

# Nos vins...

## L'Apéro Desjardins



Conjuguer avoirs et être

Fier de s'associer aux Comptonales et heureux de vous avoir offert deux excellents produits comptonais en apéritif, le *Oser* du Coteaux du Tremblay et le *St-Laurent* du Domaine Ives Hill, Desjardins vous souhaite un très agréable festin!

## Les Blancs

**Muscat Sec 2008, Vin de Pays des Côtes Catalanes, Domaine Rière Cadène, Perpignan-Roussillon, France**  
35 \$ la BT 7 \$ le verre

Ce vin blanc fait à 100% de Muscat d'Alexandrie offre une belle fraîcheur et une bouche fraîche.

Très sec, il est associé à des notes de verveine, pêche, litchi et banane. Le Roussillon profite du climat le plus sec et le plus ensoleillé de France. Ce microclimat favorisant des vins de qualité, le vin a reçu 2 étoiles dans le Guide Hachette 2010, 3 étant le maximum.

**Accord mets et vins**  
Cuisse de canard de la Ruée vers Gould, salade de fruits d'automne du Bouchon, mousse de fromage de chèvre de

La Devinière, flan au fromage de chèvre de l'Antiquarius Café.

**XL Wines, vin de la Méditerranée, France**  
40 \$ la BT 8 \$ le verre

Vin d'assemblage (chardonnay, sauvignon blanc et viognier) élevé en fût de chêne. Nez puissant sur les fruits secs et l'abricot. Bouche harmonieuse sur les fruits confits avec une touche vanillée et une finale acidulée.

**Accord mets et vins**  
Pain de viande au porc de la Tablee du pont couvert, carpaccio de Lapins de Stanstead, Short Rib de bœuf du Café Massawippi, tatin de tomate bio et chèvre de Plaisir Gourmand, crème d'oignon doux du Bouchon, consommé de volaille et jus de pomme du Ludwig, cuisse de canard braisée de l'Antiquarius Café.

## Les Rouges

**Cabernet Sauvignon 2006 Mandolin, Sonoma, Californie**  
35 \$ la BT 7 \$ le verre

Avec son sol très rocaillieux et pauvre, la vallée de Sonoma est un lieu de prédilection pour les grands vins. Superbe cuvée de Cabernet Sauvignon, riche et concentrée en fruit et en tanin. Arômes de cassis, de cerise, de cuir et de poivre avec une touche

de pain grillé dû à la barrique de chêne.

**Accord mets et vins**  
Confit de porc de la Tablee du pont couvert, cuisse de canard de la Ruée vers Gould, carré de Sanglier de Plaisir Gourmand, cuisse de dindonneau du Bouchon, épaule d'agneau du Ludwig, lapin farci de la Devinière.

**Syriacus 2005, Vinho de la tierra de Castilla, Bodega Finca Los Nevados, Espagne**  
45 \$ la BT 9 \$ le verre

Médaille d'or en 2004 et 2007 au concours des meilleures syrahs du monde. À 100 % syrah, ce superbe vin espagnol regorge de fruits. Le nez est puissant sur des arômes de cassis, bleuet, framboise et aussi de muscade et cacao. La bouche est ample et riche avec des tanins enrobés et une finale toute en longueur.

**Accord mets et vins**  
Confit de porc de la Tablee du pont couvert, Short Rib de bœuf du Café Massawippi, carré de sanglier de Plaisir Gourmand, épaule d'agneau farcie de la Devinière.

**Roncier, Maison Tramier, Bourgogne**  
28 \$ la BT 6 \$ le verre

Vinifié depuis 50 ans, le Roncier est le résultat de plusieurs assemblages

de différents millésimes, un peu comme les champagnes. Un vin qui a "le goût de l'authentique". Cépages : pinot noir, gamay, syrah et grenache. Léger avec un nez sur la cerise et la fraise. Il est souple et gouleyant, très léger avec des notes de cerise à l'eau-de-vie et de cuir. Simple, mais excellent!

**Accord mets et vins**  
Pain de viande de porc de la Tablee du pont couvert, carpaccio de lapin du Café Massawippi, cuisse de dindonneau du Bouchon, lapin farci de La Devinière, cuisse de canard de l'Antiquarius Café.

