



Search ...



PARLONS VIN

ON DÉGUSTE

LES FOUS DU VIN

LES VINS DE LA SEMAINE

REPÈRES

LES VIDÉOS

LES SPIRITUEUX

CONTACT

EN



À CHACUN SON LIVRE SUR LE VIN

[28/11/2017](#) | lefred@toutsurlevin.ca | [Leave a comment](#)



Une des valeurs sûres parmi

LES ARTICLES
LES PLUS
POPULAIRES



30

vins à moins
de 15 dollars
à acheter les
yeux fermés
Vous avez
envie d'un vin

les cadeaux de fin d'années pour les amateurs de vins, de bulles et spiritueux, demeure un bon guide pour pouvoir s'y retrouver dans un univers qui évolue tout le temps et où les produits foisonnent. Tour d'horizon parmi ces livres devenus incontournables, malgré un monde de l'édition quelque peu tourmenté.

Par Frédéric Arnould

(lefred@toutsurlevin.ca)

Pour l'année 2017-2018, un constat s'impose d'abord : un guide a disparu des tablettes, celui de **Jean Aubry**. Sa gouaille, sa justesse des mots et sa prose nous manquent, c'est sûr. C'est en tout cas le reflet d'un monde de l'édition en crise où on vend moins de livres et où les pressions à diriger certains aspects du contenu se font sentir de plus en plus. Signe des temps aussi que cela ne sera facile pour personne, la chronique vinicole d'Aubry dans le Devoir, est soumise à une cure minceur. Il faut être plus "trendy", plus "tendances" et plus "art de vivre". Une façon de noyer le poisson (le vin) dans un océan d'articles de "chroniqueurs" aux compétences floues, qui traitent du tofu, des tartares, du vin bleu et des tables à ne pas manquer dans tel quartier branché...

"Ze" guide du vin



sympa cette semaine, sans trop [...]

Merci de partager



WordPress:



Un blogueur aime ceci.



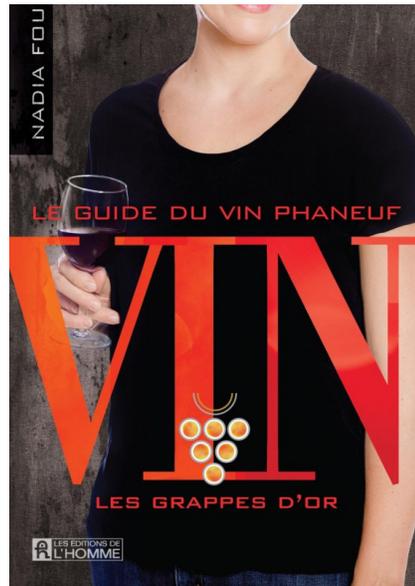
Le vin le

moins cher à la SAQ

Toujours à l'affût des aubaines à la SAQ, mon regard [...]

Merci de partager





Heureusement, il y a encore des guides qui parlent de vin de façon rigoureuse et intéressante. Lorsque je suis arrivé au Québec il y a une vingtaine d'années, je me documentais sur le vin en dévorant les commentaires de **Michel Phaneuf** dans ses guides. En congé de dégustation depuis quelques années, il a passé le flambeau à sa dauphine, Nadia Fournier qui vole de ses propres ailes depuis belle lurette. L'édition 2018 du Guide du Vin est conforme à toutes vos attentes de la part de celle qui ne se dit ni sommelière, ni œonologue mais bien chroniqueuse vin. Nadia Fournier continue de déguster quelques milliers de vins chaque année, de les commenter avec son style raffiné et sans fioritures. C'est clair, net et précis. Un certain classicisme à l'épreuve des mondes qui fait mouche une fois encore. Une référence année après année, il va sans dire...(29,95\$)

Du vin

WordPress:

★ J'aime

Soyez le premier à aimer cet article



Le
vin

bio,
« nature » et
autres...
est-ce bien
sérieux ?

Il y en a qui
ne jurent que
par le [...]

