûre merveilleusement riche, corsé, avec suffisamment de tanins pour contenir des tonnes de fruits superbes. Continuera à se bonifier. Note – **93**. (James Suckling, *winespectator.com*, Internet seulement, 1989)

241349 [TD] 750 mL 215 \$



VIN FORTIFIÉ

PORTO

PORTO VINTAGE GRAHAM'S 2000

DOC Douro, mis en bout. en 2002
Ce vin s'est classé au 9^e rang des
100 meilleurs vins de 2003 selon
Wine Spectator.

NOTE DE DÉGUSTATION : Le nez
rappelle les orchidées fraîchement
cueillies, avec beaucoup de fruit mûr
et pur. Corsé, moyennement doux,
très puissant et racé, il persiste pen-
dant plusieurs minutes sur le palais.
Bien que jeune, ce porto vintage est
équilibré et élégant. Je n'ai jamais bu
meilleur Graham, tous âges confondus.
Meilleur après 2014. Note – **98**.
(James Suckling, *winespectator.com*,
15 mai 2003)

236760 [TD] 750 mL 139 \$

PORTO VINTAGE TAYLOR FLADGATE 2007

DOC Douro
NOTE DE DÉGUSTATION : Un géant
est tapi derrière les fleurs fraîches
et le fruit mûr. Il commence avec une
approche amicale, puis saisit le
palais avec des saveurs intenses de
bleuet et de mûre et des tanins
mâchus, mais fins. Astringent, mais
étonnamment complexe et long
en bouche. Finale impressionnante.
Le meilleur Taylor depuis 1994.
Meilleur après 2020. Note – **96**.
(James Suckling, *winespectator.com*,
31 mai 2010)

139709 [TD] 750 mL 139 \$

VIN DE DESSERT

BANYULS LÉGENDE GÉRARD BERTRAND 1951

AOC, dans un coffre en bois
NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin
difficile à trouver vu sa faible production
de moins de 1 000 bouteilles.
Flaveurs dominantes de prune rouge
et de framboise séchées, relevées
de notes d'épices douces, d'écorce
d'orange, de clou de girofle, de
poivre, de noix et de cacao mi-amer.
Plein, riche et vif en bouche, avec
une acidité modérée et une finale
énergique. Accessible maintenant,
il profitera néanmoins d'une garde
de 5 à 10 ans. Note – **93**. (*Wine
Enthusiast*, mars 2011)

241422 [TD] 750 mL 295 \$

RIVESALTES LÉGENDE GÉRARD BERTRAND 1945

AOC, dans un coffre en bois
NOTE DE DÉGUSTATION : Tout
amateur sérieux de rivesaltes doit se
procurer celui-ci. Le nez déborde
d'arômes d'abricot séché, d'aveline
rôtie, de figue, de gingembre,
d'épices douces et d'orange confite,
tandis que la bouche est soyeuse et
équilibrée. Un vin sucré et capiteux,
mais sans lourdeur aucune. Tous les
arômes passent en bouche avec des
accents de noix et de champignon
shiitake. Un petit goût salin fait
saliver dans la longue finale. À boire
maintenant ou à laisser vieillir.
Production limitée à 869 bouteilles.
Note – **95**. (Lain Bradford, *Wine
Enthusiast*, mars 2011)

241406 [TD] 750 mL 329 \$

SPIRITUEUX

WHISKY ÉCOSSAIS

SINGLE MALT D'ISLAY 25 ANS D'ÂGE BOWMORE

NOTE DE DÉGUSTATION : La
recette du 25 ans d'âge a changé :
l'influence du xérès est maintenant
plus marquée. J'avais accordé
5 étoiles à la recette originale. Robe
fauve profond, avec une teinte
cuivrée, d'une superbe pureté. Les
premières aspirations révèlent des
notes à la fois salines et sucrées,
rappelant la barbe à papa; l'aération
élargit la palette aromatique en
ajoutant des senteurs de brioche,
de poire compotée et de caramel
écossais. L'attaque en bouche est
riche, quasi confiturée, et accentuée
de saveurs salées et vineuses
typiques du Bowmore, mais avec
plus de douceur; la finale, longue
et succulente, montre un bel équilibre
entre le sel de mer et le xérès.
Le changement dans le profil gustatif
vient du type de whisky employé, en
l'occurrence, du whisky vieilli en fûts
de xérès. L'empreinte de Bowmore
est toujours aussi reconnaissable.
Note – ★★★★★. (F. Paul Pacult,
Kindred Spirits 2, 2008)

714113 750 mL 395 \$



**SINGLE MALT D'ISLAY
40 ANS D'ÂGE BOWMORE**

NOTE DE DÉGUSTATION : Il accuse son âge, mais pas à son détriment; le caractère de la distillerie est toujours aussi perceptible. Ce whisky est dominé par des notes mâchées de caramel, de vieux rhum et de gâteau aux figues. Le fruité est aussi évident avec ses notes de nectarine et de raisin sec golden. La bouche dégage des notes douces de fumée de tourbe, de chêne juteux, de cannelle et de saumure. Excellent équilibre ! L'un des meilleurs whiskys Bowmore que j'aie goûtés (et, à ce prix, que je ne goûterai probablement plus jamais). (Choix du directeur) Note – **96**. (John Hansell, *maltadvocate.com*, 2^e trimestre 2011)

258111 700 mL 14 895 \$

**SINGLE MALT DU SPEYSIDE
30 ANS D'ÂGE GLENFIDDICH**

AOC, avec boîte-cadeau
NOTE DE DÉGUSTATION : Le magnifique bouquet riche et complexe se distingue par sa grande maturité. Puissantes nuances de gâteau aux fruits, d'écorce d'orange, d'épices sèches et de petits fruits mûrs avec un soupçon de chêne et quelques effluves de fumée. La bouche ronde et profonde prend la relève à grand renfort de chêne et d'un raz-de-marée de malt. Fabuleuse texture et souplesse. Mélasse, miel et sirop doré donnent une grande onctuosité à ce whisky. Merveilleuse complexité. Finale interminable. Note – **Médaille d'or – Meilleur de sa catégorie**. (Comité de dégustation, *International Wine & Spirit Competition*, 2010)