## Vin doux naturel

**Porto blanc, Quinta Do Castelinho (élevé 10 ans en fût de chêne)**  
34 \$ la BT 6 \$ le verre

Un porto blanc doux qui se distingue de ses congénères par ses saveurs de figue séchée, d'orange confite et de noix légèrement caramélisée. Extraordinaire longueur en bouche. Le compagnon idéal des



fromages relevés et les desserts !

**Accord mets et vins**  
Tatin de tomate bio et chèvre de Plaisir Gourmand, crème d'oignon doux du Bouchon, crêpes farcies de la Tablee du pont couvert, tarte au caramel de la Ruée vers Gould, strudel aux pommes et courge de Plaisir Gourmand, verrine de fromage de chèvre du Ludwig, tarte aux pommes de La Devinière. Excellent compagnon des fromages relevés.

## Nos produits régionaux

Proposés par Jean Paul Martin, œnologue, conseiller vinificateur et maître de chai pour de nombreux vignobles québécois, Coteaux du Tremblay, Domaine les Brome, Clos du Roc Noir, Clos Ste Croix, Clos de la Montagne, etc. Son expérience et la qualité de ses produits lui ont valu de nombreuses distinctions et couvertures médiatiques.

Né à Toulouse en France, Laurent Mélix a vécu sa jeunesse en Afrique. Passionné par la cuisine et le vin, il obtiendra son diplôme à l'École Hôtelière de Dinard en France pour ensuite aller approfondir ses connaissances en complétant un diplôme de sommellerie en Alsace. Il a participé à la vinification des vins d'Alsace et côtoyé des établissements tels le Majestic à Cannes et la Cour d'Alsace. Laurent s'installe ensuite au Canada pour développer ses connaissances sur les vins du Nouveau Monde et poursuit sa carrière à l'Auberge Hatley ainsi qu'au Manoir Hovey de North Hatley. Aujourd'hui Maître d'Hôtel et Sommelier au Club de Golf Privé Memphrémagog, le sommelier est également *Chef à la maison* pour des repas à domicile pendant l'hiver. *Demi-finaliste concours Ruinard en Champagne 2001. Finaliste meilleur sommelier de la Vallée de la Loire 2002. Wine Spectator 2005, le Manoir Hovey.*

## Blanc

**Vidal Réserve, Coteaux du Tremblay, Compton**  
27 \$ la BT 6 \$ le verre

Monocépage de Vidal élevé 12 mois en barrique, aux arômes de fruits exotiques et de caramel d'érable, avec une finale de bouche crémeuse. S'accorde très bien avec le tatin de tomates bio, la mousse de fromage de chèvre, le lapin, la cuisse de canard, le tartare de truite et la crème d'oignon.

## Rosé

**Oser, Coteaux du Tremblay, Compton**  
23 \$ la BT 5 \$ le verre

Rosé sec de style européen, aux senteurs de petits fruits sauvages. Savoureux avec le consommé de volaille, le tatin de tomate et le flan au fromage de chèvre.

## Rouge

**Réserve des Cantons, Coteau du Tremblay, Compton**  
27 \$ la BT 6 \$ le verre

Assemblage de Maréchal Foch et de Dechaunac,

muri en barrique pendant 9 mois, aux arômes de café, prune et chocolat. Il fait un heureux mariage avec les viandes et les mets relevés.

**Apéritif de cassis Le St-Laurent, Domaine Ives Hill, Compton**  
25 \$ la BT 5 \$ le verre à porto

Léger et fruité, il se consomme tel quel, froid (5°). Sa légèreté relative (12,5% alcool) amène un bel équilibre des saveurs et permet au fruit de s'exprimer librement. Il accompagne agréablement les fromages plus goûteux (vieux cheddar, chèvre, bleu, etc.) et le gibier.

**Cidre de glace le Givré, Domaine Félibre, Stanstead**  
25 \$ la BT 5 \$ le verre à porto

Fluide, frais, gourmand et équilibré, il est doux au palais et velouté en bouche. À prendre en apéritif, avec le fromage ou avec un dessert fruité ou légèrement chocolaté. Médaille d'or du Festival de la gastronomie du Québec et Coupe des Nations de Québec 2007.