

Here are the gold medal winners...

Published Saturday October 29th, 2011
Times Transcript

G7

BY TAMMY BRIDEAU
TIMES & TRANSCRIPT

"What is the definition of a good wine? It should start and end with a smile"

If you're planning to attend the World Wine and Food Expo grand tastings or shop the NB Liquor on-site store, here are some of the award-winning wines to check out.

Over 350 wines were judged by a panel of product experts and sommeliers last February. What are the wines that stood out this year in the WWFE competition you ask? The variety is amazing; from light to full-bodied, dry to sweet, fruity to earthy, with such a variety you will be sure to find your favourite style.

Looking for the best? Here, we will be discussing the Gold Award winners, but there are many more wines in the silver and bronze categories, too!

Let's talk about the white wines first. If you love chardonnays then we have two for you from two different competition categories.

First is the Hob Nob Chardonnay (2008), which is not a new wine to our market. At \$14.29, it is very popular at the present time. It is produced in France by Georges Duboeuf. This wine is as crisp as a Granny Smith apple and has a pleasant blend of rich almond, hazelnut and honey aromas.

La Crema Sonoma Coast (2009) at \$32.99 from the United States is our second chardonnay. It opens with an intriguing interplay of lively citrus and subtle toasted oak. It is laced with just a kiss of butterscotch. The palate is round and nutty with flavours of yellow apple and orange. Very well-balanced acidity creates a lovely vibrancy.

If you are looking for a rich and complex wine,

« Quelle est la définition d'un bon vin ? Il devrait commencer et finir par un sourire »

Le 29 octobre 2011
Times Transcript

Si vous prévoyez assister aux grandes dégustations de l'Expo Vins et Gastronomie du Monde ou visiter le magasin Alcool NB sur les lieux, voici quelques-uns des vins gagnants à essayer.

Plus de 350 vins ont été évalués par un panel d'experts en produits et de sommeliers en février dernier. Quels sont les vins qui sont ressortis de la compétition de l'EVGM de cette année ? La variété est impressionnante ; depuis les vins secs à sucrés, fruités à terreux avec tellement de diversité que vous trouverez sûrement votre style préféré. Vous cherchez le meilleur ? Nous allons discuter des gagnants des médailles d'or mais il y a d'autres vins dans les catégories argent et bronze aussi !

Parlons d'abord des vins blancs. Si vous aimez les Chardonnay, nous en avons deux pour vous dans deux catégories différentes de la compétition. Le premier est le Hob Nob Chardonnay (2008) qui n'est pas un nouveau vin sur notre marché. À 14,29 \$, il est très populaire à l'heure actuelle. Il est produit en France par George DuBoeuf. Ce vin est aussi vif qu'une pomme Granny Smith et il présente un mélange agréable d'arômes riches d'amandes, de noisettes et de miel. La Crema Sonoma Coast (2009) à 32,99 \$ des États-Unis est notre deuxième Chardonnay. Il s'ouvre avec un mélange intéressant d'agrumes vifs et de chêne rôti subtil. Il est marqué avec une petite touche de caramel écossais. Son palais est bien rond avec des noix et des saveurs de pommes jaunes et d'oranges. Son acidité très bien équilibrée crée une jolie vibrance.

Si vous cherchez un vin riche et complexe, vous devez essayer le Gustave Lorentz Pinot Gris (2007) à 32,17 \$ d'Alsace, en France. Cette région est reconnue pour son Pinot Gris riche. Ce vin est charmant, complexe et très expressif. Au nez, il offre une touche de miel et de fruits blancs

you must try the Gustave Lorentz Pinot Gris (2007) at \$32.17 from Alsace, France. This region is renowned for its rich Pinot Gris. This wine is charming, complex and very expressive. On the nose it offers a bit of honey and dried white fruits. This pinot gris is generous and full-bodied, it has a great mouth-filling texture, very pleasant, fruity forward with a very enjoyable long finish.

Moving along now to the red wines where everybody loves getting great bang for their buck. We have two great wines in this category.