936518 750 mL 399 \$

**SINGLE MALT DU SPEYSIDE
30 ANS D'ÂGE THE BALVENIE**

NOTE DE DÉGUSTATION :
Nez : Merveilleusement bien conservé, avec une véritable macédoine de fruits. Les notes fumées sont encore apparentes, tout comme le chêne. Incroyable, mais le style est très similaire à celui des cuvées précédentes. Goût : Intense. Attaque féroce des notes d'orge, suivie d'une délicate poussée d'épices réconfortantes. Finale : Influence plus sentie du chêne, mais bien tempérée par l'orge qui maintient une grande harmonie d'ensemble. Équilibre : J'ai rarement goûté une aussi vieille cuvée de whisky dont le caractère est si proche des cuvées précédentes. Vraiment étonnant. Note – **92**. (Jim Murray, *Whisky Bible*, 2010)

665091 700 mL 725 \$

ARMAGNAC

ARMAGNAC DAMBLAT 1971

AOC, avec boîte-cadeau
L'armagnac est considéré comme le plus vieux spiritueux de France. Sa production remonte en effet à quelque 700 ans. Damblat élabore des armagnacs dans un style traditionnel. Complexe et distingué, cet armagnac constitue une libation contemplative pour le connaisseur de spiritueux. Un cadeau idéal pour souligner un 40^e anniversaire.

238527 700 mL 175 \$

**ARMAGNAC MARQUIS DE SAUVAL
1981**

AOC
Pour un être cher qui s'apprête à célébrer son 30^e anniversaire ou pour un couple adoré qui aura bientôt partagé 30 ans de vie commune, voici un armagnac exceptionnel et millésimé produit par une petite maison très respectée, qui est nouvelle sur notre marché.

242537 750 mL 325 \$



EAU-DE-VIE

**FINE BOURGOGNE DOMAINE DE
LA ROMANÉE-CONTI 1993**

AOC
Produite en très petites quantités, la Fine Bourgogne est une eau-de-vie du prodigieux Domaine de la Romanée-Conti. La maison utilise les lies et un peu de ses précieux pinots noirs pour créer ce distillat aux arômes et saveurs caractéristiques. Très fruité, agréable et presque sucré, il révèle un caractère très féminin (fin et délicat) et une grande palette de notes florales et herbacées. Longuement vieilli en fûts, ce spiritueux sera délicieux à l'apéritif, mais il sera encore meilleur après un excellent repas, avec un dessert au café et au chocolat. Cette eau-de-vie fera le bonheur des amateurs de Romanée-Conti.

250233 [TS] 700 mL 495 \$

LISTE DES PRODUITS

DESCRIPTION	FORMAT (mL)	N° DE PRODUIT	PRIX (par bout.)	NOTE	STOCK INITIAL (nombre de bout.)
FRANCE – CHAMPAGNE <small>CHAMPAGNE</small>					
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU SPÉCIAL JEAN MILAN	750	143602	54 \$	WS 92	240
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT KRUG	750	38703	409 \$	WS 95	60
CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT PREMIER CRU RENÉ GEOFFROY	750	245878	59 \$	RP 94	360
CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU FLEUR DE MAREUIL ROGER POUILLON & FILS	750	112912	72 \$	JR 18,5 (SUR 20)	180
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT DEUTZ 2006	750	167734	79 \$	RP 92+	360
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT LOUIS ROEDERER 2006	750	368415	85 \$		298
CHAMPAGNE BRUT DEUTZ 2005	750	167486	69 \$	RP 91	240
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT CRISTAL 2004	750	352716	649 \$	RP 94	75
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PREMIER CRU LES CHAILLOTS GILLIES NICOLAS MAILLART 2004	750	244111	85 \$	BH 92	180
CHAMPAGNE BRUT CUVÉE DES MOINES BESSERAT DE BELLEFON 2002	750	240077	79 \$	WS 92	240
CHAMPAGNE BRUT DOM PÉRIGNON 2002	1 500	461145	589 \$	RP 96	30
CHAMPAGNE BRUT POL ROGER 2000	750	989137	85 \$	WE 94	180
CHAMPAGNE BRUT POL ROGER 2000	1 500	235630	175 \$	WE 94	15
CHAMPAGNE BRUT CUVÉE SIR WINSTON CHURCHILL POL ROGER 1999	750	958678	199 \$	RP 94	180
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT DOM PÉRIGNON 2000	750	91777	449 \$	RP 96	75
CHAMPAGNE BRUT KRUG 1998	750	68395	325 \$	WS 96	72
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT CLOS DU MESNIL KRUG 1998	750	38711	1 095 \$	WE 100	10
CHAMPAGNE BRUT LA GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1998	750	38802	245 \$	WS 92	120
CHAMPAGNE BRUT CENOOTHÈQUE DOM PÉRIGNON 1995	750	92999	469 \$	RP 96	15
CHAMPAGNE EXTRA BRUT FLEURY 1995	750	240051	75 \$	WS 93	240
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT CLOS D'AMBONNAY KRUG 1995	750	91827	4 495 \$	RP 98	5
CHAMPAGNE BRUT LA GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1995	1 500	239764	649 \$	WD 17+ (SUR 20)	15
CHAMPAGNE BRUT COLLECTION KRUG 1985	750	38687	1 195 \$	WS 96	6

FRANCE – BORDEAUX

VIN ROUGE

ALTER EGO 2008	750	187286	69 \$	WS 90	300
CHÂTEAU BELLEVUE MONDOTTE 2008	750	187245	369 \$	RP 95+	82
CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2008	750	185223	749 \$	RP 93	18
CHÂTEAU CLOS DE SARPE 2008	750	137844	119 \$	RP 95	359
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2008	750	136606	179 \$	RP 92+	239
CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU 2008	750	187815	169 \$	RP 95+	636
CHÂTEAU HAUT-BRION 2008	750	154773	565 \$	RP 96	60

NOTES Les vins sont assortis de notes provenant de sources diverses :

AWC	<i>winecompanion.com.au</i>	MA	<i>maltadvocate.com</i>
BH	<i>burghound.com</i>	NZW	<i>Buyer's Guide to New Zealand Wines</i>
CGC	<i>Connoisseurs' Guide to California Wines</i>	RP	<i>erobertparker.com</i>
DEC	<i>decanter.com</i>	WA	<i>winealign.com</i>
GM	<i>gaultmillau.fr</i>	WB	<i>Whisky Bible</i>
GR	<i>Gambero Rosso Italian Wines</i>	WD	Chris Kissack, <i>thewinedoctor.com</i>
IWC	<i>International Wine Cellar</i>	WN	Rick VanSickle, <i>winesinniagara.com</i>
IWSC	<i>International Wine & Spirit Competition</i>	WF	<i>winefront.com.au</i>
JR	<i>jancisrobinson.com</i>	WE	<i>Wine Enthusiast</i>
JS	<i>johnschreiner.blogspot.com</i>	WS	<i>winespectator.com</i>
KS	F. Paul Pacult, <i>Kindred Spirits</i>		

Pour des raisons hors de notre volonté, les stocks d'ouverture peuvent changer sans préavis.

