



Ian Purtell
Directeur
restauration,
sommelier

**LE COUREUR
DES BOIS**
BISTRO CULINAIRE

De l'or en bouteille

J'ai découvert le **Domaine Langlois-Château Vieilles Vignes 2008** il y a près d'un an lors d'une dégustation à Montréal avec le propriétaire du domaine. Depuis, c'est devenu mon vin blanc préféré dans cette gamme de prix (28,20 \$; code SAQ: 856674), et je ne cesse de le recommander et d'en boire.

D'appellation Saumur en Loire (France), ce vin est élaboré en mono-cépage chenin blanc, avec des vignes de plus de 35 ans d'âge. Son élevage est d'une durée de 9 à 12 mois sur lie, avec bâtonnage et vieillissement en fût.

On reconnaît bien ici un vin de la Loire par la fraîcheur, le parfait équilibre en bouche et le sentiment de rondeur dû à sa méthode d'élevage.

Un vin gastronomique digne des grands repas signé François-Régis de Fougeroux, directeur de la production au Domaine. Ce vin blanc

de garde se conserve facilement une dizaine d'années, voire plus.

À surveiller la semaine prochaine, le nouvel arrivage de vieux millésimes en importation privée, soit le 2002-2004-2005 et le 2007, qui rejoindront le 2008 déjà en cave. De plus, nous aurons le bonheur d'accueillir prochainement à notre table l'artisan et propriétaire du Domaine Langlois-Château.

Afin de profiter pleinement de ce nectar, prenez soin à la maison de le mettre en carafe et de le boire frais et non froid.

**Au plaisir
de trinquer
avec vous!**



7770471-141114