You should definitely look for Aresti Wine Makers Blend (2004) at \$14.99 from Chile. It is a beautiful blend of Merlot, Cabernet Sauvignon and Carmenère. On the nose it is complex and fruity with notes of strawberry and dried plums, with some floral and saffron aromas due to its oak aging. It is sweet and juicy in the mouth, with good structure and ripe soft tannins. This wine has an agreeable persistence and aftertaste.

For our second wine, it is time to discover the flavours of Romania. This category has been on fire in our stores. The Prahova Valley Reserve Pinot Noir (2009) at \$14.49 is a lighter style of wine that you will love. This is another wine that has been in our market for a while and is in great demand. It displays notes of black cherries, black berries, cinnamon, spices, warm oak and has a slight tannic finish. This pinot noir is very well-balanced between fruit and earthiness.

If you prefer full-bodied styles, the following wines will tickle your fancy.

Terra Andina Alots Carmenere Carignan 2007, \$24.29, from Chile. The aromas are dense and complex with an expressive range of blackberries, blueberries, cherries and pomegranate flavours. It has hints of sweet spice and cedar. It is very smooth, rich, deep and powerful on the palate.

Torres Gran Coronas Reserva 2007, \$23.29, from Spain, made with cabernet sauvignon and tempranillo. It has aromas of rich and sensual cherries, blackcurrants, coffee beans and liquorice. Notes from aging include vanilla and leather. On the palate the wine is full and silky with dense well-structured tannins.

séchés. Ce Pinot Gris est généreux et charnu ; il a une merveilleuse texture qui remplit la bouche ; il est très agréable et fruité avec un fini long et savoureux.

Passons maintenant aux vins rouges où tous cherchent à en avoir plus pour leur argent. Nous avons deux excellents vins dans cette catégorie. Vous devriez définitivement rechercher l'Aresti Wine Makers Blend(2004)du Chili à 14,99 \$. C'est un mélange attrayant deMerlot, Cabernet Sauvignon etCarmenère. Au nez, il est complexe et fruité avec des notes de fraises et de prunes séchées avec des arômes floraux et de safran provenant du vieillissement dans du chêne. Il est sucré et juteux en bouche avec une bonne structure et des tannins doux et mûrs. Ce vin a une persistance et un arrière-goût agréables.

Pour notre deuxième vin, c'est le temps de découvrir les saveurs de Roumanie. Cette catégorie est en pleine croissance dans nos magasins. Le Prahova Valley Reserve Pinot Noir (2009)à14,49 \$ est un style plus léger de vin que vous aimerez. C'est un autre magasin qui est sur notre marché depuis un certain temps et il est en grande demande. Il démontre des notes de cerises noires, de baies noires, de cannelle, d'épices, de chêne chaud avec un fini légèrement tannique. Ce Pinot Noir est très bien équilibré entre les fruits et l'aspect terreux.

Si vous préférez les styles plus charnus, les vins suivants vous plairont :

Terra Andina Alots Carmenere Carignan 200724,29 \$ du Chili. Les arômes sont denses et complexe avec une plage expressive de saveurs de mûres, de bleuets, de cerises et de grenade. Il présente de soupçons d'épices sucrées et de cèdre. Il est très moelleux, riche, profond et puissant au palais.

Le Torres Gran Coronas Reserva 200723,29 \$ d'Espagne est fait de Cabernet Sauvignon et de Tempranillo. Il libère des arômes de cerises riches et sensuelles, de cassis noir, de grains de café et de réglisse. Les notes provenant du vieillissement comprennent la vanille et le cuir. Au palais, le vin est charnu et soyeux avec des

Ventisquero Pangea Syrah 2007, \$69.95, from Chile has aromas of strawberries, raspberries and cherries. Soft notes of vanilla and spice are mingled with delicate hints of minerality, creating a wine that is seductive and complex. On the palate it has juicy red fruit flavours, crisp acidity and round tannins, sustained by a base of fine, elegant French oak.

