

DES VINS POUR EN TOUT SUCRÉE

08/02/2017 | lefred@toutsurlewin.ca | [Leave a comment](#)



Les vins supposés être secs et qui, pourtant sont « maquillés » par du sucre résiduel, histoire de les arrondir et masquer les défauts, sont très nombreux sur les tablettes, particulièrement dans les épiceries et dépanneurs. En ces temps hivernaux, pourquoi ne pas s'essayer aux vins délibérément sucrés ? On y trouve des petites merveilles.

Les vins « Folie à Deux » de Ménage à trois, « Apothic Red » et autres « Cupcakes » sont des vins industriels gorgés de sucre. Ainsi, par litre, vous absorberez entre 11 et 17 grammes de sucre. Pour ceux qui veillent à leur ligne (ou dans ce cas, leurs courbes), c'est plutôt mal barré. Voici donc 3 flacons de nectars dont le but initial était de concentrer au maximum les sucres pour en faire de bons compagnons du foie gras, de desserts ou de fromages. Et pas besoin de sacrifier votre bourse, on a écarté les sauternes grands crus...

Errazuriz Late Harvest, 2015, Chili

Il n'y pas que les vins tranquilles secs qui sont de bonnes affaires en provenance du Chili. La preuve, Errazuriz produit dans la vallée de Casablanca, un vin liquoreux à base de sauvignon blanc. Les raisins sont récoltés à la main lorsqu'ils atteignent un niveau suffisant de pourriture noble (comme le sauternes). Le moût est ensuite fermentés en cuve inox (à 60%), alors que le reste est mis en fûts de chêne. Du sucre, il y en a...105 grammes par litre. Mais comme dans tout liquoreux, il faut que le tout soit contrebalancé par l'acidité (comme les sauternes) afin que le sucre ne vous tombe pas comme un rat mort sur l'estomac. Ce vin de vendanges tardives est élégant et complexe pour son prix (14,70\$). Dans cette demi-bouteille, vous aurez droit à des arômes de mandarines, de fleurs blanches et de marmelade. C'est moelleux en bouche et l'acidité vient alléger le tout, tel que promis.



ABONNEZ-VOUS, C'EST GRATUIT !

Entrez votre adresse courriel pour être les premiers avertis quand un nouvel article est mis en ligne

Inscrivez-vous

SUIVEZ-MOI SUR FACEBOOK



J'aime cette Page

Soyez le premier de vos amis à aimer ça.



ARTICLES RÉCENTS

5 vins de Bordeaux à bon prix

Des Bordeaux rouges, il y en plusieurs centaines dans le [...]

Merci de partager



WordPress:

J'aime

Soyez le premier à aimer cet article.

Les 3 vins de la semaine
Pleins feux sur la France cette semaine avec 3 régions [...]



Ben Ryé 2014, Passito di Pantelleria DOC Sicilia, Italie

Qui dit liquoreux ne pense pas forcément à la Sicile comme région. Donnafugata confond les sceptiques avec ce vin à base de zibibbo (mieux connu sous le nom de muscat d'Alexandrie). Ici, on parle de passito ou passerillage, ce qui correspond au dessèchement délibéré des raisins afin qu'ils perdent de leur eau et se gorgent de sucre. Ça goûte bon l'abricot, la figue fraîche et le miel. Un sucre résiduel d'environ 200 grammes par litre, mais c'est délicieux et complexe (33,50\$ la demi-bouteille).

Clos Saragnat, Avalanche, Cidre de glace, Québec

Laissons tomber un instant le raisin pour la pomme. Le Québec, terre de prédilection pour les cidres de glace, offre aussi une bonne solution de rechange aux vins liquoreux. Issu exclusivement de pommes gelées, le nectar est fermenté sans levures chimiques et élevé pendant deux ans sur les lies. Un cidre qui « claque » sur la langue avec ses 120 grammes de sucre par litre mais qui ravigote les papilles lorsqu'il accompagne un bon vieux fromage spécial pour l'occasion. (27,45\$) À la bonne vôtre ! (FA)



Merci de partager



WordPress:



Soyez le premier à aimer cet article.

Sur le même thème



Un mousseux sans alcool...
16/06/2016
Dans "On déguste"



La prescription de la semaine : un vin de Moselle
28/04/2016
Dans "Le vin de la semaine"



Pourquoi acheter du vin à l'épicerie ?
08/09/2016
Dans "Parlons vin"

tagged with [ben ryé](#), [cidre](#), [donnafugata](#), [errazuriz](#), [liquoreux](#), [sucre](#), [vendanges tardives](#)

Parlons vin

LAISSER UN COMMENTAIRE

Merci de partager



WordPress:



Soyez le premier à aimer cet article.

Le brunello, un vin à découvrir ou à redécouvrir

Un verre de brunello à la main, contemplant la campagne [...]

Merci de partager



WordPress:



Soyez le premier à aimer cet article.

SUIVEZ-MOI SUR TWITTER

Tweets de @toutsurlevin



Tout sur le Vin
@toutsurlevin

5 vins de #Bordeaux à bon prix
toutsurlevin.ca/5-vins-de-bord...
via @toutsurlevin #vin
@VinConseil @ChartonHobbs
@franckbijon33 @emiliedevigan



5 bons vin...
Voici juste 5 bouteilles
toutsurlevin...

7 h



Tout sur le Vin
@toutsurlevin

La Chine deviendra le deuxième marché mondial pour le vin en 2020 - goo.gl/alerts/N6XBn #vin



La Chine deviendra le deu...
La Chine devrait devenir à l'horizon 2020 le deuxième
ladepeche.fr

13 h

Intégrer

Voir sur Twitter