DESCRIPTION	FORMAT (mL)	N° DE PRODUIT	PRIX (par bout.)	NOTE	STOCK INITIAL (nombre de bout.)
CHÂTEAU HAUT-BAILLY 2008	750	137075	99 \$	RP 96	246
CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION 2008	750	134031	299 \$	RP 94	120
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2008	750	154781	895 \$	RP 98	60
CHÂTEAU MARGAUX 2008	750	141614	795 \$	RP 94	264
CHÂTEAU MONTROSE 2008	750	137240	129 \$	RP 95	179
CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD 2008	750	186270	695 \$	RP 94+	84
CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2008	750	136671	105 \$	RP 90+	240
CHÂTEAU TROPLONG MONDOT 2008	750	137448	119 \$	RP 96	180
DOMAINE DE CHEVALIER 2008	750	135111	69 \$	WE 94	240
PAVILLON ROUGE 2008	750	187237	135 \$	GM 17 (SUR 20)	120
PAUILLAC DE LATOUR 2007	750	182766	109 \$		420
CHÂTEAU BRANE CANTENAC 2006	750	235408	85 \$	RP 92	180
CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE 2006	750	235259	95 \$	RP 92	180
CHÂTEAU LAGRANGE 2006	750	235242	85 \$	WE 92	180
CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2006	750	504209	109 \$	RP 93	180
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2006	750	235382	99 \$	RP 93	180
LA PARDE DE HAUT-BAILLY 2006	750	236901	48 \$	WS 90	480
LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2006	750	733055	54 \$	WS 90	420
CHÂTEAU BATAILLEY 2004	750	120709	54 \$	RP 91	360
CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2004	750	235473	59 \$	RP 90	360

FRANCE – BORDEAUX VIN BLANC

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE BLANC 2009	750	581074	49 \$	WE 93	240
CHÂTEAU CLIMENS 2006	375	166488	79 \$	RP 94	240
CHÂTEAU DE MALLE 2006	750	241463	75 \$	WE 93	180
CHÂTEAU DE FARGUES 2005	750	235267	165 \$	JR 17 (SUR 20)	120
CHÂTEAU SUDUIRAUT 1997	375	249748	55 \$	DEC ★★★★★	240

FRANCE – BOURGOGNE– CÔTE DE NUITS VIN ROUGE

CLOS VOUGEOT GRAND CRU DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS 2008	750	182733	159 \$	RP 94	96
ÉCHEZEAUX GRAND CRU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI 2008	750	723122	285 \$	BH 93	23
GRANDS-ÉCHEZEAUX GRAND CRU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI 2008	750	721316	475 \$	IWC 92(+?)	23
LA TÂCHE GRAND CRU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI 2008	750	721654	835 \$	RP 96-97	33
RICHEBOURG GRAND CRU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI 2008	750	737379	775 \$	JR 19 (SUR 20)	17
ROMANÉE-SAINT-VIVANT GRAND CRU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI 2008	750	721399	775 \$	JR 19 (SUR 20)	23
CLOS ST-DENIS GRAND CRU DOMAINE GAGEY LOUIS JADOT 2008	750	241448	275 \$	IWC 91-94	60
CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE GRAND CRU PASCAL MARCHAND 2008	750	256081	249 \$	RP 93-94	60
CLOS-SAINT-DENIS GRAND CRU PASCAL MARCHAND 2008	750	254474	109 \$	RP 93-94	120
GEVREY CHAMBERTIN 1 ^{er} CRU LES CAZETIERS PASCAL MARCHAND 2008	750	255364	75 \$	RP 91-92	240
MOREY-SAINT-DENIS 1 ^{er} CRU CLOS DES ORMES PASCAL MARCHAND 2008	750	254441	55 \$	RP 90-91	240
VOSNE-ROMANÉE 1 ^{er} CRU LES SUCHOTS PASCAL MARCHAND 2008	750	254466	109 \$	RP 92-93+	240
CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU ROCHE DE BELLENE 2008	750	235390	145 \$	WS 93	120
CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU DOMAINE TORTOCHOT 2007	750	235309	129 \$	BH 92	144
GEVREY-CHAMBERTIN 1 ^{er} CRU LAVAUX ST. JACQUES DOMAINE TORTOCHOT 2007	750	235317	75 \$	BH 90	180
CHAMBERTIN GRAND CRU DOMAINE TRAPET PÈRE & FILS 2007	750	241331	275 \$	RP 93	120
CHAMBOLLE-MUSIGNY 1 ^{er} CRU JOSEPH DROUHIN 2007	750	715441	84 \$	BH 90	168
CHAMBOLLE MUSIGNY 1 ^{er} CRU LES FUÉES LOUIS JADOT 2007	750	47878	85 \$	WS 92	120
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU NICOLAS POTEL 2007	750	155267	185 \$	BH 91-93	72

LISTE DES PRODUITS

DESCRIPTION	FORMAT (mL)	N° DE PRODUIT	PRIX (par bout.)	NOTE	STOCK INITIAL (nombre de bout.)
FRANCE – BOURGOGNE– CÔTE DE BEAUNE VIN ROUGE					
VOLNAY CAILLERETS 1 ^{er} CRU ANCIENNE CUVÉE CARNOT DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS 2008	750	77016	74 \$	RP 92-93	360
CORTON GRAND CRU PASCAL MARCHAND 2008	750	254433	75 \$	WS 91	120
VOLNAY CLOS DES CHÊNES 1 ^{er} CRU BITOUZET-PRIEUR 2007	750	259341	65 \$	BH 90	180
VOLNAY PITURES 1 ^{er} CRU BITOUZET-PRIEUR 2007	750	241430	55 \$	BH 90	360
POMMARD RUGIENS 1 ^{er} CRU LOUIS JADOT 2006	750	47860	85 \$	BH 92	180

