

## TROIS SAUVIGNONS BLANCS POUR LA TERRASSE

26/05/2020 | Toutsurlevin.ca | [Laisser un commentaire](#)



**Ce cépage si reconnaissable dès le premier nez développe quand même quelques particularités selon sa provenance. De Bordeaux, de la Gascogne ou de la Nouvelle-Zélande, trois exemples pour savourer ce raisin blanc.**

**Domaine Tariquet, Sauvignon blanc, 2019, Côtes de Gascogne, France**

D'une légèreté très agréable, ce vif sauvignon se laisse bien boire, le bougre. Avec son raisin mûr, son nez qui regorge de fleurs blanches qui se dandinent au gré du vent de la Gascogne et sa simplicité qui fait du bien, ce Tariquet est le vin de terrasse par excellence. (13,90\$)



**BDX Revolution, Sauvignon blanc, 2018, Bordeaux, France**

Dans ce sauvignon bordelais, il y a un petit peu d'Australie par l'entremise de David Hohnen, vigneron chez CrackerJack Wines, au pays des kangourous. Il suffit de voir l'étiquette pour comprendre qu'on veut dépoussiérer l'image traditionnelle "Vieux Monde" de Bordeaux. Résultat, une cuvée moderne aux arômes de fruits tropicaux et d'agrumes qui claquent sur le palais. (16,80\$)



**Matua, Sauvignon Blanc, 2019, Marlborough, Nouvelle-Zélande**

S'il suffit de sentir un verre de cabernet sauvignon du Chili pour deviner sa provenance avec ses notes végétales de feuilles de tomate, c'est aussi le cas du sauvignon blanc néo-zélandais dont ses arômes si typiques le trahissent. Le Matua est un autre bon exemple très représentatif de Marlborough où le fruit est croquant et sent bon la lime ainsi que les notes végétales qui "sauvignonnent" dans le Nouveau Monde. (17,30\$)

