



**Ian Purtell**  
Directeur  
restauration,  
sommelier

## LE COUREUR DES BOIS

BISTRO CULINAIRE



DOMAINE  
QUEYLUS

2010  
PINOT NOIR

TRADITION

VQA NIAGARA PENINSULA VQA

## Une étoile est née!

Domaine Queylus est issu d'un effort commun de 13 Québécois, majoritairement Montréalais, dont Champlain Charest depuis avril 2013! La vision de ces passionnés du vin: «un vin dont ils seraient fiers...»

Queylus est situé dans la péninsule du Niagara en Ontario, et produit majoritairement de manière biologique du Chardonnay, un magnifique Pinot Noir qui reflète les meilleurs de Beaune en Bourgogne selon Champlain Charest, et un Merlot très prometteur planté sur une parcelle bleue, comme à Pétrus.

Maintenant parlons du vinificateur, lui aussi Montréalais et de grand talent, Thomas Bachelder, Wine Maker of the Year en 2009, il cultive également de la vigne en Bourgogne et en Oregon.

Je vous recommande de suivre de très près l'ascension de ce vignoble, il sera rapidement au sommet des meilleurs vins Canadiens, tout produit confondu.

Prochaine étape pour moi, direction Domaine Queylus à Niagara, je vous en reparle dans une subséquente chronique

...

En importation privée par la Société de Vins Fins pour l'instant, au Coureur des Bois Bistro Culinaire et bientôt à la SAQ pour certain produit.

### Domaine Queylus Pinot Noir Tradition 2011

Un vrai Pinot Noir qui «pinote», un nez expressif de cerise et de rose, des tanins souples et féminins accompagné d'une belle fraîcheur. Un coup de cœur de toute mon équipe au Bistro.

### Domaine Queylus Pinot Noir Réserve 2010

Simplement les meilleurs fûts de la cave, issu des meilleures parcelles. D'une complexité au nez entre le fleurale et le fruitée, d'une grande élégance en bouche, certainement et de loin le meilleur Pinot Noir Canadien que j'ai bu! Nous assistons à la naissance de cette étoile montante. Faite provision...

### Domaine Queylus Merlot Réserve 2010

Je n'ai malheureusement reçu qu'une seule caisse de 6 bouteilles au Bistro dû à la rareté du produit. Alors je n'ai pas eu l'occasion d'y tremper mes lèvres encore.