FRANCE – BOURGOGNE– CÔTE DE BEAUNE VIN BLANC					
MEURSAULT-CHARMES 1 ^{er} CRU DOMAINE LATOUR-GIRAUD 2009	750	111336	75 \$	IWC 90-93	240
CHASSAGNE-MONTRACHET 1 ^{er} CRU MORGEOT ROCHE DE BELLENE 2009	750	236414	75 \$	IWC 90-93	240
PULIGNY-MONTRACHET BLAGNY 1 ^{er} CRU ROCHE DE BELLENE 2009	750	236398	79 \$	IWC 90-92	180
MEURSAULT PERRIÈRES 1 ^{er} CRU BITOUZET-PRIEUR 2008	750	241414	75 \$	BH 91	180
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU BONNEAU DU MARTRAY 2008	750	118646	159 \$	BH 92-95	150
CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS 2008	750	88708	259 \$	IWC 95(+?)	96
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS 2008	750	88682	155 \$	BH 96	144
MONTRACHET GRAND CRU DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS 2008	750	182329	525 \$	BH 98	72
PULIGNY-MONTRACHET 1 ^{er} CRU LES PUCELLES DOMAINE HENRI BOILLOT 2008	750	231894	119 \$	BH 93	180
MEURSAULT HENRI BOILLOT 2008	750	626861	65 \$	BH 90	240
PULIGNY-MONTRACHET HENRI BOILLOT 2008	750	626838	72 \$	BH 90	240
BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU PASCAL MARCHAND 2008	750	254482	275 \$	WS 95	60
MEURSAULT 1 ^{er} CRU BLAGNY DOMAINE JOSEPH MATROT 2007	750	958496	79 \$	RP 92	178
BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU OLIVIER LEFLAIVE 2007	750	932129	389 \$	WS 95	60
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU OLIVIER LEFLAIVE 2007	750	746735	175 \$	BH 92-94	120

FRANCE – BOURGOGNE– CHABLIS VIN BLANC					
CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR DOMAINE CHRISTIAN MOREAU PÈRE & FILS 2008	750	29751	59 \$	WS 95	360
CHABLIS GRAND CRU LA MOUTONNE DOMAINE LONG DEPAQUIT 2008	750	46706	89 \$	BH 94	150
CHABLIS 1 ^{er} CRU FOURCHAUME DOMAINE PINSON 2008	750	231944	39 \$	RP 91	300
CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES DOMAINE WILLIAM FÈVRE 2008	750	74773	79 \$	WE 95	240
CHABLIS 1 ^{er} CRU FOURCHAUME VAULORENT LOUIS MICHEL & FILS 2008	750	41418	42 \$	RP 94	300
CHABLIS GRAND CRU LES CLOS LOUIS MICHEL & FILS 2008	750	720391	75 \$	RP 94	180
CHABLIS GRAND CRU LES CLOS DUPLESSIS 2006	750	168104	58 \$	BH 89-92	180

FRANCE – RHÔNE– RHÔNE SEPTENTRIONAL VIN ROUGE					
CÔTE-RÔTIE LA LANDONNE E. GUIGAL 2007	750	985549	339 \$	RP 98-100	108
CÔTE-RÔTIE LA MOULINE E. GUIGAL 2007	750	985572	339 \$	RP 95-97	156
CÔTE-RÔTIE LA TURQUE E. GUIGAL 2007	750	985523	339 \$	RP 97-99	156
HERMITAGE LES MIAUX FERRATON PÈRE & FILS 2007	750	110528	75 \$	WS 91	120
CÔTE-RÔTIE BRUNE ET BLONDE E. GUIGAL 2006	1 500	125625	125 \$	IWC 92	120
CÔTE-RÔTIE CHÂTEAU D'AMPUIS E. GUIGAL 2006	750	741983	135 \$	IWC 93	240

