

Solution page 24

Horizontal

- 1- Elle régnait.
- 2- Responsable d'une équipe.
- 3- Préfixe latin Employé d'une étude.
- 4- Parfois gazeuse Liée Article arabe.
- 5- Homme politique allemand Prénom du président de la Bolivie.
- 6- Pas une goutte Reçues Du verbe être.
- 7- Direction Rivière de France.
- 8- Ancien nom d'un archipel de l'océan Indien.
- 9- Union Passé joyeux Panse.
- 10- Hauteur de Jordanie Précisément Démonstratif.
- 11- Gardé secret Certaines vivent à Séoul.
- 12- Il traverse le Jura Arrêt d'une circulation

Vertical

- 1- Peut être provoqué par la politique.
- 2- Permet de situer.
- 3- Reçoivent une respiration artificielle.
- 4- Instauré en 1943 Radon Peau tannée.
- 5- Argon Note Beau mois Pronom.
- 6- Long sac Il fait bon y brouter.
- 7- Éminence On y transforme du jus de canne.
- 8- Se dit d'une entente
- Ne manquent pas de pattes.
- 9- Partie du foie Partie.
- 10- Mot latin Article Interjection
- 11- Mangues de respect.
- 12-Sorties Elle est fétide.



www.diffusionsamalgamme.com

Avec Raoul Cyr

Bon début d'année tout en musique

En prélude à cet article, laissez-moi vous souhaiter, de la part de l'équipe de Diffusions Amal'Gamme un excellent début d'année et j'espère bien avoir le plaisir de vous serrer la main très bientôt à l'occasion de nos activités musicales qui ont d'ailleurs déjà repris depuis le 12 janvier dernier. Ça se poursuit donc le 26 janvier, deuxième concert en matinée d'une série de cinq qui nous mènera aux portes du printemps le 9 mars prochain.

Dans la prestigieuse série les Grands Classiques, le 26 janvier à compter de 14 h 30, nous recevons le Quatuor Polymnie, ce joyau montréalais de la musique de chambre qui réunit violon, alto, violoncelle et flûte traversière. Au programme des œuvres de l'époque baroque et classique avec notamment Haendel, Vivaldi et Mozart ainsi que des arrangements

uniques de pièces plus actuelles de Gilles Vigneault et même des

La saison dominicale se poursuit le 9 février avec la visite d'une jeune virtuose québécoise que l'on reçoit pour la première fois; il s'agit de Maïthéna Girault qui malgré son jeune âge affiche déjà une impressionnante feuille de route; récipiendaire de nombreux



prix nationaux et internationaux on a pu l'entendre au sein de l'OSM, de l'Orchestre Métropolitain et elle s'est produite en France, en Allemagne, en Italie et aux États-Unis. Son répertoire comprend des œuvres de

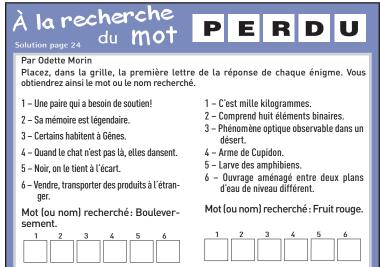
Venez vous réchauffer le cœur et l'âme au son de ces musiques éter-

Schuman, Mozart, Fauré et Ravel.



Le Quatuor Polymnie





Manon Chalifoux – sommelière et conseillère en vins manon@journaldescitoyens.ca Pour voir une dégustation : chronique de NousTV : les produits du Québec avec Manon Chalifoux (aussi sur YouTube)

Refaire le monde, un bon verre à la main

2025! 25 ans après le «buq» de l'an 2000! Tous ceux et celles de plus de 25 ans sont nés le siècle dernier: Ouch! Prenons, avec modération, un bon verre de vin en discutant de ce qui aurait pu et de ce qui pourrait être! Bref, refaisons le monde.

Pour débuter, un beau vin blanc de la Vallée du Rhône avec le Signature 2023 de la Famille Perrin. Provenant principalement de la commune de Vinsobres et élaboré avec du grenache blanc, de la marsanne, de la roussanne et du viognier, le Signature fait une macération à froid, une fermentation en cuves inox à basse température et un élevage également en cuve inox. Il en résulte un vin à la robe jaune dorée, limpide et brillante. Les arômes de fruits à noyau et de

20

fleurs blanches sont le prélude à une mise en bouche prometteuse. En bouche, le vin est sec, vif avec une texture ronde presque grasse et beaucoup de persistance. Le Signature sera agréable compagnon pour l'apéro, mais également avec les sushis ou tout autre plat de volaille, poisson avec une



touche de piquant! Servez idéalement ce vin entre 10 et 14 degrés pour une meilleure expression aromatique. Signature 2023, Côtesdu-Rhône AOP, Famille Perrin à 18,90 \$ (14727518). Petite note: ce vin bio s'appelait autrefois Na-

Descendons vers le Sud, dans la région mythique du Douro au Portugal avec La Rosa 2021. Élaboré avec du touriga nacional (60 %), du touriga franca (12 %), du tinta

roriz (8 %) et du sousao (5 %) et bénéficiant d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne français usagés puis d'un affinage en bouteille de quelques années. Un vin rouge franc, limpide et brillant. Les arômes de fruits accompagnés de notes de cacao et de tabac sont le prélude à un plaisir gustatif évident. En bouche, La Rosa est sec, l'acidité est rafraîchissante et les tanins sont très



soyeux. L'élégance et la persistance sont au rendez-vous. Un magnifique vin qui peut être servi dès maintenant avec une viande rouge braisée, mais que vous pouvez aussi conserver au cellier pour quelques années encore. La Rosa 2021, DO Douro à 23,35 \$ (928473).