

## 6 vins haut de gamme qui vous feront rêver

*Dispendieux certes, mais également très bons !*

*Par Yves Mailloux*

Si vous me le permettez, je vous entretiendrai cette semaine de vins de plus de 100\$. Comme le dit un dicton bien connu, une fois n'est pas coutume.

Vous le savez, je suis un ardent défenseur des vins vendus à petits prix, pourvu qu'ils soient bons, bien entendu.

Je fus ainsi l'un des premiers à dénoncer en janvier 2013, dans un billet, la manœuvre qui faisait disparaître en douce ces vins à prix raisonnables. Sous la pression du public, on a heureusement fait demi-tour et la situation s'améliore maintenant de plus en plus.

Mais que voulez-vous ? Lorsque notre budget le permet, il n'est pas défendu de se gâter à l'occasion. De plus, mes fonctions de chroniqueur m'amènent parfois à déguster des vins extraordinaires lors de mes rencontres avec les producteurs (...)

### L'agence Mark Anthony

J'ai d'ailleurs eu très récemment, soit le 3 octobre dernier, l'occasion de revisiter plusieurs grandes cuvées, lors de la dégustation annuelle qu'organise l'agence promotionnelle Mark Anthony.

Celle-ci est dirigée avec brio par son directeur Jacques Bélec, qui au fil du temps, a bâti un éventail de vins enviable regroupant, entre autres, plusieurs producteurs de renom.

### Corton-Charlemagne Grand cru, Louis Latour, 2016



La maison Louis Latour dispose de 48 hectares de vignes, dont 27 en grand cru. Bien que l'entreprise propose un vaste répertoire de vins de Bourgogne, c'est avec ses grands vins blancs que celle-ci a bâti sa réputation. Celui qui suit le démontre bien.

Ce producteur possède dix hectares de vignes dans cette prestigieuse appellation et celles-ci sont âgées d'au moins 30 ans. Elles ne fournissent qu'un rendement de 40 hectolitres par hectare. Ce vin a été élevé pendant environ dix mois en fûts de chêne neuf de chauffe moyenne.

Ce vin vous donne un avant-goût du paradis sur terre! Il en émane de suaves arômes de miel, de beurre, d'amande et de vanille, avec une touche florale discrète. En bouche, c'est charmeur, savoureux et très long. Ce vin déjà exquis en jeunesse a le potentiel de se bonifier au cours des 15 prochaines années; du grand art!