FRANCE – RHÔNE– RHÔNE SEPTENTRIONAL VIN BLANC					
CONDRIEU LA DORIANE E. GUIGAL 2009	750	40527	99 \$	RP 95	180

DESCRIPTION	FORMAT (mL)	N° DE PRODUIT	PRIX (par bout.)	NOTE	STOCK INITIAL (nombre de bout.)
FRANCE – RHÔNE- RHÔNE MÉRIDIONAL VIN ROUGE					
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CLOS DES PAPES 2009	750	963546	109 \$	JR 19 (SUR 20)	264
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CUVÉE QUARTZ DOMAINE DU CLOS DU CAILLOU 2009	750	255042	94 \$	RP 91-93	300
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LES ORIGINES DOMAINE GRAND VENEUR 2009	750	43059	59 \$	RP 92-95	480
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE VIEILLES VIGNES DOMAINE GRAND VENEUR 2009	750	145607	109 \$	RP 93-95	210
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CLOS ST-JEAN 2008	750	70888	49 \$	RP 91	600
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DEUS EX MACHINA CLOS SAINT JEAN 2008	750	103036	95 \$	RP 95	240
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LA COMBE DES FOUS CLOS ST-JEAN 2008	750	103028	95 \$	RP 94	240
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE RÉSERVE SIXTINE CUVÉE DU VATICAN 2007	750	740639	55 \$	RP 94	600
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CUVÉE EXCEPTIONNELLE DOMAINE DU VIEUX LAZARET 2007	750	957274	55 \$	RP 92-94	480
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE MAS DE BOISLAUZON 2007	750	244269	55 \$	RP 94	300
FRANCE – ALSACE VIN BLANC					
PINOT GRIS CLOS WINDSBUHL DOMAINE ZIND-HUMBRECHT 2008	750	256198	55 \$	WS 94	180
RIESLING CLOS ST-LANDELIN SÉLECTION DE GRAINS NOBLES RENÉ MURÉ 2007	500	235192	69 \$	WS 95	180
ALLEMAGNE – MOSELLE VIN BLANC					
RIESLING SPÄTLESE PETER NICOLAY 2009	750	71142	32 \$	WS 94	360
RIESLING SPÄTLESE ST. URBANS-HOF 2009	750	235200	36 \$	WS 94	360
RIESLING AUSLESE GOLD CAPSULE VOLLENWEIDER 2009	375	107524	45 \$	RP 94	240
RIESLING SPÄTLESE DR. LOOSEN 2008	750	249664	34 \$	WS 91	480
RIESLING SPÄTLESE MARKUS MOLITOR 2008	750	235234	29 \$	RP 93	300
RIESLING SPÄTLESE WEINGÜTER WEGELER 2008	750	87452	30 \$	WS 93	480
ITALIE – CAMPANIE VIN ROUGE					
VIGNA PIANCASTELLI TERRE DEL PRINCIPE 2007	750	235416	59 \$	RP 93	180
TAURASI FATICA CONTADINA TERRE DORA 2004	750	235366	39 \$	RP 94	240
TAURASI PAGO DEI FUSI TERRE DORA 2004	750	235374	39 \$	RP 95+	240
ITALIE – PIÉMONT VIN ROUGE					
BAROLO CICALA BUSSIA ALDO CONTERNO 2006	750	51003	149 \$	RP 94	90
BAROLO VILLERO BROVIA 2006	750	489	75 \$	RP 92-95	216
BAROLO CANNUBI GIANNI GAGLIARDO 2006	750	235325	129 \$	WE 94	60
BAROLO SERRE GIANNI GAGLIARDO 2006	750	235333	84 \$	WE 93	180
BAROLO SARMASSA MARCHESI DI BAROLO 2006	750	973628	59 \$	WE 94	240
BAROLO BRIC DÈL FIASC PAOLO SCAVINO 2006	750	185066	105 \$	RP 95	180
BAROLO BUSSIA PARUSSO 2006	750	105130	85 \$	RP 95	210
BAROLO LE COSTE-MOSCONI PARUSSO 2006	750	105122	79 \$	RP 95	240
BAROLO PARUSSO MARIONDINO 2006	750	105114	55 \$	RP 92	240
LONG NOW PELISSERO 2006	750	138438	54 \$	WS 95	360
BAROLO CERQUIO ROBERTO VOERZIO 2006	750	955641	235 \$	RP 97	60
BAROLO SAN GIOVANNI ALESSANDRIA 2005	750	239087	69 \$	RP 93	300
BAROLO PERSIERA JOSETTA SAFFIRIO 2005	750	239103	69 \$	WS 91	180
BAROLO LE VIGNE LUCIANO SANDRONE 2005	750	687996	125 \$	RP 94	150

LISTE DES PRODUITS

DESCRIPTION	FORMAT (mL)	N° DE PRODUIT	PRIX (par bout.)	NOTE	STOCK INITIAL (nombre de bout.)
ITALIE – PIÉMONT VIN ROUGE					
BAROLO CANNUBI MARCHESI DI BAROLO 2005	750	980912	59 \$	WE 94	240
BAROLO SANTO STEFANO DI PERNO MASCARELLO 2005	750	235358	119 \$	RP 92	120
BARBARESCO MONTERSINO ORLANDO ABRIGO 2005	750	239111	64 \$	WS 93	360
BAROLO CAROBRIC PAOLO SCAVINO 2005	750	182337	75 \$	WS 95	300
BARBARESCO RISERVA ASILI PRODUTTORI DEL BARBARESCO 2005	750	241398	58 \$	RP 93	150
ITALIE – SICILE VIN ROUGE					
MONTENERO SANTA ANASTASIA 2006	750	235226	39 \$	RP 92	300
ITALIE – TOSCANE VIN ROUGE					
ILATRAIA BRANCAIA 2008	750	685230	69 \$	WS 91	360
MASSETO 2008	750	730655	475 \$	RP 96	450
MASSETO 2008	1 500	732172	995 \$	RP 96	9
CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI BROLIO BARONE RICASOLI 2007	750	942607	59 \$	RP 90	420
CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI BROLIO BARONE RICASOLI 2007	1 500	226498	125 \$	RP 90	20
JANUS CASALVENTO 2007	750	237594	49 \$	WS 94	360
CHIANTI CLASSICO RISERVA VIGNA DEL SORBO FONTODI 2007	750	963827	69 \$	RP 95	300
LA QUERCE 2007	750	48835	45 \$	WS 92	540
ENEI MONTEPELOSO 2007	750	114660	49 \$	RP 93	480
AVVOLTORE MORIS FARMS 2007	750	77768	59 \$	RP 93	240
MANGIAFOCO PODERI DEL PARADISO 2007	750	244749	49 \$	WS 94	420
CHIANTI CLASSICO RISERVA CASTELLO DI MONNA LISA VIGNAMAGGIO 2007	750	930651	38 \$	RP 92	480
NEMO VIGNETO IL MULINO CASTELLO DI MONSANTO 2006	750	738906	65 \$	RP 95	360
CABERNET FRANC DUEMANI 2006	750	239129	95 \$	WS 94	180
ROCCA DI FRASSINELLO 2006	750	25692	49 \$	GR 	360
CABERNET FRANC VIGNAMAGGIO 2006	750	236190	59 \$	RP 95	480
BRUNELLO DI MONTALCINO DONATELLA CINELLI COLOMBINI 2005	750	113357	49 \$	WE 93	360
BRUNELLO DI MONTALCINO LA SERENA 2005	750	149583	64 \$	WS 91	300
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SALCO EVOLUZIONE SALCHETO 2005	750	241281	49 \$	RP 94	300
BRUNELLO DI MONTALCINO SESTI 2005	750	243915	79 \$	RP 92	240
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA ALTESINO 2004	750	8011	99 \$	WE 96	150
BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELLO ROMITORIO 2004	750	236356	59 \$	WS 93	360
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA IL PALAZZONE 2004	750	21063	99 \$	RP 92+	180
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA LA LECCIAIA 2004	750	241307	69 \$	RP 92	270
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA VITANZA 2004	750	236232	99 \$	WS 95	240
ITALIE – VÉNÉTIE VIN ROUGE					
MERLOT SANSONINA ZENATO 2006	750	236448	54 \$	RP 91	264
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO MONTE CA' BIANCA LORENZO BEGALI 2005	750	204883	95 \$	WS 91	300
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO 2005	750	132316	79 \$	IWSC MÉDAILLE D'ARGENT	600

