

### Thanksgiving wine and food pairing

One of the most common questions we are asked at NB Liquor is what wine to pair with certain foods. Most of the time, it is fairly simple with a specific wine paired with a specific course. However, the Thanksgiving holiday is a little different.

Thanksgiving dinner for the most of us includes a big turkey feast with all of the accompaniments and fixings. So we try to suggest one wine that will go not only with turkey meat but also creamy mashed potatoes, spicy and herb filled stuffing, sweet potatoes, garden vegetables and greens as well as sweet cranberries and rich gravy. Thanksgiving dinner is often followed by a multitude of desserts and pies. Herein lies the problem; recommending a wine that will not clash with the salty, sweet, creamy and herby aspects of dinner and will also please many different textures, tastes and flavors.

If you are looking for a wine that can be used from beginning to end I would recommend a bubbly. Let it be Champagne or a fine bubbly these versatile wines have a lot going for them. They have good acidity that balances with the sweet and cuts through the rich and creamy elements of the meal. Their effervescence cleans the palate and helps to taste every mouthful as a new one and finally they are festive and very crowd pleasing. At NB Liquor, we have many examples of bubbly or Champagnes at different price range.

Here a few that we find great bargains,

### Jumelage de mets et vins pour l'Action de grâce

L'une des questions qu'on nous pose le plus souvent à Alcool NB est quel type de vin irait bien avec certains plats. La plupart du temps, c'est assez simple avec un certain vin qui est jumelé avec un service. Par contre, pour l'Action de grâce, c'est un peu différent.

Pour la plupart de nous, le souper de l'Action de grâce comprend un grand festin à la dinde avec tous les plats d'accompagnement et garnitures. Nous pouvons tenter de suggérer un vin qui ira bien non seulement avec la dinde, mais aussi avec les pommes de terre en purée, la farce aux herbes épicée, les légumes du jardin, les patates douces, les canneberges sucrées et la sauce riche. Le souper de l'Action de grâce est aussi souvent suivi d'une multitude de desserts et tartes. C'est là que nous avons un problème. Comment recommander un vin qui pourra accompagner les mets salés, sucrés, crémeux et herbacés du repas et qui complétera également les diverses textures, saveurs et arômes.

Si vous recherchez un vin qui peut être utilisé du début jusqu'à la fin, je vous recommande un vin mousseux. Que ce soit un Champagne ou un bon vin mousseux, ces vins sont très adaptables. Ils ont une bonne acidité qui entre en équilibre avec les saveurs sucrés et qui perce les éléments riches et crémeux du repas. Leur effervescence nettoie le palais et aide à savourer toutes les bouchées comme

well made and classics. Hungaria Grande Cuvee (UPC # 5998815750201), \$12.99, is a great product quality and price wise. It is a blend of Chardonnay and indigenous grape varietals from Hungary, made in the traditional champagne style and has a pleasant nose of Granny Smith apples, a touch of citrus and hazelnut, a bit of sweetness and very fine bubbles.

The second product would be Jacobs Creek Brut Cuvee (UPC #9300727839244), \$15.29. A blend of Chardonnay and Pinot Noir, this product has a fine nose of fresh bread, mineral and crisp fruit. The bubbles are quite fine and very persistent. Finally if you want to go all out, Pol Roger Reserve Brut (UPC #089744142450), \$58.99, is sure to please you. A fine blend of Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier this champagne shows pleasant white flowers to the nose followed with subtle stone fruit flavors, honey and nuttiness.

If bubbles aren't your favorite and you are looking for either a still white or red wine here are my suggestions. In the white wine category, I would recommend a dry or off-dry Riesling. Riesling show great fruity aspects, good acidity and can balance out the spicy notes and richness of the food. Also this varietal produces a wine often lower in alcohol and very affordable.

Fine choices would:

Spy Valley Riesling 2009 (UPC # 9421008352518), \$19.99. A product out of New Zealand from the Marlborough wine producing region, this white has a crisp clean nose of

une nouvelle. Enfin, ils sont très festifs et plaisent aux groupes. Chez Alcool NB, nous avons de nombreux exemples de vins mousseux ou Champagnes à des prix variés.

