

*François Chartier a remporté le prestigieux titre de Meilleur sommelier au monde en vins et spiritueux de France, 1994 Paris (Grand Prix Sopexa). Depuis 1995, il est connu du grand public grâce à sa participation à de nombreuses émissions de radio et de télévision : Vins & Fromages (chroniques hebdomadaires présentées à TVA et à TV5), Le Téléjournal-Le Point et Indicatif Présent (Radio-Canada), Deux heures avec François Chartier (Canal Indigo), etc. Il est également chroniqueur au journal LES AFFAIRES (cahier TENTATIONS).*

*François Chartier a fondé avec Carole Salicco, en 1992, le Club de Vins François Chartier de Montréal. Ses membres et leurs invités participent à des séminaires sur les grands cépages et les accords gourmands, à des rencontres-dégustations avec de prestigieux vignerons ainsi qu'à des dégustations-repas présentées dans les meilleurs restaurants de Montréal.*



*Les Sélections du sommelier*

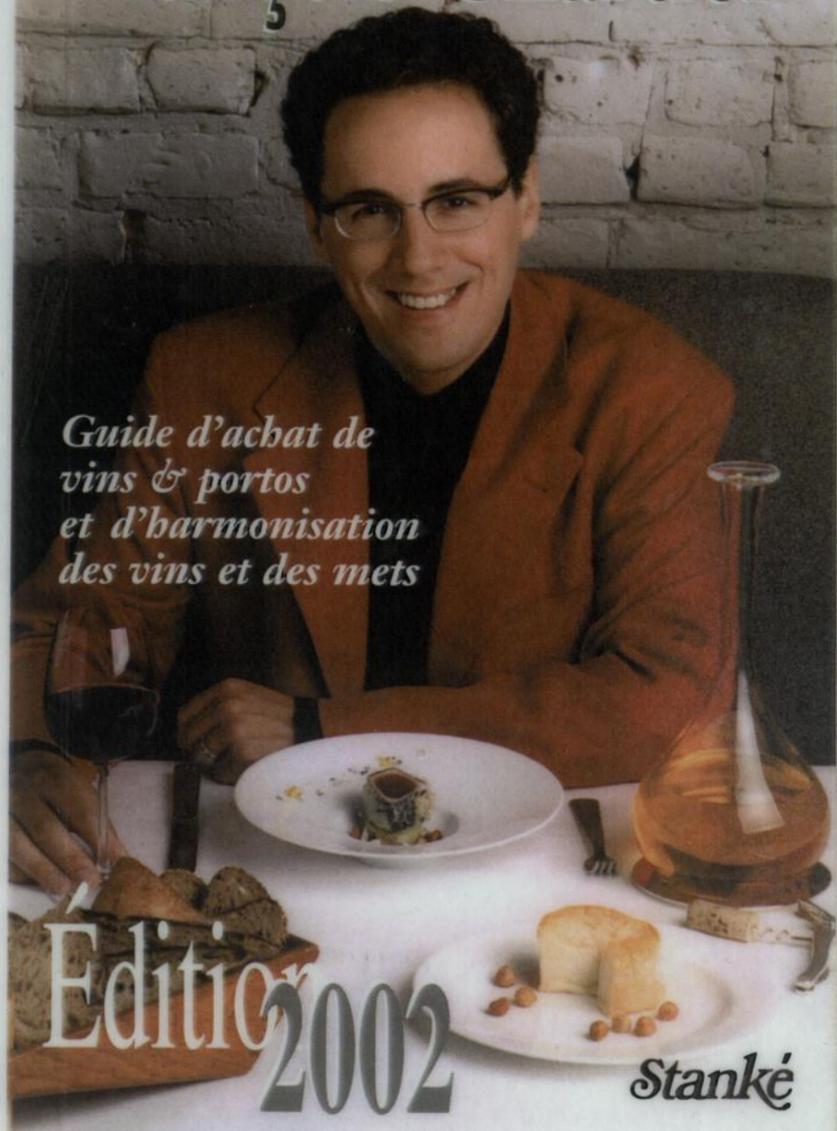
**François Chartier**

Édition 2000



# *Les Sélections du sommelier* **François Chartier**

*Guide d'achat de vins & portos et d'harmonisation des vins et des mets*



**Édition 2002**

**Stanké**

157



## **Ca'del Bosco 1998** **Terre di Franciacorta**

Azienda Agricola Ca'del Bosco, Italie  
25,20 \$ (S) (214189) ☆☆☆ \$\$\$ ☞

Une autre belle réussite signée Maurizio Zanella, le propriétaire de Ca'del Bosco et l'âme de la renaissance de la zone de Franciacorta en Lombardie. Ce *rosso* est né d'un assemblage de cabernet franc, de merlot, de nebbiolo et de barbera. Un élevage en partie en cuves de bois et en partie en petites barriques de chêne a permis de créer l'osmose parfaite entre ces divers cépages. Poussez plus loin la découverte en dégustant le fabuleux **Maurizio Zanella 1997** (59 \$ ; S-865410) ou **1996** (1,5 litre ; 149 \$ ; SAQ Signature ; 865402). Cette grande cuvée provient d'un assemblage à la bordelaise et possède la race des plus grands crus de Pessac-Léognan.

D'un rouge grenat modéré au disque légèrement orangé. D'un nez très parfumé, assez riche et très frais. On y décèle des effluves de menthe poivrée, de fraise et d'humus. D'une attaque en bouche à la fois moelleuse et tannique, ample et ferme. De très beaux tanins, au grain fin et serré, sont en parfait équilibre avec un moelleux qui se cache à l'arrière-scène. Une finale tendue d'une grande allonge et d'une texture soyeuse signe ce délectable 1998. Température de service : 16 °C, 60 minutes au réfrigérateur.

Terrine de volaille au poivre vert, filet d'agneau au poivre vert ou suprême de volaille aux champignons.