DESCRIPTION	FORMAT (mL)	N° DE PRODUIT	PRIX (par bout.)	NOTE	STOCK INITIAL (nombre de bout.)
PORTUGAL VIN ROUGE					
CHRYSEIA 2007	750	236372	75 \$	WE 94	240
ESPAGNE VIN ROUGE					
MALLEOLUS EMILIO MORO 2007	750	236141	55 \$	RP 92	180
MENCÍA ULTREIA DE VALTUILLE RAÚL PÉREZ 2007	750	236240	89 \$	RP 99	108
FINCA VILLACRECES TINTO 2006	750	236422	49 \$	RP 94	300
MUGA TORRE MUGA 2006	750	719609	79 \$	WS 94	300
MIRTO RAMÓN BILBAO 2006	750	236455	54 \$	RP 92+	240
RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL MUGA 2005	750	921536	35 \$	RP 93	600
RESERVA VAL SOTILLO 2004	750	244152	49 \$	WE 93	210
MAS DEL CAMPEROL MAS GARRIAN 2002	750	237602	45 \$	RP 92	240
BALBAS RESERVA 2001	750	85183	39 \$	WS 93	332
MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA 2001	750	990309	49 \$	RP 93	300
CANADA – ONTARIO VIN ROUGE					
PINOT NOIR EXCELLENCE STONEY RIDGE 2009	750	254250	29 \$		144
PINOT NOIR LE GRAND CLOS LE CLOS JORDANNE 2007	3 000	260182	395 \$	WA 93	6
CANADA – ONTARIO VIN BLANC					
PINOT GRIS LEGACY INNISKILLIN 2009	750	229591	35 \$	WN ★★★★★	144
CHARDONNAY ROBYN'S BLOCK TAWSE 2008	750	131979	42 \$		120
CANADA – COLOMBIE-BRITANNIQUE VIN ROUGE					
HOURLASS VIGNOUBLE UNIQUE BLACK WIDOW 2008	750	258822	54 \$	JS 90	118
AUSTRALIE VIN ROUGE					
SHIRAZ AMON-RA GLAETZER 2009	750	58032	75 \$	RP 96+	382
SHIRAZ/CABERNET SAUVIGNON ANAPERENNA GLAETZER 2009	750	72926	59 \$	RP 94	190
PINOT NOIR 10X TEN MINUTES BY TRACTOR 2009	750	250613	49 \$	AWC 97	312
SHIRAZ VELVET GLOVE 2009	750	242784	269 \$	RP 97+	60
CABERNET SAUVIGNON/SHIRAZ THE STIRLINGS FERNGROVE 2007	750	249276	65 \$	RP 93	178
SHIRAZ CARNIVAL OF LOVE MOLLYDOOKER 2007	750	242743	129 \$	RP 96	300
AVATAR TEUSNER 2005	750	219220	36 \$	RP 92	670
AUSTRALIE VIN BLANC					
CHARDONNAY YATTARNA PENFOLDS 2008	750	558643	124 \$	WF 95	58
NOUVELLE-ZÉLANDE VIN ROUGE					
PINOT NOIR EATON FAMILY PYRAMID VALLEY 2007	750	242602	56 \$	RP 92+	298
NOUVELLE-ZÉLANDE VIN BLANC					
CHARDONNAY RIFLEMANS SACRED HILL 2009	750	39503	32 \$	NZW ★★★★★	296
AFRIQUE DU SUD VIN ROUGE					
CABERNET SAUVIGNON BOEKENHOUTSKLOOF 2006	750	52084	49 \$	WS 92	60

LISTE DES PRODUITS

DESCRIPTION	FORMAT (mL)	N° DE PRODUIT	PRIX (par bout.)	NOTE	STOCK INITIAL (nombre de bout.)
ARGENTINE VIN ROUGE					
MALBEC TEMIS ALTA VISTA 2007	750	119859	49 \$	RP 93+	118
MALBEC ADRIANNA VINEYARD CATENA ZAPATA 2007	750	132340	79 \$	RP 96	118
MALBEC ARGENTINO CATENA ZAPATA 2007	750	170035	98 \$	RP 97	240
MALBEC GRAN RESERVA GIMENEZ RIILI 2007	750	250555	46 \$	RP 93	118
CHILI VIN ROUGE					
BOROBO CASA LAPOSTOLLE 2008	750	39263	99 \$		30
ÉTATS-UNIS – CALIFORNIE VIN ROUGE					
PINOT NOIR LUCIA 2009	750	244624	47 \$		82
PINOT NOIR DE VILLIERS VINEYARD CALERA 2008	750	227504	45 \$		90
CABERNET SAUVIGNON CHAPPELLET 2008	750	704254	69 \$	WE 92	168
LES PAVOTS PETER MICHAEL 2008	750	260877	259 \$	RP 95	120
ESPRIT DE BEAUCASTEL ROUGE TABLAS CREEK VINEYARD 2008	750	735654	45 \$	IWC 93	672
CABERNET SAUVIGNON SELECT BENCHLAND CAKEBREAD 2007	750	924175	129 \$	RP 96	180
PINOT NOIR MILLS VINEYARD CALERA 2007	750	716407	54 \$	RP 95	90
PINOT NOIR RYAN VINEYARD CALERA 2007	750	58966	49 \$	RP 93	90
CABERNET SAUVIGNON MCGINLEY VINEYARD CLOS MIMI 2007	750	239145	89 \$	RP 93	600
MERLOT THREE PALMS VINEYARD DUCKHORN VINEYARDS 2007	750	34785	85 \$		210
CABERNET SAUVIGNON RUTHERFORD FROG'S LEAP 2007	750	596064	95 \$	WE 90	120
CABERNET SAUVIGNON RESERVE GROTH 2007	750	247312	169 \$	WS 94	150
CABERNET SAUVIGNON HEWITT VINEYARD 2007	750	80192	69 \$	RP 93	300
CABERNET SAUVIGNON CLOUDY'S VINEYARD JANZEN 2007	750	53769	95 \$	WE 95	120
EL DESAFIO DE JONATA JONATA 2007	750	218933	145 \$	RP 95-97	600
CABERNET FRANC KEENAN 2007	750	104398	69 \$	RP 94	180
CABERNET SAUVIGNON POETRY 2007	750	14209	149 \$	RP 96	300
CABERNET SAUVIGNON ST. HELENA REVANA FAMILY 2007	750	242461	149 \$	WS 97	120
RUBICON 2007	750	703967	179 \$	WE 93	180
LEGACY STONESTREET 2007	750	708024	99 \$	RP 93	336
CABERNET SAUVIGNON ROCKFALL STONESTREET 2007	750	249367	89 \$	WE 99	60
ZINFANDEL SIMONCINI VINEYARD VALDEZ 2007	750	227538	49 \$	WS 95	480
SYRAH CASTELLI-KNIGHT RANCH WIND GAP 2007	750	242776	59 \$	RP 94	672
CABERNET SAUVIGNON YOUNTVILLE SELECTION GRGICH HILLS 2006	750	253245	119 \$		90
CABERNET SAUVIGNON STAGLIN 2006	750	716258	199 \$	CGC 97	240
CABERNET SAUVIGNON CHRISTOPHER'S STONESTREET 2006	750	238741	124 \$	WE 96	60
ÉTATS-UNIS – CALIFORNIE VIN BLANC					
CHARDONNAY ESTATE BELLE CÔTE PETER MICHAEL 2009	750	154633	119 \$	RP 93-95	480
CHARDONNAY MON PLAISIR PETER MICHAEL 2009	750	154690	124 \$	WS 93	480
ESPRIT DE BEAUCASTEL BLANC TABLAS CREEK VINEYARD 2009	750	735506	37 \$	RP 92-94	336
CHARDONNAY LOWER RIM STONESTREET 2008	750	227561	63 \$	RP 96	60
ÉTATS-UNIS – OREGON VIN ROUGE					
PINOT NOIR STOLLER VINEYARDS CHEHALEM 2008	750	249268	49 \$	WS 93	672
PINOT NOIR LA SOURCE EVENING LAND 2008	750	239996	79 \$	WS 96	120

