



Ian Purtell
Directeur
restauration,
sommelier

**LE COUREUR
DES BOIS**
BISTRO CULINAIRE

Le Clos Jordanne

Situé dans la péninsule du Niagara, Clos Jordanne est un jeune vignoble de 14 hectares qui a été planté sur des sols calcaires et argileux dans le début des années 2000, sous la direction de Vincor et de la famille Boisset. Ce vignoble est détenu depuis 2012 par la plus grosse compagnie de vins au monde, c'est-à-dire Constellation Brands.

Grâce au désir commun de produire des vins de classe internationale, une forte relation d'affaires perdure avec la maison Boisset.

Les vins de Clos Jordanne sont produits uniquement en chardonnay et en pinot noir, témoignant d'une influence certes bourguignonne! Issus également de l'agriculture raisonnée, minimisant l'usage d'herbicides, de pesticides et d'insecticides, ils proviennent même de parcelles biologiques.

Ce qui m'amène à vous parler de Sébastien Jacquey, le nouvel œnologue de la maison. Sébastien a obtenu en 2002 un Diploma in Technology and Biology et a reçu en 2005 son Master of Earth and Environmental Studies. Il a également été le bras droit de Thomas Bachelder au sein de l'entreprise pendant cinq ans, soit de 2005 à 2010, avant d'y prendre définitivement les rênes au cours de l'année 2010.

Le premier millésime de son propre cru est le 2011, que vous pouvez maintenant retrouver à la SAQ. Voici quelques informations pour vous.

Le Clos Jordanne

Village Reserve Pinot Noir 2011

Vin rouge

Canada, 750 ml

Code SAQ: 10745487

30,75 \$

Le Clos Jordanne

Village Reserve Chardonnay 2011

Vin blanc

Canada, 750 ml

Code SAQ: 11254031

30,75 \$

Durant tout le mois de mars, vous aurez aussi la possibilité d'essayer, au verre comme à la bouteille, d'autres produits de cette belle maison signés Sébastien Jacquey. Il sera d'ailleurs avec nous au Bistro le 27 mars prochain pour le lunch!

