

Les finés de
BACCHUS

July Issue 2014

Alain Lebel

Montréal, Canada

El Bonhomme Blanc Le vin de la semaine

La Québécoise d'origine, Nathalie Bonhomme, continue son bonhomme de chemin en Espagne, là où elle vit depuis plus de deux décennies. Exportatrice de talent, elle produit sa propre gamme de vins espagnols qui porte son nom. Son premier vin, le El Bonhomme rouge se fit rapidement remarquer et est déjà un grand succès. Mais voilà que Nathalie Bonhomme, dans une volonté d'élargir sa gamme de vins, continue d'impressionner en proposant, cette fois, la version « blanc » du El Bonhomme. Un vin original, sapide et élégant, issu de vieilles vignes (plus de 60 ans) du cépage Malvasia. Le vin dégage d'invitantes arômes de fruits exotiques, d'abricot, de pêche et de fleurs, avec une touche de chêne français. En bouche, il offre une belle amplitude et des saveurs nettes de bonne longueur, avec juste ce qu'il faut d'acidité pour équilibrer sa matière fruitée et sa générosité.***



Chacun Son Vin – June 2014

Marc Chapleau

Canada

El Bonhomme Blanc **88/100**

100 % malvasia. Un blanc riche et plein, à l'arôme de bonbon anglais (« gomme balloune ») et à l'acidité un tantinet piquante. Un bon vin de repas, notamment pour accompagner le homard. Juin 2014



Chacun Son Vin – June 2014

Bill Zacharkiw

Canada

El Bonhomme Blanc **3 stars**

A touch smokey on the nose, which follows through to the finish. There's some fruit, hinting at tropical notes, though its in the background. Texture is interesting, comfortably rich and balanced without getting heavy. Harkens images of old-style white Rioja. Good for pairing with white meats on the BBQ.