LA COLLECTION LES CLASSIQUES • OCTOBRE 2011

DESCRIPTION	FORMAT (mL)	N° DE PRODUIT	PRIX (par bout.)	NOTE	STOCK INITIAL (nombre de bout.)
ÉTATS-UNIS – OREGON <small>VIN BLANC</small>					
CHARDONNAY LA SOURCE EVENING LAND 2008	750	240010	79 \$	WS 94	168
ÉTATS-UNIS – ÉTAT DE WASHINGTON <small>VIN ROUGE</small>					
SYRAH REININGER 2007	750	249227	39 \$	WS 92	240
VIN FORTIFIÉ <small>PORTO</small>					
PORTO VINTAGE DELAFORCE 1963	750	241349	215 \$	WS 93	120
PORTO VINTAGE GRAHAM'S 2000	750	236760	139 \$	WS 98	300
PORTO VINTAGE TAYLOR FLADGATE 2007	750	139709	139 \$	WS 96	300
VIN FORTIFIÉ <small>VIN DE DESSERT</small>					
BANYULS LÉGENDE GÉRARD BERTRAND 1951	750	241422	295 \$	WE 93	20
RIVESALTES LÉGENDE GÉRARD BERTRAND 1945	750	241406	329 \$	WE 95	20
SPIRITUEUX <small>WHISKY ÉCOSSAIS</small>					
SINGLE MALT D'ISLAY 25 ANS D'ÂGE BOWMORE	750	714113	395 \$	KS ★★★★★	60
SINGLE MALT D'ISLAY 40 ANS D'ÂGE BOWMORE	700	258111	14 895 \$	MA 96	2
SINGLE MALT DU SPEYSIDE 30 ANS D'ÂGE GLENFIDDICH	750	936518	399 \$	IWSC MÉDAILLE D'OR	67
SINGLE MALT DU SPEYSIDE 30 ANS D'ÂGE THE BALVENIE	700	665091	725 \$	WB 92	19
SPIRITUEUX <small>ARMAGNAC</small>					
ARMAGNAC DAMBLAT 1971	700	238527	175 \$		108
ARMAGNAC MARQUIS DE SAUVAL 1981	750	242537	325 \$		60
SPIRITUEUX <small>EAU-DE-VIE</small>					
FINE BOURGOGNE DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI 1993	700	250233	495 \$		24

Notez
les
dates!

Les 21, 22 et 23 octobre 2011

VENTE AUX ENCHÈRES VINTAGES

La 10^e vente aux enchères annuelle de VINTAGES commence le vendredi 21 octobre, à 20 h. Ne manquez pas cette rare occasion de faire des offres sur les vins les plus fins et rares au monde!

HORAIRE DE LA VENTE AUX ENCHÈRES

Dates des séances :

1^{re} séance – le vendredi 21 octobre à 20 h

2^e séance – le samedi 22 octobre à 10 h

3^e séance – le dimanche 23 octobre à 10 h

Entrée libre, aucun billet nécessaire.

Les trois séances de la vente aux enchères se tiendront chez Waddington's, à Toronto. On pourra aussi faire des offres en ligne par l'intermédiaire du service *Artifact* : www.artifact.com.

Pour tout renseignement sur la vente aux enchères de cette année, veuillez écrire à l'adresse john.yoxall@lcbo.com ou consulter le site vintages.com/auction_fr.



WADDINGTON'S™
DEPUIS 1850, MAISON D'ENCAN DU CANADA

VINTAGES

À LA LCBO

Collection de bordeaux 2010

Ce magnifique coffret renferme neuf bouteilles provenant de neuf des plus réputés producteurs de Bordeaux. Voici une occasion en or de vous procurer ces vins légendaires.

CHÂTEAU MARGAUX

CHÂTEAU HAUT-BRION

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

CHÂTEAU LATOUR

CHÂTEAU LA MISSION
HAUT-BRION

CHÂTEAU PÉTRUS

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

CHÂTEAU D'YQUEM

263566 9 x 750 mL

17 995 \$

VINTAGES



LES QUANTITÉS SONT TRÈS LIMITÉES. COMMANDEZ DÈS MAINTENANT !

Pour commander

Téléphonez à VINTAGES dès aujourd'hui, au **416-365-5767** ou sans frais au **1-800-266-4764** (du lundi au samedi, de 9 h à 18 h – sauf les jours fériés). Les commandes seront traitées selon l'ordre du premier arrivé, premier servi, jusqu'à épuisement des stocks. Aucune commande minimum. VINTAGES se réserve le droit de limiter les quantités accordées à chaque client.

VINTAGES exige un acompte de 50 % du total au moment de la commande. VINTAGES communiquera avec vous par écrit lorsque votre commande sera prête à être expédiée au printemps ou à l'été de 2013.

