

# PERFECT SUMMER WINES

## COUPS DE CŒUR ESTIVAUX

By/Par Olivier De Maisonneuve



Summer means relaxation—patios, barbecues, and all around easygoing times with good company. Here are some wines that will make those steamy summer days even better.

**1- PICPOUL DE PINET 2009, ORMARINE CARTE NOIRE, COTEAUX DU LANGUEDOC, FRANCE** (Ont. \$12.95, Que. \$12.55)  
The picpoul grape may be little known, but it often makes delightful wine. Here it yields a dry white that's smooth yet crisp, with citrus and floral notes. A great accompaniment for shellfish with a squirt of lemon or lime. It's also a terrific value.

**2- LADYBUG ROSÉ 2010, MALIVOIRE WINE COMPANY, NIAGARA, CANADA** (Ont. \$15.95, Que. \$19.90)  
I hope you have the good fortune to taste this seductive rosé (in Quebec, customers must buy through the agent), made mainly with cabernet franc and gamay. Everything about it, from the ladybug on the label to its coral tint and fresh-fruit aromas, screams "summer!" Fruity but not too sweet, crisp but rich, it was a hit at a recent dinner among friends—even those who say they don't usually do rosé. A real charmer.

**3- BEAUJOLAIS VILLAGES 2009, GEORGES DUBŒUF, BOURGOGNE, FRANCE** (Ont. \$13.05, Que. \$15)  
A big-name winery that's still capable of surprising us. I was delighted to taste this red Beaujolais, from a particularly good vintage. It's floral and fruity on the nose, and soft and expressive on the palate. This flavourful, easy-drinking wine is pleasant on its own, and will make a fine accompaniment to charcuteries on your next picnic.

**4- PETIT VERDOT 2006, PIRRAMIMMA WINES, MCLAREN VALE, AUSTRALIA** (Ont. \$24.95, Que. \$23.80)  
This estate, founded in 1892 and named after the moon and the stars, is still owned and operated by the Johnston family. Rarely appearing outside blends, petit verdot (originally a Bordeaux grape) here becomes a rich, full-bodied wine with abundant but silky tannins. Stewed fruit, wood, and spices come together to make it ideal with barbecued meats. This robust but soft-hearted wine won't be back on Quebec shelves until the fall.

L'été est synonyme de joie de vivre sur la terrasse, de barbecue, bref, de bon temps passé en agréable compagnie. Voici quelques suggestions pour rendre ces moments encore plus festifs.

**1- PICPOUL DE PINET 2009, ORMARINE CARTE NOIRE, COTEAUX DU LANGUEDOC, FRANCE** (Ont. 12,95 \$, Qc 12,55 \$)  
Cépage peu connu, mais fort agréable, le picpoul donne ici un vin blanc sec, souple et vif à la fois, aux parfums d'agrumes et de fleurs. Parfait pour accompagner des coquillages arrosés d'un trait de lime ou de citron. Excellent rapport qualité-prix!

**2- LADYBUG ROSÉ 2010, MALIVOIRE WINE COMPANY, NIAGARA, CANADA** (Ont. 15,95 \$, Qc 19,90 \$)  
Je vous souhaite le plaisir de découvrir ce charmant rosé (vendu seulement en importation privée au Québec), issu surtout de cabernet franc et de gamay. Avec sa coccinelle sur l'étiquette, sa robe corail et ses arômes de fruits frais, c'est LE vin d'été! Fruité sans être très sucré, vif et rond à la fois, il a fait l'unanimité lors d'un souper d'amis, apprécié même de ceux qui aiment peu le rosé! Vraiment sympathique.

**3- BEAUJOLAIS VILLAGES 2009, GEORGES DUBŒUF, BOURGOGNE, FRANCE** (Ont. 13,05 \$, Qc 15 \$)  
Une maison tellement familière, mais qui sait encore nous surprendre. J'ai découvert avec un grand plaisir ce beaujolais rouge, fort agréable dans ce grand millésime. Il offre un nez floral et fruité, et une bouche tendre et expressive. Savoureux, facile à boire seul, il sera aussi parfait pour accompagner vos charcuteries lors d'un repas champêtre.

**4- PETIT VERDOT 2006, PIRRAMIMMA WINES, MCLAREN VALE, AUSTRALIE** (Ont. 24,95 \$, Qc 23,80 \$)  
Fondé en 1892, le domaine appartient toujours à la famille Johnston. Son nom signifie la lune et les étoiles. Peu souvent vinifié seul, le petit verdot (un cépage bordelais) donne ici un vin riche et charnu, aux tanins présents, mais veloutés. Fruits confiturés, bois et épices se complètent pour en faire un parfait compagnon des viandes grillées sur le barbecue. Viril au cœur tendre, il sera de retour à l'automne au Québec.



Sommelier, columnist, and organizer of tastings, Olivier invites you to visit his website (in French): [www.vinsconseil.com](http://www.vinsconseil.com)

Olivier est sommelier-conseil, chroniqueur vins et animateur de dégustations, il vous invite à consulter son site Web : [www.vinsconseil.com](http://www.vinsconseil.com)

5- TAZI 2009, ARIZONA STRONGHOLD VINEYARDS, ARIZONA, U.S.A.

(C.-B. 29,99 \$, Que. \$29.60)

If you're looking for something new and different, you might want to check this out. The winery's owners are a pair of enthusiasts who are worth getting to know through their website ([www.arizonastrongholdvineyards.com](http://www.arizonastrongholdvineyards.com)). Named for the son of the legendary Apache chief Cochise, the wine is a blend of several white grape varieties that come together into a highly aromatic and complex whole. As it warms in the glass, the nose evolves from citrus notes to almond paste, followed by tropical fruits and vanilla, while on the palate there's a good acidic backbone. A very enjoyable new arrival that's worth seeking out.

5- TAZI 2009, ARIZONA STRONGHOLD VINEYARDS, Arizona, États-Unis

(C.-B. 29,99 \$, Qc 29,60 \$)

Pour ceux qui sont à l'affût de nouveauté et d'originalité. Les propriétaires sont deux passionnés qu'il vaut la peine de découvrir sur leur site Web [www.arizonastrongholdvineyards.com](http://www.arizonastrongholdvineyards.com). Portant le nom du fils de Cochise, le fameux chef apache, ce vin est un assemblage de plusieurs cépages blancs, ce qui le rend très aromatique et complexe. En se réchauffant dans le verre, il va des agrumes et de la pâte d'amandes vers les fruits exotiques et la vanille, tout en restant soutenu par une acidité bien intégrée. Une très agréable découverte qui récompensera vos efforts pour le trouver.



Z  
E  
R  
O  
1

## TRÈS AFFAIRES, TRÈS MONTRÉAL. TRÈS ZERO 1.

En plein cœur du Quartier des spectacles de Montréal, dans un environnement urbain, moderne et inspiré, le ZERO 1 réinvente le concept d'hôtel de ville avec ses 164 chambres et suites design et décontractées.

At the heart of Montréal's Quartier des spectacles district, in an inspiring urban environment, the new ZERO 1 reinvents with casual chic, the concept of the downtown hotel with its 164 rooms and suites.

ZERO | 1

HÔTEL  
DE VILLE

QUARTIER  
DES SPECTACLES

MONTRÉAL

DÉCOUVREZ  
ET RÉSERVEZ  
à partir de 129 \$ CA

1.855.301.0001  
[zero1-mtl.com](http://zero1-mtl.com)



\* TRÈS SMART HOTEL