En voici quelques uns que nous considérons d'excellentes aubaines, des vins bien faits et des classiques. Hungaria Grande Cuvée (CUP 5998815750201), 12,99 \$, est un excellent produit en termes de qualité et prix. C'est un mélange de Chardonnay et de cépage indigènes de Hongrie et fait selon le style de champagne traditionnel. Il a un nez agréable de pommes Granny Smith, une touche d'agrumes et de noisettes, une note un peu sucrée et des bulles très fines.

Le deuxième produit recommandé serait le Jacobs Creek Brut Cuvée (CUP 9300727839244), 15,29 \$. Un mélange de Chardonnay et de Pinot Noir, ce vin présente un nez de pain frais, de minéraux et de fruits vifs. Les bulles sont très fines et persistantes. Enfin, si vous voulez faire un plus grand coup, le Pol Roger Réserve Brut (CUP089744142450), 58,99 \$, vous plaira sûrement. Un mélange fin de Pinot Noir, de Chardonnay et de Pinot Meunier, ce Champagne livre des arômes agréables de fleurs blanches suivis de saveurs de subtiles de fruits à noyaux avec du miel et des noix.

Si les bulles ne font pas votre affaire et que vous recherchez un vin blanc ou rouge tranquille, voici mes suggestions. Pour un vin blanc, je vous recommande un Riesling sec ou mi-sec. Le Riesling comporte d'excellents aspects fruités, une bonne acidité et il peut contrebalancer les notes épicées

citrus, mineral, apple and pear. A well balanced acidity and long and clean finish, this Riesling is sure to pair nicely with turkey dinner.

Willm Reserve Riesling 2010 (UPC # 3442680030057), \$18.79, is a fine example of high quality from the Alsace region. Pungent nose of stone fruit and steeliness, the crisp acidity in the finish will blend quite nicely with the richness of the gravy and creamy dishes.

Dr Loosen Riesling 2010 (UPC #183103000013), \$15.99, comes from the German region of Mosel, one of the primary Riesling growing regions of the world. The cool climate along with the expertise of the Loosen Bros. has created a fruity yet mineral Riesling with a touch of floral and citrus, a great pairing with the turkey meats and spicy and herb stuffing.

Finally two VQA products from the Niagara Peninsula in Ontario; Cave Spring 2008 Riesling (UPC # 779334345834), \$17.29, and No. 99 Wayne Gretzky Estates Riesling 2008 (UPC # 627167099199), \$17.29. Both of these products should be better known by their quality and reasonable price point. They show noses of citrus with hints of honey, spice and a touch of sweetness. Well balanced between the acidity and residual sugars they can be served as an aperitif or will complement your turkey dinner quite fine.

For the red wine lover, I would recommend wines from either the Rhone region or from Spain. In the Rhone region the major grape varieties used are Syrah and Grenache. These wines show a multitude of red berry

et la richesse de la nourriture. De plus, ce cépage produit un vin qui a souvent une plus faible teneur en alcool et il est très abordable.

Voici quelques bons choix :

SpyValley Riesling 2009 (CUP9421008352518), 19,99 \$. Un produit de la région vinicole de Marlborough en Nouvelle-Zélande, ce vin a un nez vif d'agrumes, de minéraux, de pommes et de poires. Avec son acidité bien équilibrée et son fini long et net, ce Riesling accompagnera bien le souper à la dinde.

Le Willm Reserve Riesling 2010 (CUP3442680030057), 18,79 \$, est un bon exemple de grande qualité de la région de l'Alsace. Le nez fort de fruits à noyaux et d'acier et l'acidité vive du fini se mélangeront très bien avec la richesse de la sauce et des plats crémeux.

Dr Loosen Riesling 2010 (CUP183103000013), 15,99 \$, provient de la région de Moselle en Allemagne, l'une des plus grandes régions de culture du Riesling au monde. Le climat frais, ainsi que l'expertise des frères Loosen a créé un Riesling fruité et minéral avec une touche de fleurs et d'agrumes qui se marie très bien avec la viande de dinde et la farce aux épices et aux herbes.

