

À l'approche de la journée internationale des femmes, rêvons ensemble à une société juste et égalitaire, représentative des aspirations des femmes.



**Monique Guay**  
Députée de Rivière-du-Nord  
223, rue Saint-Georges, bureau 200,  
Saint-Jérôme, Québec J7Z 5A1  
Téléphone: 450-565-0061  
Télécopieur: 450-565-0118

**BLOC**  
QUÉBÉCOIS



## Attention, bateaux moteur en action!

Le 18 février, la température douce a provoqué une fonte rapide de la neige et des accumulations d'eau importante à différents endroits sur les routes. Sur la route 117, à Prévost, les voi-

tures semblaient s'être transformées en bateaux moteur. La ville a été avisée du danger et une rapide intervention afin de libérer la bouche d'égout a permis à l'eau de s'évacuer.

# REER

DATE LIMITE  
POUR COTISER :  
**29 FÉVRIER**

HEURES D'OUVERTURE PROLONGÉES  
LE LUNDI ET MARDI

25 et 26 février | jusqu'à 20 h  
(sur rendez-vous)

100, place du Curé-Labelle  
Saint-Jérôme (Québec) J7Z 1Z6  
450 436-5335

Centres de service :

- Bellefeuille
- Les Hauteurs
- Prévost
- Résidence La Noblesse
- Saint-Canut et Saint-Colomban
- Sainte-Paule



**Desjardins**  
Caisse populaire  
de Saint-Jérôme

Conjuguer avoirs et êtres

MANON CHALIFOUX – CONSEILLÈRE EN VINS, SAQ SÉLECTION SAINT-SAUVEUR



*Le monde  
merveilleux  
du vin*

Est-ce que la marmotte a vu son ombre, avec la tempête qu'il faisait? Je crois plutôt qu'elle a vu un banc de neige et qu'elle est retournée se coucher en pensant qu'elle était en avance sur son temps.

Aujourd'hui je vous invite, encore une fois, en Italie; vous aurez sûrement deviné au fil des chroniques que j'apprécie particulièrement les vins italiens. Surtout les vins très abordables de la Sicile. La Sicile nous offre une variété de produits pour tous les budgets, mais surtout pour tous les goûts. Nous avons souvent droit à de merveilleuses perles à moins de 20\$, voire à moins de 15\$.

Découvrons donc un vin sicilien élaboré à 100% de syrah. On pourrait s'attendre à un vin puissant, mais il n'en est rien. Tout frais débarqué sur nos tablettes, le Picciò 2005. I.G.T. Sicilia se présente avec une jolie robe rubis. Il est brillant et limpide. Particulièrement aromatique, il dégage des arômes de fruits rouges, de torrification et un peu de caramel. En bouche, le Picciò possède des tanins soyeux de fruits, une acidité rafraîchissante ainsi qu'une belle persistance. Nous avons droit à une rétro épicée (poivre). Ce vin est léger et convivial, il plaira en apéro, avec des pâtes alfredo ou putanesca, mais aussi avec une pizza au pesto, escargots et cœurs de palmiers. Picciò 2005, Sicilia I.G.T. à 14,25\$ (10859214), Podere Castorani



En blanc, toujours de la Sicile et à moins de 15\$, I Templi 2006, de la maison Rapitala. Issu de l'union du Catarratto, cépage blanc tradition-

nel de la Sicile et du Chardonnay, cépage international. Le I Templi est le fruit d'un mariage heureux. Pendant que le Chardonnay vieillit quelques mois en barriques de chêne pour affiner son gras et sa rondeur, le catarratto attend patiemment en cuves inox. L'assemblage nous donne un vin à la robe jaune paille avec des arômes floraux et fruités (fruits blancs). En bouche, la texture est ronde, l'acidité rafraîchissante et l'ensemble est très agréable et perdure de longues secondes au palais. Très beau vin d'apéritif, mais aussi très bon compagnon pour les viandes blanches en sauce, les pétoncles au beurre blanc ou une lasagne aux fruits de mer.



I Templi 2006, Sicilia I.G.T. à 13,85\$ (613208)

Et un coup de cœur pour un produit du Québec de la région de Duham, un produit à savourer avec des amis en apéro, ou avec un dessert au chocolat et orange. Pinnacle pétillant 2006, un cidre de glace pétillant aux allures de fête. Un très beau cidre de glace possédant élégance, finesse et exubérance. Arborant une couleur jaune dorée et brillante, ce cidre est riche et exulte des arômes de pommes fraîches bien mûries. Le pétillant rend ce cidre très convivial et léger en bouche. Une très belle découverte du terroir québécois.

Pinnacle 2006, cidre de glace pétillant à 29,05\$ pour le format 375 ml (10341247)

