

NATALIE RICHARD
LA TRIBUNE



27 février 2021 3h00 / Mis à jour à 4h00

Six accords mets et vins simples et festifs

CHRONIQUE / C'est la semaine de relâche pour tous, aussi pour les parents qui ont envie de bien boire et bien manger sans trop se casser la tête ni passer des heures devant les chaudrons. Alors, allons-y avec des suggestions savoureuses, en accord avec une cuisine festive et des vins de partage, en toute simplicité.

- **Domaine Pelchat Lemaître-Auger L'Épouse 2019**
- **19 \$ • épicereries spécialisées et au vignoble • 12 % • 1,6 g/l**

On adore Mario Pelchat le chanteur, mais saviez-vous qu'il est aussi producteur de vin? Un projet d'envergure qu'il bâtit corps et âme avec son épouse Claire depuis une douzaine d'années : leur vignoble de Saint-Joseph-du-Lac dans les Laurentides. Une aventure de longue haleine qui porte fruit dans une gamme de vins fort bien réalisés et balancés, avec l'expertise d'un nouveau chef de production, le vigneron Jérôme Zammit qui a fait ses classes dans le Mâconnais, puis au spectaculaire Château de Pibarnon à Bandol, en plus de sept ans dans le Languedoc. J'ai dégusté L'Épouse, un assemblage de seyval, vidal et frontenac blanc, frais et vif avec d'agréables notes herbacées en finale.

Le vin parfait pour accompagner un plateau de fromages et saucissons du Québec. Une formule fort satisfaisante quand on débarque au chalet ou après une longue journée de sport. Les vins sont disponibles à la boutique du vignoble qui ouvrira ses portes au printemps et dans les épiceries spécialisées. Visitez [DomainePelchatLemaitreAuger](#) sur Facebook pour connaître les points de vente.

