

LES MÉCHANTS
RAISINS



idem.com/blogue/
méchantsraisins

5 VINS POUR COMPRENDRE LA MAGIE DE L'AMARONE



PATRICK DESY
Collaborateur spécialiste

Avait lieu en début de semaine une grande dégustation autour des vins d'amarone organisée par le Famiglie Strocchia, regroupement des grandes familles de tradition viticole de la Vénétie.

Ce sont des vins élaborés avec des raisins qu'on laisse sécher entre 3 et 4 mois sur de grands treillis. Cette méthode fait perdre jusqu'à 40 % d'eau au raisin, ce qui concentre le sucre et explique le degré d'alcool élevé (jusqu'à 16 % des vins). Deux cépages sont obligatoires : la corvina, qui, avec sa peau épaisse, apporte l'acidité et conserve la fraîcheur du fruité, et la rondinella, qui apporte la rondeur. Suivant un élevage de plusieurs mois en barrique, il en résulte un rouge très coloré, dense et onctueux, tout en montrant parfois des tanins fermes et une grande fraîcheur.

On peut aussi expérimenter le « goût » de l'amarone en se rabattant sur le ripasso. Moins cher, c'est un vin dont le jus de raisin en fermentation est « ripassé » sur un marc de raisins séchés, le plus souvent d'amarone, ce qui apporte structure et richesse. Buvez moins. Buvez mieux.

PHOTOS: COLLECTIVE SAQ



CAPITEL SAN ROCCO 2015

Tedeschi, Valpolicella Ripasso Superiore : Une belle introduction au monde de l'amarone, ce rouge de type ripasso est élaboré avec de la corvina et du corvione, ce dernier cépage donnant habituellement des tanins plus fins. S'ajoutent la rondinella et le rosignola. C'est un rouge planétaire, aux parfums exotiques de balsamiques, d'anis et de cassia. La bouche est à la fois riche et structurée tout en conservant une belle fraîcheur. Parfait avec l'osso buco de porc.

14 % Italie | Vin rouge |
21,05 \$ | 3,8 g/l
★★★ | \$\$\$ CODE SAQ : 972216

COSTASERA 2012

Masi, Amarone della Valpolicella : Présente depuis une trentaine d'années à la SAQ, la maison Masi profite d'une relation intime avec les Québécois. La qualité des vins est constante et irréprochable. Ouvré d'entrée de gamme, le Costasera est un amarone agaçeur par ses parfums de prune et d'épices. La bouche est large avec des tanins onctifs. C'est riche, sans être lourd. Servez autour de 15 °C avec une jasse de veau braisée.

15 % Italie | Vin rouge |
21,80 \$ | 3,75 ml ou
40,05 \$ | 750 ml |
17,8 g/l
★★★★ | \$\$\$\$
CODE SAQ : 11370402

TOMMASI 2013

Amarone della Valpolicella : Même s'il affiche le même degré de sucre résiduel que le Costasera de Masi, l'amarone de Tommasi paraît plus rond en bouche. Il évoque des parfums agréables de réglisse, d'épices et de chocolat. Plus facile

d'approche, il s'en demeure pas moins bien fait. Parfait avec une côte de bœuf sur feu.

15 % Italie | Vin rouge |
26,25 \$ | 375 ml ou
46,60 \$ | 750 ml | 17,3 g/l
★★★★ | \$\$\$\$
CODE SAQ : 907626

SELEZIONE ANTONIO CASTAGNEDI 2013

Sant'Antonio, Amarone della Valpolicella : Rien qu'il affiche près de 12 g de sucre au compteur, le vin n'est pas moins bien fait. C'est un grand charmeur avec ses parfums de violette, de chocolat et de cerise confite. La bouche est ample et givréeuse. Acidité basse, mais l'ensemble montre un bel équilibre. En fin de repas avec un fromage bleu, c'est le bonheur !

15 % Italie | Vin rouge |
39,75 \$ | 12 g/l
★★★★ | \$\$\$\$
CODE SAQ : 10704984

AMBROSAN 2008

Nicollis, Amarone della Valpolicella : Sans doute l'un des amarones les plus secs à la SAQ. C'est aussi l'un des plus complexes. On perçoit au nez une fine évolution avec des parfums de tabac, de fleur, d'épices douces et de fruits secs. La bouche est saine, construite autour de tanins encore jeunes, mais déjà souples. Longue finale caramélisée. Un vin à point qui pourra continuer à se développer encore quelques années.

16 % Italie | Vin rouge |
74,25 \$ | 9,4 g/l
★★★★ | \$\$\$\$
CODE SAQ : 826860

LA RECETTE
DE MANON
LEBLANC



INGRÉDIENTS pour 6 portions

- 150 g de morve fraîche par personne
- 225 g de tomates cerises multicolores
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- 2 échalotes vertes
- 1 c. à t. de miel de fleur douce
- 1 poireau moyen
- 50 g de beurre demi-sel
- 1 citron vert
- 1 orange

PRÉPARATION

1. Couper les tomates cerises (1 par personne) en deux, avec un filet d'huile d'olive, un peu de vinaigre balsamique, sel et poivre. Cuire deux minutes à four blanc chaud. Les retirer ensuite de la plaque de cuisson, car elles continueront à cuire et sont très fragiles. On veut une cuisson, pas une cuisson. Les tomates restantes restent fermes.
2. Pour le vinaigrette, faire chauffer nous plait le miel, mais ajouter dans des petits cubes de tomate fraîche (brunoise), ajouter deux échalotes vertes en petits morceaux fins et le miel. La faire chauffer doucement pendant une à deux heures.
3. Couper le poireau en petits morceaux (brancer finement). Mettre un peu de beurre dans une casserole et déposer le poireau émincé à feu moyen, en remuant de temps en temps.
4. Pour la cuisson du poisson, on passe-ci, je le fais dans une petite plaque allant au four, avec

PHOTO: COLLECTIVE SAQ