

GRAND PRIX DU CANADA

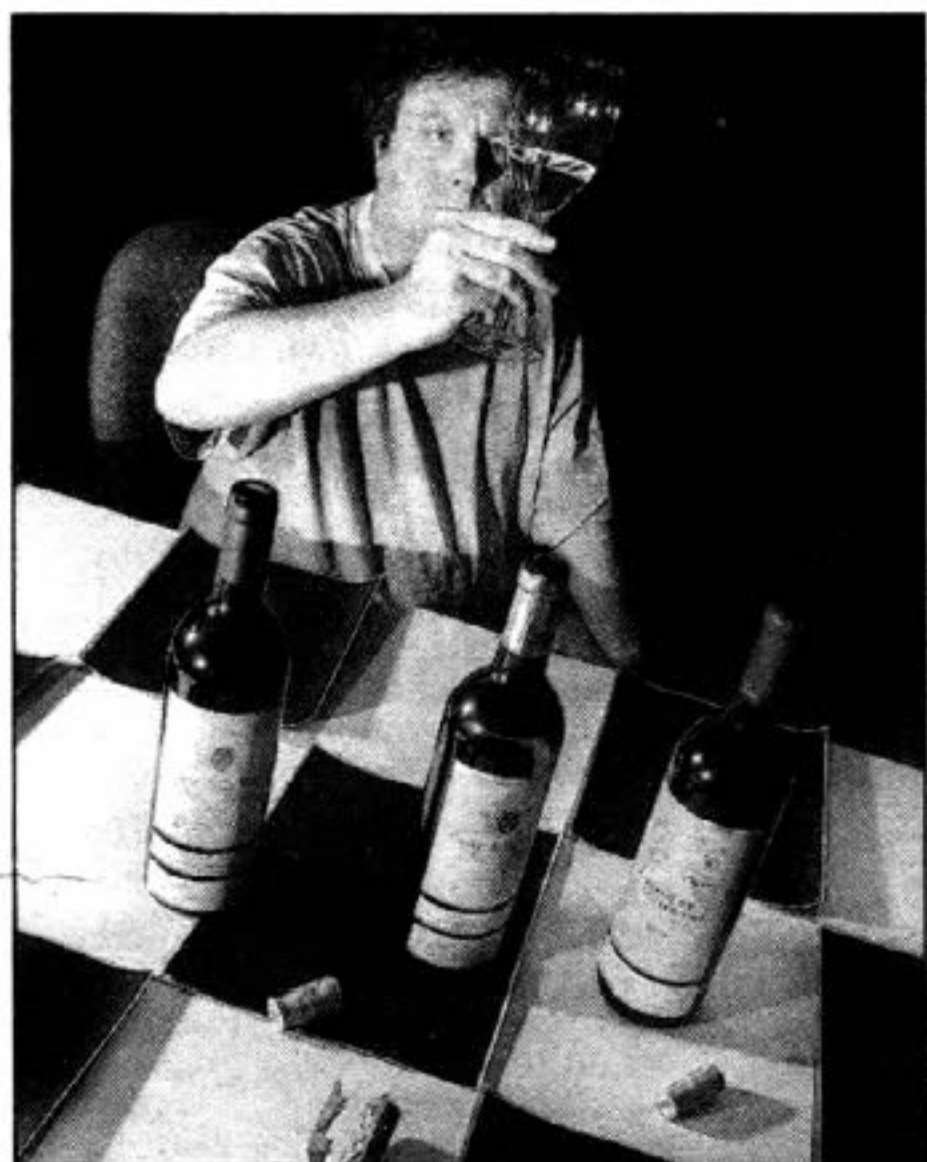


Photo ALFRED LANCTÔT

Le spécialiste en vins du *Journal de Montréal*, Claude Langlois, reconnaît de grandes qualités aux vins du pilote Jarno Trulli.

Selon notre expert

Les vins de Trulli étonnent

Les vins de Jarno Trulli étonnent le spécialiste en vins du *Journal de Montréal*, qui leur reconnaît de grandes qualités.

DANY BOUCHARD

Des trois vins présentés hier par le pilote Jarno Trulli, Claude Langlois considère le blanc Coste delle Plaie Trebbiano d'Abruzzo 2003 comme la meilleure affaire.

« À 22,15 \$ la bouteille, pour un vin d'une aussi grande qualité, c'est un bon achat », tranche-t-il.

« Le vin a un très joli nez, très citronné, avec une petite pointe de noisette. Sa bouche est d'une grande fraîcheur, très équilibrée, avec du corps et de la finesse. »

Les rouges

Le premier des deux vins rouges, le Podera Castorani, Montepulciano d'Abruzzo 2001, a paru un peu dispendieux aux yeux du spécialiste, à 40,75 \$ la bouteille.

« Il est un peu cher, mais le vin est de qualité, précise Langlois. C'est un vin très coloré, qui a de la mâche et une texture très veloutée.

« Sa structure tannique est très bien enveloppée par un fruit pur et généreux », décrit Langlois.

Le troisième vin du pilote, le rouge Coste della Plaie Montepulciano d'Abruzzo 2003, vaut son prix de 24,45 \$ la bouteille, selon Langlois.

« C'est un vin très coloré, d'un noir presque bleuté.

« Au nez, il est épicé, alors qu'il est, au goût, plutôt corsé, très capiteux et puissant. C'est, de toute évidence, un vin extrait d'une vendange de grande maturité. »

Au total, 300 bouteilles du vin blanc et 300 autres du vin rouge 2001 sont disponibles, contre 600 bouteilles pour le vin rouge 2003.

Les vins ne sont disponibles que dans les deux boutiques Signature de la SAQ, dont l'une est à Québec, et l'autre à Montréal dans le complexe des Ailes de la Mode, au centre-ville.