Enfin, deux produits VQA de la péninsule Niagara en Ontario, soit le CaveSpring 2008 Riesling (CUP779334345834), 17,29 \$ et le No. 99 Wayne Gretzky Estates Riesling 2008 (CUP 627167099199), 17,29 \$. Ces deux produits devraient être plus

flavors, hints of earthiness and a good balance between the acidity and the tannins. They can vary from simple and medium bodied to more complex and full bodied so they are able to please even the very demanding of connoisseur. If you prefer a medium bodied red, I recommend Perrin Vacqueyras les Christins 2007 (UPC # 631470000247), \$26.99. Bright raspberry nose with a touch of cherry, leather and smoke, the long finish and pleasing acidity are standards of this product from one of the best vintage years.

A second medium bodied red from the Rhone region would be Heritage des Caves des Papes 2009 (UPC # 714320135006), \$18.99. Plumier to the nose and more pronounced smokiness characterizes this red along with tighter tannins and long finish. Decant for a few hours before serving.

If you are looking more for a full bodied wine than you can't go wrong with a Chateauneuf du Pape; Clos de l'Oratoire 2009 (UPC # 714320142509), \$43.49. Complex nose of dried fruit (mostly cherries), plums and raspberries, earthy elements of herbs and underbrush complement the firm tannins and very long finish. This is a new vintage to arrive on our shelves so you will need to decant and aerate the wine a couple of hours before serving and it will complement the herb filled stuffing, tart cranberries and root vegetables.. If you can get your hands on the 2006 vintage grab it up quick it had a fabulous review from Wine Spectator of 91 points out of 100.

A second great Rhone full bodied red is Les Griottes Reserve Syrah 2006 (UPC

connus pour leur qualité et leur prix raisonnable. Ils démontrent un nez d'agrumes avec des soupçons de miel, d'épices avec une touche sucrée. Bon équilibre entre l'acidité et les sucres résiduels. Ils peuvent être servis comme apéritif ou pour compléter votre souper à la dinde.

Pour l'amateur de vin rouge, je recommande des vins de la région du Rhône ou de l'Espagne. Dans la région du Rhône, les principaux cépages utilisés sont Syrah et Grenache. Ces vins présentent une multitude de saveurs de baies rouges, des notes de terre et un bon équilibre entre l'acidité et les tannins. Ils peuvent varier de vins simples et à corps moyen à des vins plus complexes et charnus pour plaire même aux connaisseurs les plus exigeants. Si vous préférez un vin rouge au corps moyen, je vous recommande le Perrin Vacqueyras les Christins 2007 (CUP631470000247), 26,99 \$. Un nez brillant de framboises avec une touche de cerises, de cuir et de fumée. Le fini long et son acidité agréable sont des normes pour ce produit à partir d'un des meilleurs millésimes.

Un deuxième vin rouge au corps moyen de la région du Rhône serait le Héritage des Caves des Papes 2009 (CUP 714320135006), 18,99 \$. Touche de prune au nez et caractère fumé plus prononcé qui définissent ce vin rouge avec des tannins plus léger et un fini long. Décanter pendant quelques heures avant de servir.

Si vous recherchez plus un vin charnu, alors vous ne pouvez vous tromper avec un Châteauneuf du Pape; Clos de l'Oratoire 2009 (CUP 714320142509),

# 3275810012117), \$30.79. Chateau Val Joanis has a well established reputation in France but not as well known here in Canada. This is a big fleshy Syrah with pepper, spice and big fruit to the nose. The palate follows with complex earthiness and plenty of dried fruit and date flavors. Although there is a very limited quantity of this product on our shelves it is worth your effort to try and find it.