Joignez la famille VINTAGES

Soyez parmi les premiers à être informés des nouveaux choix de produits faits par nos experts, des dégustations, des dîners des vignerons et des offres spéciales. Abonnez-vous au bulletin *Quoi de neuf ?* de VINTAGES.

VINTAGES | QUOI DE NEUF ?

Abonnez-vous dès aujourd'hui à VintagesLatest.com



VINTAGES PRÉSENTE
**COMMANDEZ VOS
BILLETS DÈS
AUJOURD'HUI.**



VINTAGES anime de nombreux événements sensationnels toute l'année, des petites dégustations structurées et des dîners intimes aux grandes dégustations libres.

Vineries familiales de l'Okanagan DÉGUSTATION LIBRE ET DÎNER

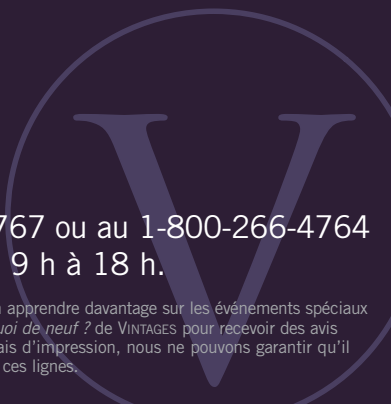
Le lundi 14 novembre 2011

George Restaurant
111c, rue Queen Est, Toronto
Dégustation libre : de 18 h 30 à 19 h 15
Dîner : 19 h 15

195 \$ par personne

Appelez au 416-365-5767 ou au 1-800-266-4764
du lundi au samedi, de 9 h à 18 h.

Consultez vintages.com/fr/events_fr pour en apprendre davantage sur les événements spéciaux de VINTAGES ou abonnez-vous au bulletin *Quoi de neuf ?* de VINTAGES pour recevoir des avis sur les activités à venir. En raison des délais d'impression, nous ne pouvons garantir qu'il restera des billets au moment où vous lirez ces lignes.



FAÇON DE COMMANDER

DATE LIMITE DES COMMANDES PAR FORMULAIRE EN LIGNE, TÉLÉCOPIEUR ET TÉLÉPHONE

le mardi 25 octobre 2011 à 18 h

Toutes les commandes reçues avant le mardi 25 octobre 2011, à 18 h HNE, seront traitées de façon aléatoire avant le vendredi 4 novembre, date à laquelle nous commencerons à prendre les commandes par téléphone.

Nous confirmerons votre commande par téléphone ou par courriel.

FORMULAIRE DE VENTE DIRECTE EN LIGNE

Évitez l'attente au télécopieur et ayez la possibilité de modifier votre commande jusqu'à la date limite, recevez la confirmation de votre commande par courriel et faites votre paiement en ligne 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.

Passez votre commande et faites votre paiement en ligne au moyen du nouveau formulaire de vente directe en ligne de VINTAGES. Ouvrez aujourd'hui même un compte à la Boutique en ligne de VINTAGES à l'adresse www.vintageshonline.com ou en appelant au 416-365-5767 ou, sans frais, au 1-800-266-4764. Il vous faudra donner votre numéro de client (imprimé sur la couverture arrière du catalogue de la collection *Les Classiques* qui vous est envoyé par la poste).

TÉLÉCOPIEUR

Faites parvenir votre bon de commande par télécopieur au 416-365-5777 ou, sans frais, au 1-800-282-2197.

Conseil : si vous faites parvenir votre commande par télécopieur, gardez toujours votre rapport de transmission.

PAR TÉLÉPHONE

Passez votre commande avant la date limite en appelant au 416-365-5767 ou, sans frais, au 1-800-266-4764, du lundi au samedi, de 9 h à 18 h.

COMMANDES PAR TÉLÉPHONE APRÈS LA DATE LIMITE

À compter du vendredi 4 novembre 2011 à 9 h

Une fois que les commandes initiales reçues par formulaire en ligne, par télécopieur et par téléphone auront été traitées, nous accepterons les commandes par téléphone à compter du vendredi 4 novembre 2011 à 9 h.

N'oubliez pas que ce ne sont pas tous les produits qui seront disponibles au moment où nous commencerons à prendre les commandes par téléphone. Les commandes par téléphone sont traitées sur la base du premier arrivé, premier servi.

Appelez VINTAGES au 416-365-5767 ou, sans frais, au 1-800-266-4764, du lundi au samedi, de 9 h à 18 h.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS LIMITES PAR CLIENT

Nous nous efforçons d'obtenir des quantités de produits suffisantes pour satisfaire tous nos clients. Toutefois, il arrive que la demande soit supérieure aux quantités en stock. De manière à assurer une répartition équitable des produits, VINTAGES se réserve le droit d'établir un nombre limite par client pour tous les produits de la présente offre.

RÈGLEMENT DES COMMANDES

Pour que cette limite soit respectée et pour optimiser la distribution des produits dont les stocks sont limités, on ne peut porter plus d'une commande à un même compte de carte de crédit.

Les prix peuvent changer sans préavis.

LIVRAISON

Une fois votre commande confirmée et payée, veuillez prévoir de quatre à six semaines pour la livraison de celle-ci à la succursale de la LCBO de votre choix. Un préposé communiquera avec vous quand votre commande sera prête. Vous devrez avoir en main votre reçu pour prendre votre commande. Vous devez prendre livraison de votre commande dans les 30 jours suivant la réception de l'avis.

TO RECEIVE THIS CATALOGUE IN ENGLISH

Tel.: 416-365-5767

Toll-free: 1-800-266-4764

NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE FIDÉLITÉ.

Établie en 1772 sous un autre nom, la maison
Veuve Clicquot est une des doyennes de
la Champagne. QUATRIÈME DE COUVERTURE :
Des milliers de bouteilles de champagne sont
placées goulot vers le bas dans des pupitres.





VINTAGES

VINS HAUT DE GAMME ET SPIRITUEUX DE CHOIX

LA COLLECTION LES CLASSIQUES

Service 907

55, boulevard Lake Shore Est

Toronto (Ontario)

M5E 1A4

Merci de consommer de façon responsable.

R P G / P R G	CANADA POST	POSTES CANADA
	Postage paid	Port payé
	Addressed Admail	Médiaposte avec adresse
	3096149	

RETURN POSTAGE GUARANTEED
PORT DE RETOUR GARANTI