Merci de partager



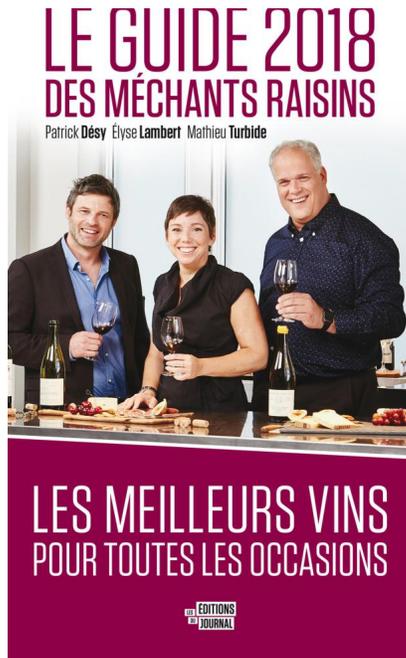
WordPress:

★ J'aime

Soyez le premier à aimer cet article



Comment
sabler le
champagne
sans sabre...



pour toutes les occasions

Cela fait maintenant deux ans que les deux Méchants raisins Patrick Désy et Mathieu Turbide du Journal de Montréal se

sont adjoints les services d'Élyse Lambert, Master sommelière du Canada, en remplacement de Claude Langlois, qui coule des jours heureux dans sa retraite. Dans ce guide, vous trouverez des rubriques aussi variées que "7 vins pour la viande que vous avez chassée", "7 vins pour la poutine sous toutes ses formes" ou encore "10 super champagnes à acheter à la SAQ". Alcools, bière, vin d'épicerie, tout y passe avec ce côté ludique, sans prétention mais néanmoins bien avisé. Un guide qui séduira les novices, à coup sûr et titillera la curiosité des plus aguerris du vin. (22,95\$)

Phil La Machine

Il faut clairement vivre sur une autre planète pour ne pas



Pour la première capsule vidéo de toutsurlevin.ca, quoi de mieux [...]

Merci de partager



WordPress:

★ J'aime

Soyez le premier à aimer cet article



Tout sur le Vin à 1 an !
Merci ! C'était il y a déjà un an ! [...]

Merci de partager



connaître le **sommelier du peuple, Philippe Lapeyrie**. Celui qui fait dévaliser les SAQ le samedi matin



dès qu'il parle de ses trois vins de la semaine à Salut Bonjour, continue de charmer le Québec et de bousculer le monde du vin. Reconnaissons-le, le sommelier tatoué a une force de frappe inégalée ici avec en plus un guide qui fait les beaux jours des librairies. Il passe au crible 125 bouteilles incontournables en y oignant les températures de service, des accords mets-vin, le taux de sucre etc. C'est simple, bien fait et très efficace. Que demander de plus ? (19,95\$)



Et les autres livres ?

Jacques Orhon et Caroline Chagnon ont sorti il y a quelques semaines "Le sommelier, c'est vous !" où ils vous donnent les clés pour réussir vos choix de vins et les accords mets-vins. **Vous pouvez lire mes commentaires ici.**

Et si vous cherchez un livre sur le vin qui sort des sentiers battus, pourquoi ne pas vous ruer sur le



Plus

WordPress:

J'aime

Soyez le premier à aimer cet article

SUIVEZ-MOI SUR FACEBOOK



toutsurlevin
3,9 K mention

J'aime cette Page

Soyez le premier de vos amis à aimer ça.



ABONNEZ-VOUS, C'EST GRATUIT !

Recevez tous les articles en primeur par courriel !

Inscrivez-vous

LES ARTICLES

livre de la sommelière Michelle Bouffard, "Dis moi qui tu es, je te dirai quoi boire" ? Vous y découvrirez des entrevues avec le gratin du showbiz québécois et des suggestions de vins. [Mes commentaires à lire ici.](#)



Si vous aimez le

champagne, ruez-vous sur « Champagnes, guide et révélations » de Guénaël Revel, celui qu'on appelle affectueusement ici au Québec, « Monsieur Bulles ». C'est en quelque sorte une salve contre les idées reçues et trop longtemps véhiculées par les grandes maisons du pétillant qui ont su ériger en dogme le marketing sauvage de l'appellation prestigieuse. Pour en savoir plus, [c'est ici.](#)

Bref, de bons livres, il y en aura pour tous les goûts encore cette année. Profitez-en, on ne sait jamais, l'an prochain, s'il y en aura toujours autant de qualité... À la bonne vôtre !

LES PLUS RÉCENTS

- [Et si on essayait un bon vin du Liban ?](#)
- [À chacun son livre sur le vin](#)
- [Un rouge taillé pour le gibier](#)

STATISTIQUES DU BLOG

- 448 208 visites

SUIVEZ-MOI SUR TWITTER