



Vins des Cotes du Roussillon, France

Triste réalité, l'été tire à sa fin, mais, « bonum vinum laetificat cor hominis », « le bon vin réjouit le cœur de l'homme ». Comme l'automne arrive à grands pas, quoi de mieux que de s'offrir un bon vin du sud de la France, plus précisément des Cotes du Roussillon, qui se situent entre l'Espagne et le Languedoc. L'appellation Cotes du Roussillon existe depuis 1977, par contre depuis 2004, on retrouve une nouvelle dénomination, Cotes du Roussillon les Aspres qui porte sur des vins rouges uniquement et permet à 37 communes des régions des Aspres de faire reconnaître un savoir-faire et un terroir particulier. Elle nécessite un minimum de 12 mois d'élevage en fût. Le Roussillon est une terre en changement qui produit des

rouges alliant fraîcheur et force sans ce côté fatigant d'une bouche trop boisée.

Le Club Vins Privilèges vous présente dans cette chronique un excellent vin de cette appellation, soit le Domaine Rossignol, Cotes du Roussillon les Aspres, 2006, cuvée Bérénice. Les propriétaires du vignoble sont Fabienne et Pascal Rossignol de la commune de Passa, près de Perpignan, lesquels transpirent la joie de vivre et qui se feront un plaisir d'accueillir les visiteurs québécois autour d'un parcours-découverte et animé.

Domaine Rossignol Cuvée Bérénice 2006

Les cépages qui ont servi à produire ce vin sont le syrah à 50%, le mourvèdre à 42% et le grenache noir à 8%. Les vendanges sont faites à la main et le jus des raisins a macéré 15 jours avec les peaux, ce qui donne au vin une couleur rubis avec reflets tuilés. C'est un vin produit dans un environnement de chaleur, de sécheresse et de vent, les raisins sont donc colorés et riches en sucre. Il titre 14,5% d'alcool et il a été élevé 12 mois en fût de chêne français.

Selon le guide Gault et Millau, c'est un vin aux arômes de fruits à l'eau-de-vie et de chocolat. En bouche, on note de la fraîcheur, de la finesse et de l'équilibre avec une finale mentholée et réglissée. C'est un vin de garde de 4 à 8 ans. D'autres guides le commentent ainsi : vin aux arômes de fruits secs, harmonieux, rond, avec des tanins présents et enrobés. On peut facilement le marier avec un pavé de bœuf aux champignons ou un gigot d'agneau en croûte d'épices.

Prix : \$ 29.00

Bonne dégustation !



Marco Veilleux

Club Vins Privilèges

www.clubvinsprivileges.com

418.226.7447