

## BODEGA CHACRA

PATAGONIA ~ RIO NEGRO

### *Club des Dégustateurs de Grands Vins*

February 3rd, 2012

### *Reportage - ON A PARLÉ VINS À MONTRÉAL*

### *LE 30 JANVIER DERNIER*

En effet, l'agence TRIALTO avait convié au restaurant Sinclair de l'hôtel Le Saint-Sulpice dans le Vieux-Montréal, une centaine de personnes à un évènement justement nommé "Parlons Vins" pour découvrir une quinzaine de vins rouges pour la plupart, élaborés par 5 excellents producteurs venant des quatre coins du monde, parmi les nombreux qu'elle représente. Plusieurs de ces producteurs (ou leur représentant) étaient d'ailleurs eux-mêmes présents sur les lieux afin de répondre aux questions des participants.

Vous trouverez ci-dessous un bref compte-rendu de mes impressions personnelles à propos des meilleurs vins de cette dégustation, disponibles chez Trialto en importation privée:

Bodega Chacra, Rio Negro, Patagonie  
([www.bodegachacra.com](http://www.bodegachacra.com))

(Salutations distinguées à M. Piero Incisa della Rochetta)

Certains diront qu'il est facile de démarrer un nouveau vignoble lorsque l'on possède l'expertise et les moyens de M. Piero Incisa; mais lorsqu'il s'agit de faire du Pinot Noir de qualité internationale dans un bled perdu de la Patagonie, moi je dis qu'il faut absolument aussi deux autres choses: de l'audace et de la vision. Celui-ci décida donc de reprendre un vignoble abandonné en 1932 mais constitué de vieilles vignes de Pinot Noir nouvelles et franches de pied (non greffées), cultivées le plus naturellement possible et donnant de courtes grappes de raisins concentrés.

Pinot Noir "Barda" 2010 \$27.15 (x 12)

Ça commence bien...une robe plutôt sombre, signe d'une belle extraction et un beau nez fruité et enjoleur; ce vin a connu le bois mais il est non perceptible en bouche; la fraîcheur du climat de la Patagonie semble faire merveille avec le Pinot Noir; un vin encore jeune qui peut attendre encore 2-3 ans; même s'il provient d'un emplacement plutôt exotique, ce vin affiche un style très classique; un excellent rapport qualité/prix.

Pinot Noir "Treinta y Dos" 2008 \$99.00 (x 3)

Le haut du panier et cela transparaît dans le verre; quel nez! le vin a connu un élevage de 11 mois en fûts de chêne pour plus de profondeur et de complexité; pourra bien sûr vieillir encore 4-5 ans mais est présentement tout à fait délicieux; à l'aveugle, on se croirait en Côtes-de-Nuits en Bourgogne; disponible en multiple de 3 bouteilles; il y avait lors de cette dégustation plusieurs très bons vins; celui-ci est le plus cher mais le meilleur selon moi. Pari gagné monsieur della Rochetta!

Pour les personnes intéressées à se procurer certains des vins décrits ci-dessus, voici les coordonnées à Montréal de l'agence Trialto:

133, rue de la Commune Ouest, Bureau # 401  
Montréal QC H2Y 2C7  
Tél: (514) 989-9657

by Yves Mailloux  
<http://clubdgv.blogspot.com>