



LA SÉLECTION  
**CHARTIER**  
2007

---

GUIDE  
DES VINS  
ET D'HARMONIES  
AVEC LES METS

---

[www.francoischartier.ca](http://www.francoischartier.ca)

Les Éditions

**LA PRESSE**

## Sedàra « Nero d'Avola » 2004

SICILIA, TENUTA DONNAFUGATA, ITALIE

16,80 \$

SAQ S\* (10276457) ★★☆☆☆ \$\$

Corsé

Un Sedàra 2004 qui se montre très coloré, richement aromatique, au fruité mûr et torréfié, à la bouche généreuse, charnue et juteuse, au corps plein et aux tanins solides, sans être durs. Donc, plus soutenu que dans les millésimes précédents. Ce vin, tout comme les autres crus de cette excellente maison sicilienne, est devenu, au fil des onze ans de *La Sélection Chartier*, une référence chez les vins de cépage nero d'avola, noble cépage italien s'il en est un.

**Cépage :** nero d'avola. **Alc./13,5 %.** [www.donnafugata.com](http://www.donnafugata.com)

☞ *Servir entre 2006 et 2010, à 17 °C et oxygéné en carafe 15 minutes*



Gigot d'agneau à l'ail et au romarin, filets de bœuf au café noir (\*), osso buco au fenouil et gremolata ou cassoulet et cuisses de canard confites.

## Ben Ryé 2004

PASSITO DI PANTELLERIA, TENUTA DONNAFUGATA, ITALIE

32 \$ (375 ml)

SAQ 5 (10520309)

★★★☆☆☆☆ \$\$\$\$

Corsé

Ce passito est encore une fois, avec ce remarquable 2004, à ranger parmi les meilleurs vins liquoreux d'Italie. Sa robe est d'un doré orangé lumineux. Son nez exhale d'exubérants parfums de raisin muscat gorgé de sucre, de rose séchée, de fleur d'oranger, de zeste d'orange, de miel et de pain d'épices. Sa bouche, d'une liqueur sirupeuse, dévoile une largeur considérable, ainsi qu'une discrète mais fraîche acidité, avec une finale relevant de beaux amers, ce qui harmonise l'ensemble en bridant légèrement la force du sucre.

**Cépage :** zibibbo (muscat d'Alexandrie). **Alc./14,5 %.**

[www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)

 Servir entre 2006 et 2016, à 12 °C



Fromage : gorgonzola accompagné de marmelade d'oranges.

Desserts : millefeuille de pain d'épices aux pêches (\*),

mousse au chocolat noir et au parfum de Grand Marnier (\*)

ou tarte Tatin de pommes au curry rehaussée d'une escalope de foie gras de canard poêlé.