



## CHRONIQUE VINICOLE

### Les vins de Californie

Aux États-Unis, plus de 45 États sont producteurs de vin, mais tous reconnaissent que la Californie est celui qui produit le plus en qualité et en quantité. La notion de terroir, terrain et climat notamment, n'a pas la même signification qu'en France, d'où un système d'appellation différent. Ainsi, on peut retrouver des vins d'appellation vin américain, représentant plusieurs États, d'appellation d'État, de comté et enfin d'une zone viticole agréée, cette dernière étant la plus prestigieuse ; par contre, on ne retrouve pas nécessairement la désignation de l'appellation sur l'étiquette. La réputation d'une région ou d'un producteur est donc déterminante si l'on désire faire un bon choix dans l'achat d'une bouteille. Les régions les plus réputées sont celles de Sonoma County et de Napa Valley. Souvent le nom du vin qui figure sur l'étiquette est celui du cépage, accompagné du nom du producteur.

La Californie produit plusieurs sortes de cépages : Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Zinfandel, Syrah (Shiraz), Chardonnay, Sauvignon Blanc et bien d'autres. Étant un État ensoleillé qui permet aux raisins de mûrir comme il se doit, ceci produit un taux de sucre élevé et par conséquent un taux d'alcool élevé se situant souvent entre 14% à 14.5%.

Le CLUB VINS PRIVILÈGES importe quelques vins de cette région du Pacifique, notamment le Mo Zin 2006 et le Syrah Russian River Valley 2003, de la maison Spann Vineyards. Voici donc une description de ces deux vins qui sauront certes vous séduire par leur raffinement et leur complexité.

#### MO ZIN 2007

Provient de Sonoma County et est élaboré avec les cépages Zinfandel à 57%, Mourvèdre 30%, Petite Syrah 10% et Syrah à 3%. Le nom du vin est composé du mot « Mo » pour Mourvèdre et « Zin » pour Zinfandel. Le vin séjourne environ 15 mois en fût de chêne. Il est d'une couleur rubis, passablement foncé; au nez, on note les petits fruits comme la framboise, la mûre, la prune avec un côté poivré, vanillé et anisé. Au goût, le vin est sec avec des tannins relativement souples. Il est équilibré, fin et friand avec un petit côté bonbon. C'est un vin qui peut se marier avec beaucoup de mets, en somme un vin passe-partout.

Cote: 90 points - International Wine Review  
90 points - California State Fair

Prix : \$ 33.15



#### SYRAH RUSSIAN RIVER VALLEY 2003

Il provient également de la Vallée de Sonoma, plus précisément de la Russian River Valley et est élaboré avec les cépages Syrah à 89% et Grenache à 11%. La couleur est très foncée avec des arômes et des goûts de prune, de mûre et de réglisse avec des explosions de cerise rouge. C'est un vin qui peut vieillir environ 9 ans après sa mise en bouteille, donc le 2003 est prêt à boire avec encore quelques années de garde. Le vieillissement en fût est de 24 mois. C'est un vin charnu, riche et complexe sans être lourd et les tannins sont gras et souples. Il peut facilement accompagner le bœuf, l'agneau, le porc, le canard ou le fromage un tant soit peu relevé. Le magazine Wine Enthusiast le décrit comme suit : « Avec sa concentration riche, fruitée et bien équilibrée, ce Syrah est attirant. Il est charnu avec des cascades de cerises rouges et noires, et un fini de mousse mocha ».

Honneurs : MÉDAILLE D'OR, Sonoma County Harvest Fair

Cote : 88+ points - International Wine Review

Prix : \$ 30.30

Marco Veilleux  
Club Vins Privilèges  
www.clubvinsprivileges.com  
(418) 226-7447