



**Marc Lepage,**  
conseiller en vins

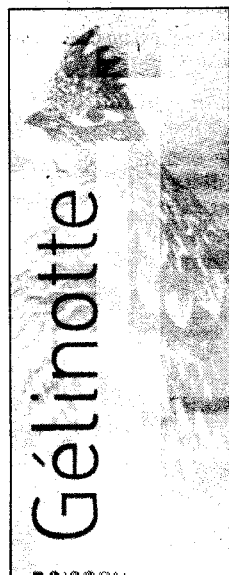
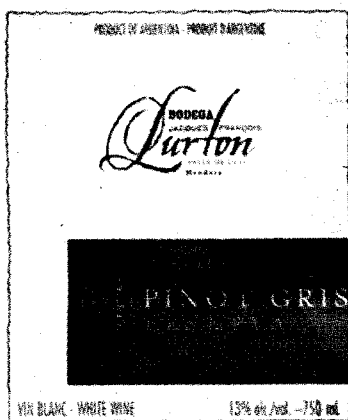


## Cidre et vins pour la cabane à sucre

Le repas traditionnel de la cabane à sucre (jambon, saucisses, œufs dans le sirop, crêpes, etc.) offre un beau défi : celui de découvrir l'accord vins et mets parfait. En général, en plus de la bière, ce sont les vins blancs, plus ou moins secs, qui font bon ménage avec ces mets. Aujourd'hui, en plus de deux vins blancs, je vais vous suggérer un excellent cidre du Québec et un digestif de circonstance

Commençons par le cidre tranquille (c'est-à-dire non mousseux). Il s'agit du Dégel 2006, **La Face Cachée de la Pomme**, 11,75 \$, 10661486. Sa couleur est d'un jaune doré assez intense. Des arômes très agréables de pommes bien mûres dominant au nez. En bouche, la pomme est toujours très présente et surtout très persistante, accompagnée d'une touche épicée. Ce cidre est demi-sec, mais possède une belle acidité offrant un beau mariage avec les différents plats habituellement servis à la cabane à sucre.

Si vous préférez un vin sec, optez pour un vin à la texture ronde et riche, comme le **vin blanc d'Argentine Pinot gris Finca Las Higueras Lurton Mendoza 2007**, 15,25 \$, 556746. Sa couleur est d'un jaune brillant assez intense. Un nez fin nous révèle des arômes de pêche, de poire, avec une agréable touche minérale. En bouche, ce pinot gris possède une belle vivacité, mais sa texture riche et son petit goût salé en feront un bon compagnon d'un repas du temps des sucres.



Voici maintenant un vin beaucoup moins sec, le **Domaine Tariquet Premières Grives 2006**, vin de pays des côtes-de-gascogne, France, 17,30 \$, 561274. Sa teinte est d'un jaune doré assez foncé. Au nez, des odeurs de fruits exotiques (ananas, mangue), de fleurs et de miel offrent un beau bouquet. En bouche, le vin est semi-doux, mais une bonne acidité lui confère une belle fraîcheur et une délicatesse rafraîchissante.