Spanish wines have been favorites of mine for many years. They can be medium bodied to full bodied, show great balanced flavors of fresh and dried fruits, good acidity and are often pre-aged upon release. Here the major grapes used are Tempranillo, Grenache and Monastrell. Fine examples of Spanish wines are Ibericos by Torres 2007, (UPC # 78410113003904), \$18.99, Borsao Joven 2009, (UPC # 8412423120036), \$13.29 and Hecula Monastrall 2008, (UPC # 8422443001802), \$14.99. The qualities showed by Torres Ibericos are the great mouth feel of smoothness along with flavors of dried dates, raisin and fresh plum. The tannins are silky and this wine will complement rich gravy, juicy turkey meat and creamy mashed potatoes. Borsao Joven shows a spicy nose of clove and nutmeg along with raspberry and cherry flavors. A great pairing with the stuffing, side roasted vegetables and greens. The Hecula Monastrell has a slight pepperiness to the nose, denser fruit and firmer tannins. Hecula will pair with the tart cranberries, spicy elements and meaty gravy. Also if you have a hunter in the family, try pairing this wine with venison or wild dark meat. The match is oh so right!

43,49 \$. Nez complexe de fruits secs (principalement des cerises), prunes et framboises, éléments terreux d'herbes et de sous-bois qui complète les tannins fermes et le fini très long. C'est un nouveau millésime qui arrive sur nos étagères et il faudra donc décanter et aérer le vin pendant quelques heures avant de le servir et il complètera la farce aux herbes, les canneberges aigres et les légumes racines. Si vous pouvez mettre la main sur le millésime 2006, saisissez-le rapidement puisqu'il a obtenu une évaluation merveilleuse du Wine Spectator avec 91 points sur 100.

Un deuxième vin rouge charnu du Rhône est Les Griottes Réserve Syrah 2006 (CUP 3275810012117), 30,79 \$. Le Château Val Joanis a une réputation bien établie en France mais il n'est aussi bien connu au Canada. C'est un gros Syrah charnu avec un nez de poivre, d'épices et de fruits. Le palais suit avec une touche terreuse complexe et beaucoup de saveurs de fruits secs et de dattes. Même si ce produit est disponible en quantités très limitées sur nos étagères il vaut la peine d'essayer de le trouver.

Les vins espagnols figurent parmi mes préférés depuis des années. Ils peuvent être à corps moyen à charnu, démontrer des saveurs équilibrées de fruits frais et séchés, une bonne acidité et ils sont souvent vieillis avant leur mise en marché. Ici, les principaux cépages utilisés sont Tempranillo, Grenache et Monastrell. Quelques bons exemples de vins espagnols sont Ibericos par Torres 2007, (CUP 78410113003904), 18,99 \$, Borsao Joven 2009, (CUP 8412423120036), 13,29

<p>I hope these few suggestions have made your choice of a Thanksgiving wine easier and that you will spend a fine holiday with family and friends.</p>	<p>\$etHeculaMonastrall 2008, (CUP 8422443001802), 14,99 \$. Les qualités démontrées par Torres Ibericossont la grande sensation de douceur en bouche avec les saveurs de dattes séchées, de raisins secs et de prunes fraîches. Les tannins sont soyeux et ce vin complètera bien les sauces riches, la viande juteuse de dinde et les pommes de terre en purée crémeuse.Le BorsaoJovendémontre un nez épice de clous de girofle et de muscade avec des saveurs de framboises et de cerises. Un excellent jumelage pour la farce, les légumes rôtis et les légumes verts.L'HeculaMonastrella une légère touche poivrée au nez, des fruits plus denses et des tannins plus fermes.Heculase marie bien avec les canneberges aigres, les éléments épice et la sauce charnue. Si vous avez un chasseur dans la famille, essayez de jumeler ce vin avec de la venaison ou de la viande de gibier foncée. Ce mariage est parfait..</p> <p>Je souhaite que ces suggestions faciliteront votre choix de vin pour le souper de l'Action de grâce et que vous passerez un bon congé avec votre famille et vos amis.</p>
<p>In the Spirits was written by Marcel Richard, product advisor, NB Liquor, Dieppe, NB</p>	<p>En esprit a été rédigé par Marcel Richard, conseille en produits au magasin Alcool NB par Dieppe (N.-B.).</p>