



**Producteur :** Stratus Vineyards

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Niagara Peninsula

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Canada

**Région viticole :** Niagara Peninsula

**Nom du propriétaire :** Stratus Vineyards

**Géologie du sol :** Argilo-calcaire.

**Superficie :** 2.2 Ha

**Encépagement :** Riesling (100%)

**Aspect gustatif :** Lime, miel, notes minérales, pomme mûre.

**Accord vin et mets :** Mets fruités et épicés tels que de la cuisine Thaï. Servir entre 6 et 8 degrés C.

### Le domaine :

Élégant, moderne et construit selon des principes écologiques, le chai de Stratus est devenu en 2005 le premier dans le monde à recevoir la certification LEED.

Avec seize cépages répartis en 44 parcelles, Jean-Laurent Groux y cultive la plus grande variété de la péninsule du Niagara afin d'avoir un éventail de saveurs et textures permettant d'élaborer des créations complexes et originales.

Bien qu'on retrouve dans la cuverie un équipement ultramoderne, l'approche de Jean-Laurent se veut traditionnelle dans la vinification, s'exprimant surtout dans l'art de l'assemblage dont les cuvées Stratus White et Stratus Red représentent la quintessence.

### Revue de presse :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Apr 2023

Sugar and acidity working together. Great balance, a ton of fruit, a textured mid-palate and a barely off-dry finish. Serve cold and bring on the spice. Grape variety: riesling. Residual sugar: 14 g/L. Serve at: 6-8 C. Drink now-2025. Food pairing ideas: apéritif, spicy shrimp, any other dishes flavoured with hot pepper.

<https://montrealgazette.com/life/food/wines-of-the-week-extra-sugar-in-your-glass-isnt-always-a-bad-thing>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jul 2022

I kind of feel responsible for people's almost manic concern about residual sugar these days, since I took on the SAQ regarding the need to display RS values. Folks, sometimes the sugar is warranted. The Niagara style of riesling is lifted from the Germans, and involves residual sugar being left in the wine to balance out the extremely high acidities. The result is that you hardly taste any sweetness — the residual sugar adds texture and pumps up the aromatics. Great example here, with classic lime cordial and tropical fruit notes, a nicely textured mid-palate, and a finish that's just off-dry. Serve cold, alongside food with some spicy zip. Grape variety: riesling. Residual sugar: 14 g/L. Serve at: 6-8 C. Drink now-2024. Food pairing ideas: apéritif, spicy shrimp and any other dishes flavoured with hot pepper.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-july-8-2022>

**Nadia Fournier, L'Actualité, Jun 2022**

Chaque 1er juillet amène sa recommandation de vin canadien. Cette année n'y fera pas exception... mais d'abord, permettez-moi un bref rappel de chimie organique. Il faut, en moyenne, 17 g de sucre par litre (et jusqu'à 19 g pour certains vins rouges) pour produire un degré (%) d'alcool.

Plus le moût est riche en sucre, plus le vin sera riche en alcool. Lorsque l'étiquette d'un vin affiche moins de 11% d'alcool, on peut en déduire trois choses : soit le vin provient d'une région au climat frais, soit il renferme un reste de sucre non transformé en alcool, soit, comme c'est le cas ici, les deux facteurs sont combinés.

L'œnologue français Jean-Laurent Groux stoppe volontairement la fermentation avant la conversion complète des sucres en alcool, jugeant que le vin sera ainsi plus harmonieux. Et vu la fiche de route impeccable du Moyer Road depuis son entrée sur le marché, je serais portée à lui donner raison.

Les fruits qui composent cette cuvée élaborée exclusivement pour le Québec proviennent du vignoble Picone et sont vinifiés dans un style qui se veut léger (10,5% d'alcool), accessible et très frais. J'insiste ici sur la fraîcheur, qui l'emporte largement sur la rondeur des 14 g de sucre résiduel.

Le nez présente des notes d'hydrocarbures souvent associées au riesling, la bouche regorge de saveurs de pomme Russet et de lime, tandis qu'une acidité franche contraste avec une sensation chaleureuse en finale, ponctuée d'accents de gingembre.

Vous avez prévu des tacos de poisson ou de crevettes cette fin de semaine ? Vous avez là un accord parfait. Santé!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-riesling-du-niagara/>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Mar 2022**

Comme beaucoup de domaines du Niagara, ce projet débute par un mécène amoureux du vin, David Feldberg, de la compagnie Teknion. Bien évidemment, ça prend une tête de vin de mener à bien un tel projet et surtout chercher à faire des produits qualitatifs. C'est là qu'entre en jeu notamment Jean-Laurent Groux. Formé en œnologie, ça fait plus de 30 ans qu'il pratique le métier dans la vallée du Niagara. On peut donc véritablement parler d'un pionnier. Les 23 hectares sont travaillées de façon "durable", avec le chai qui est le premier bâtiment du type certifié LEED. Cette cuvée de riesling contient un peu plus de 10 grammes de sucre résiduel (se boit donc comme un demi-sec) et est très bas en alcool. Très bon ami de la bouffe très épicée, mais pas de l'apéro.

Moyer Rd RR1 2018 de Stratus Vineyards (19,95\$) Blanc.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=7fe2c3b698>



**COLLECTION RÉZIN - NIAGARA  
PENINSULA MOYER ROAD RR1  
RIESLING**

2019 • Blanc • Canada / Niagara Peninsula

---

**Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021**

Cette cuvée destinée exclusivement à la SAQ est l'un des bons rieslings canadiens offerts au Québec. Demi-sec, mais aussi léger comme une plume (10,38% d'alcool); ce qui se reflète aussi dans son registre aromatique aux frais goûts de pomme, de lime keffir et de chèvrefeuille. Désaltérant et de bonne tenue. Excellent à l'heure du brunch!