



## CHRONIQUE VINICOLE

### Les vins français

Le CLUB VINS PRIVILÉGÉS vous présente deux excellents vins français. Le Château La Peyre Saint-Estèphe 2007 et le Domaine La Bérangeraie Cahors Cuvée Maurin 2007. Avant de décrire les vins comme tel, regardons de plus près leurs provenances avec quelques explications.

Le Château La Peyre est un vin de Bordeaux, de la région du Médoc et qui provient plus précisément du village de Saint-Estèphe. Ainsi sur l'étiquette de la bouteille apparaît « Appellation Saint-Estèphe Contrôlée », ce qui veut dire que les raisins qui ont servi à élaborer ce vin proviennent de la commune de Saint-Estèphe, qui est une appellation d'origine contrôlée depuis 1936. Cette commune est située sur les abords du fleuve de la Gironde. Le Château La Peyre est un cru artisan, il provient d'une petite propriété à structure familiale, et on en trouve 44 dans le Médoc. À noter que la dénomination cru artisan existe depuis plus de 150 ans, mais il existe une réglementation stricte depuis 2002 et cette dénomination est un gage de qualité.

Quant au Domaine de la Bérangeraie, c'est un vin du Sud-Ouest de la France élaborer par la famille Béranger depuis 1972. Il est à noter que les vendanges se font manuellement, ce qui fait en sorte que les raisins sont d'une certaine façon sélectionnés et précurseurs d'un vin bien fait. Le domaine élabore plusieurs types de vins, dont la Cuvée Maurin, il est à souligner que cette cuvée 2007 a gagné la « médaille d'or au concours général agricole 2009 ». Quant à l'appellation Cahors, elle existe depuis 1971 et le cépage roi dans la région est le malbec. Pour produire les vins d'appellation Cahors on peut aussi utiliser les cépages merlot et tannat. Les Cahors sont réputés pour avoir du caractère, mais sans agressivité, comme le souligne Maurin Béranger « Le secret d'un grand Cahors se résume dans la patience et la modestie du vinificateur ».



#### CHÂTEAU LA PEYRE SAINT-ESTÈPHE 2007

Appellation Saint-Estèphe sur une propriété de 8 hectares, laquelle côtoie les plus grands crus de Saint-Estèphe. Le vin est élaboré avec les cépages suivants : 40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Petit Verdot et 10 % Cabernet Franc. Ce vin est élevé en barriques de chêne durant 15 mois. La température de dégustation est entre 16 et 18 °C. C'est un vin ferme avec un bouquet persistant et corsé, aux notes de sous-bois et de griotte, très bien structuré, ample et d'un remarquable équilibre avec beaucoup de matières ou domine le pruneau confit. Son potentiel de garde est de 10 à 12 ans. À ouvrir dans 2 ou 3 ans à partir de sa mise en bouteille, se marie très bien avec le gibier et les viandes rouges.

Honneurs :  
1 Étoile Guide Hachette 2010

Prix: **39.10\$**



#### DOMAINE LA BÉRANGERAIE CAHORS CUVÉE MAURIN 2007

Appellation Cahors sur une propriété de 4,5 hectares. 100% Malbec, non élevé en fût ou le fruit domine. Cette cuvée sans concession, la plus typique, est à l'usage des amateurs de Cahors les plus traditionnels. À la dégustation on perçoit les fruits noirs, cassis, cerises mûres avec des notes d'épices tel le poivre et un nez floral comme la violette. Un vin à consommer avec les viandes rouges, le gibier et le lapin. Son potentiel de garde est de 5 à 12 ans.

Honneurs :  
Médaille D'Or « Concours Général Agricole 2009 »

Prix: **27.45\$**

Marco Veilleux  
Club Vins Privilèges  
www.clubvinsprivileges.com  
418.226.7447