

Le jeudi 7 décembre

 Sherbrooke 0°C

LE MAG VIN

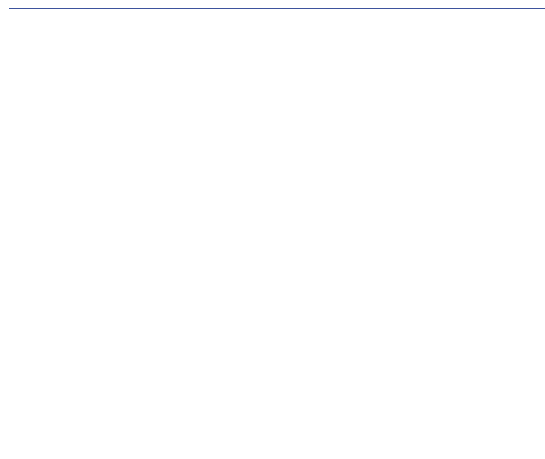
CAROLINE CHAGNON
GROUPE CAPITALES MÉDIAS

1er décembre 2017 / Mis à jour le 30 novembre 2017 à 21h07



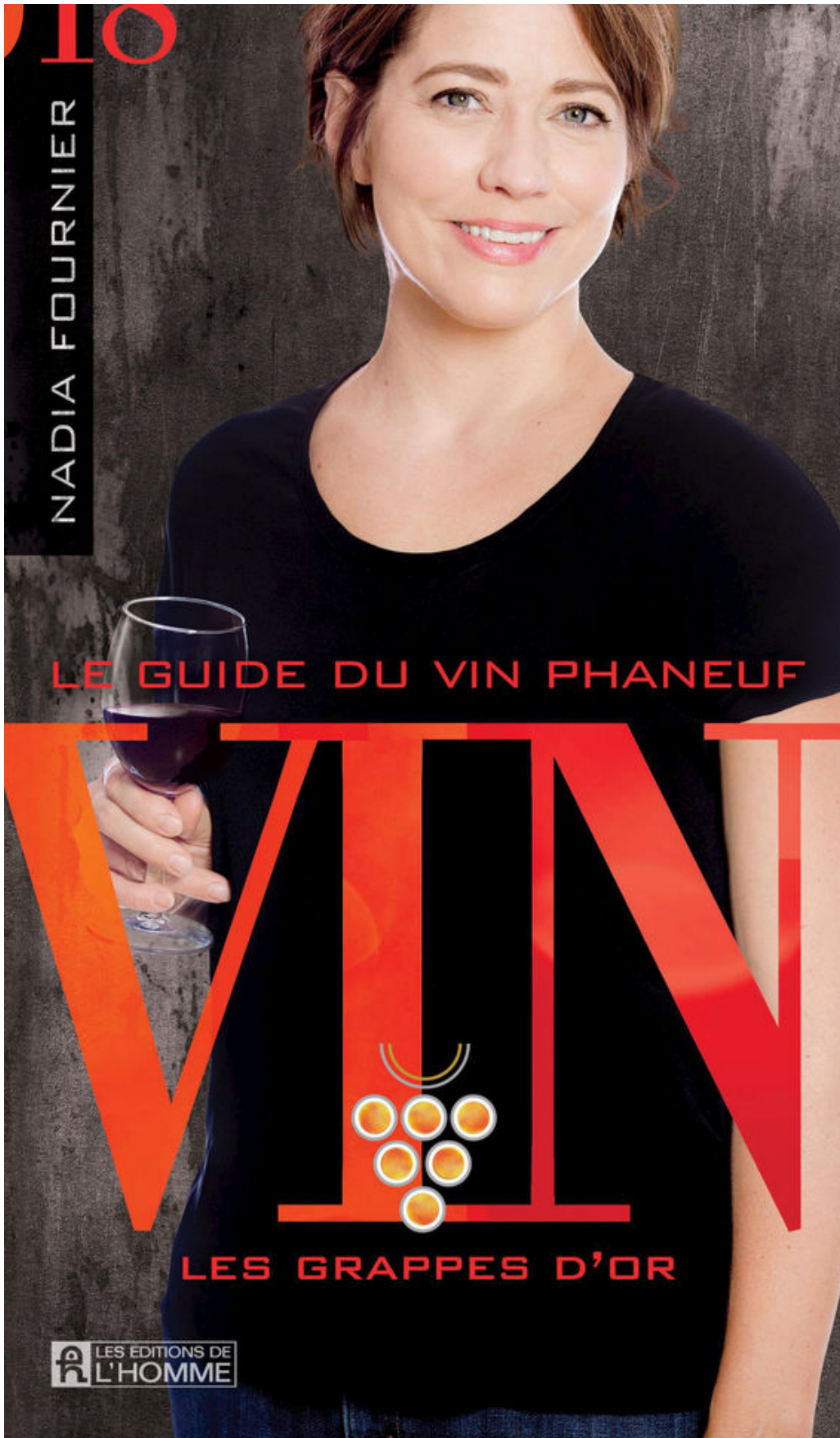
Offrandes non comestibles pour l'ami qui sirote

