



Le Château Léret-Monpezat

Un rouge d'un Château... un blanc (presque) zéro alcool: le vin, la bouffe et l'amitié

À la découverte du Château Léret-Monpezat Malbec de Cahors et du Sauvignon Blanc zéro alcool de Van Loveren.

La meilleure façon de découvrir un vin c'est de l'apprécier avec des amis...



Malbec de Cahors – Réserve 2020

Le vin et le côté social d'un repas est pour moi un agencement naturel... J'ai eu l'opportunité de découvrir le Malbec de Cahors - Réserve 2020 du Comte Jean Baptiste de Monpezat qui appartient à [Georges Vigouroux](#). C'est un assemblage de 85% Malbec et 10% Merlot, avec un brin de Tannat (5 %) provenant de l'appellation AOC Cahors. Avec une belle intensité dominé par des arômes de petits fruits rouges où se mêlent des parfums d'épices; un vin fruité finissant sur des tanins fins et élégants qui lui permettront de veiller encore plusieurs années. Ce rouge français a obtenu 95 points au *2023 Decanter World Wine Awards* et est [disponible à un très bon prix abordable à 17,20\\$](#).

Un peu d'histoire:

C'est un Château empreint d'histoires, de contes et de Comtes, mais aussi de légendes dont celle de Jeanne Aymet, séduite par Henri IV au manoir de Leret. Domaine de 36 hectares, principalement de Malbec, le [Château Leret-Monpezat](#) s'épanouit au coeur de l'appellation Cahors.

Cahors est une petite ville et une appellation de vin rouge du sud-ouest de la France, située à 160 km à l'est de Bordeaux, connue pour ses vins rouges très colorés, produits principalement à partir de Malbec, avec de petites quantités de Tannat et de Merlot. En 1971 lorsque Cahors devient une appellation d'origine contrôlée, Lérét-Monpezat est l'un des rares pouvant offrir un vin exclusivement issu de la propriété.

Pour en savoir plus : [À propos de Château Leret-Monpezat](#)

Sauvignon Blanc de Van Loveren (Afrique du sud)

En plus de la mode des *mocktails* (cocktail sans alcool) dans certains bars et restaurants, il y aussi la tendance de [produits faibles en alcool](#), dont 81 disponibles à la SAQ, incluant 34 vins.

Le premier vin léger en alcool que j'ai dégusté c'est le Sauvignon Blanc du producteur [Van Loveren](#) en Afrique du Sud, avec 0,5% d'alcool et moins, c'est '*presque zéro*'! [Disponible à 10,25\\$](#), j'ai réussi à retrouver le côté agrume/citronné que j'aime des Sauvignon Blanc. Donc une belle première expérience avec un vin sans alcool.



Van Loveren

Découvrir ces vins avec des amis dans un AVV

Nous sommes choyés à Montréal d'avoir autant de restaurants "*apportez votre vin*" et c'est le choix que j'ai fait avec une amie où nous avons essayé le Malbec de Cahors et le Sauvignon Blanc sans alcool d'Afrique du Sud. Nous nous sommes amusées à essayer ces deux vins tour à tour avec différents plats disponibles dans cet AVV français: une entrée et un plat principal pour chaque vin... et terminé le tout avec une assiette de fromages comme dessert... sans oublier une conversation sur notre longue amitié et les activités communes dans lesquelles nous sommes impliquées.

Plats choisis avec chaque vin

SERVICES	Sauvignon Blanc	Malbec
Entrées	croustillant au fromage, salade et noix	mozzarella di bufala et tomates ancestrales
Plats principaux	pavé de saumon, basilic et purée de courges <i>butternut</i>	poulet confit aux épinards, frites et salade



Recommandation: Essayez-le, ce pairing vin(s) & ami(e)s, et vous m'en donnerez des nouvelles...

Provenance: échantillons reçus de l'agence Elixirs

À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)