



DES BOUTEILLES À METTRE EN CAVE

Publié le 8 janvier 2018

Par Karyne Duplessis Piché

LES VIGNERONS NE FONT PAS QUE PRODUIRE DU VIN, PLUSIEURS D'ENTRE EUX EN COLLECTIONNENT. LA PLUPART SONT DES CONNAISSEURS AGUERRIS DONT LA CAVE CONTIENT DES BOUTEILLES PRESTIGIEUSES. QUATRE PRODUCTEURS NOUS PROPOSENT LEURS COUPS DE COEUR, VENDUS ICI, POUR GARNIR VOTRE CELLIER.



Montirius Vacqueyras Le Village 2015

La passion d'**Olivier Humbrecht** est si grande qu'il préfère ne pas savoir combien de bouteilles il conserve dans sa cave.

Un beau problème!

Le vigneron d'Alsace travaille au domaine familial Zind-Humbrecht situé à Turckheim. Il produit plusieurs grands vins, dont un pinot gris issu du terroir de calcaire Windsbuhl.

Selon lui, **la bouteille de 2006** (code SAQ: 13422561) pourra rester en cave encore quelques années, du moins jusqu'à la majorité des enfants nés en 2006.

Olivier Humbrecht applique **les méthodes de la biodynamie** dans son vignoble. Sans surprise, sa collection contient plusieurs cuvées issues de domaines qui suivent ces mêmes principes.

C'est le cas de Christine et d'Éric Saurel dans le Rhône dont M. Humbrecht affectionne la cuvée Le Clos (non offerte en ce moment) pour la longue garde. Or, le Village 2015 «peut quand même offrir de belles surprises après cinq ou six ans», précise M. Humbrecht.

Les raisins de grenache et de syrah proviennent **des jeunes vignes du domaine**. Le vin n'a pas été élevé en fût. Les parfums et la structure du vin en mettent plein les papilles.