CHRONIQUE / Le décompte est entamé pour de bon. Le temps est venu de penser aux cadeaux à offrir à vos proches, y compris le mordu de vin de la famille. Voici donc un déferlement de suggestions qui ne se rangent pas au cellier!



de limonade. Ça semble presque trop évident comme cadeau, mais voilà, comme dans n'importe quel domaine, de bons outils de base, c'est essentiel. Il existe toutes sortes de modèles et de bidules pour ouvrir vos bouteilles, lesquels peuvent atteindre des prix dérisoires.

Privilégiez un limonadier muni d'une vrille assez longue (5 mailles), d'un double levier et doté d'une bonne lame microdentée (et non dentée comme un couteau à steak parce que votre capsule en aluminium finira dans de beaux draps). Je vous recommande ceux de la marque Pulltap's — je ne jure que par eux quand vient le moment de dégainer devant une bouteille. Je les trimballe à la table des clients, dans le sac à main, bref, partout où je vais. Il vous évitera bien des bouchons cassés et, surtout, des situations embarrassantes. Pas le plus coquet, mais de loin le plus pratique. (Environ 15 \$ pour le modèle de base.)



plus de 1000 vins, dont quelque 140 grappes d'or — ses coups de cœur absolus — sur 2000 vins dégustés. Un travail de maître qui donne lieu à un ouvrage de référence des plus fiables et des plus complets. En plus des recommandations, l'auteure donne une foule d'informations sur les diverses régions viticoles du monde et le vocabulaire du vin (allant jusqu'à souligner les expressions à proscrire en 2018!) entre autres, le tout présenté dans une formule dynamique. (29,95 \$)

Aérateur à vin électronique de Cavavin

Laisser son vin respirer apporte de grands bienfaits sur le plan olfactif. Voilà une solution rapide quand on n'a pas le luxe d'attendre que la carafe fasse son effet. L'aérateur possède un côté drôlement pratique de par sa mobilité. Il est facile à transporter lors d'un pique-nique, en camping ou en quelconque déplacement. (69,95 \$ - vu en rabais dans certains magasins d'équipement et accessoires de cuisine.)

JACQUES ORHON

Avec la collaboration de Caroline Chagnon

Le sommelier

c'est
vous!

SERVIR,
DÉGUSTER ET
HARMONISER
LES VINS
COMME
UN PRO

LES EDITIONS DE
L'HOMME

UN
GUIDE
D'ACHAT
DE PLUS DE
300
VALEURS
SÛRES

Le sommelier, c'est vous !

Jacques Orhon, maître sommelier, professeur et auteur de nombreux livres sur le vin, et moi-même, proposons un ouvrage consacré essentiellement aux accords mets et vin. Les grands principes des accords à table vous sont dévoilés ainsi que 300 suggestions de vins disponibles à la SAQ. Au passage, nous vous livrons sans retenue tous nos trucs sur le service du vin, la dégustation, le vocabulaire et les bons outils à adopter. Bref, un livre dans lequel l'heureux élu découvrira que le sommelier... c'est lui!

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE