



# LES MOTS

pour le dire

## La cuvée réZin

Vous connaissez la cuvée **réZin**? Je ne vous blâme pas. Elle est disponible uniquement en importation privée ou dans certains restaurants.

C'est Jean-Philippe Lefebvre, vice-président de *réZin Sélection*, une agence de vin de Montréal, qui l'a créé il y a deux ans, à partir de cuves sélectionnées dans le sud de la France.

Or, pour habiller la bouteille, il a eu l'idée de demander à des artistes d'ici d'en dessiner l'étiquette, exactement comme le fait **Château Mouton-Rothschild** depuis 1945 avec les plus grands peintres de la planète.

Ainsi, Sophie Feredj a signé le 2001, Jean-Sébastien Denis, le 2002, et comme il a aussi créé maintenant une cuvée **réZin** en blanc, il a fait appel à deux artistes cette année.

Marc Séguin pour le rouge, et David McMillan (qui est aussi chef exécutif du Globe et chef-propriétaire du Rosalie) pour le blanc.

Non seulement les étiquettes sont-elles superbes, mais le vin est également fort bon.

Le blanc, **Le réZin 2003**, est un **Côtes-du-Rhône** fait de grenache blanc et de bourboulenc.



Un blanc pur et délicat, aux saveurs qui rappellent la poire, très réussi.

Il n'y a malheureusement que 100 caisses disponibles, au prix de 17,50 \$ la bouteille.

En rouge, **Le réZin 2003** est un vin de **Pays du Gard**, issu d'un assemblage de plusieurs cépages du sud de la France, dont du grenache, de la syrah et du carignan.

Léger tout en étant bien pourvu en fruit, rond, épicé et gouleyant, il y en a 1 000 caisses disponibles, 14 \$ la bouteille.

À noter que les vins ne contiennent pas de soufre et qu'ils n'ont pas été filtrés.

« On voulait faire des vins rafraîchissants, des vins de soif qui ne donnent pas mal à la tête », disait Jean-Philippe Lefebvre.

On peut se les procurer via le site Internet de la maison : [www.rezin.com](http://www.rezin.com).