Let's finish with a bang!! The big kahunas which are the award-winning Wines of the Year!

Sparkling wine of the year is none other than Las Moras Viognier Shiraz Sparkling at \$15.79 from Argentina. Another wine that has been on our shelves for some time and is a great bang for your buck! It has fruity aromas such as apple and pineapple combined with those from the yeast coming from the contact "surlies" such as toasted bread. This sparkling is full, fresh and has lingering flavour. Serve as an aperitif or accompanied by oysters, raw fish or fresh fruit desserts.

The Red Wine of the Year is Nino Negri Sfursat DOCG, \$43.99, from Italy. It is made of 100 per cent chiavennasca which is the local designation for nebbiolo. The Red Wine of the Year is intense, dry, completely unique and delicious. Its complex bouquet has a strong spiciness (cloves, cinnamon, and pepper) and with hints of plum preserve and dried grapes. Well-balanced flavour with an elegant lingering aftertaste of toasted hazelnuts and liquorice. Food pairings for this wonderful red are red meats, game and mature cheeses.

The White Wine of the Year is a sweet style, Deakin Estate Moscato \$12.99 from Australia. On the palate it is incredibly fresh, crisp like a firm but sweet apple, light-bodied, light in alcohol, lightly spritzzy - and quite delicious. This lovely and trendy Muscat grape has aromas of Granny Smith apple on a carpet of wild flowers in a summer meadow.

There are many other wines to discover this year at the 21st annual WWFE. There will be many product advisors on site at the festival store to assist you in your purchase decision. Don't be shy and let us help you!

tannins denses et bien structurés.

Le Ventisquero Pangea Syrah 2007 à 69,95 \$ du Chili a des arômes de fraises, de framboises et de cerises. Les notes douces de vanille et d'épices entremêlées avec des soupçons délicats de minéralité créent un vin qui est séducteur et complexe. Au palais, il offre des saveurs de fruits rouges juteux, une acidité vive et des tannins ronds soutenus par une base de chêne français fin et élégant.

Finissons avec un grand coup ! Les gagnants des Vins de l'année !

Le vin mousseux de l'année est nul autre que le Las Moras Viognier Shiraz Sparkling d'Argentine à 15,79 \$. Un autre vin qui est sur nos étagères depuis un certain temps et qui vous en donne beaucoup pour votre argent !!! libère des arômes fruités comme les pommes et l'ananas jumelés à ceux de la levure provenant du contact « sur lies » comme le pain rôti. Ce vin mousseux est charnu, frais avec des saveurs durables. Comme apéritif ou accompagné par des huîtres, du poisson cru et des desserts aux fruits frais.

Le vin rouge de l'année est le Nino Negri Sfursat DOCG d'Italie à 43,99 \$. Il est fait à 100 % de Chiavennasca qui est la désignation locale du Nebbiolo. Le vin rouge de l'année est intense, sec, entièrement unique et délicieux. Son bouquet complexe a une forte touche épicée (clous de girofle, cannelle et poivre) avec des notes de conserve aux prunes et de raisins séchés. La saveur est bien équilibrée avec un arrière-goût élégant et durable de noisettes rôties et de réglisse. Les jumelages pour ce merveilleux vin rouge sont les viandes rouges, le gibier et les fromages vieilliss.

Le vin blanc de l'année est un vin de style sucré, le Deakin Estate Moscato d'Australie à 12,99 \$. Au palais, il est incroyablement frais et vif comme une pomme ferme mais sucrée. Il a un corps léger, une faible teneur en alcool en plus d'être légèrement piquant et très délicieux. Ce joli vin de cépage Muscat dégage des arômes de pommes Granny Smith sur un tapis de fleurs sauvages dans un pré d'été. Il y a de nombreux autres vins à découvrir cette année à la 21^e EVGM. Plusieurs conseillers en produits seront sur place au magasin du

| | |
|--|--|
| | festival pour vous aider avec votre décision d'achat. N'hésitez pas et laissez-nous vous aider ! |
| | |