



# Jamais deux sans trois...

Si un jour on n'avait dit que je rédigerais (que « nous » rédigerions, car il ne faut pas oublier Jeff Pelletier, mon précieux collaborateur!) trois livres en deux ans et demi, je ne l'aurais jamais cru... C'est bel et bien la réalité et c'est avec une grande fierté que je vous présente cette semaine mon troisième bébé, *Le Lapeyrie 2014!*



**N**ous avons dégusté plus de 2000 différents produits (vins, bières, cidres et autres alcools) depuis le mois de février dernier pour procéder à la sélection de mes 300 coups de coeur de l'année de dégustation; des bouteilles qui sont abordables et disponibles sur

notre marché. Le tout est proposé sous forme d'agenda de 13 mois débutant le 1<sup>er</sup> décembre 2013 et se terminant le 1<sup>er</sup> janvier 2015.

Tous les lundis, vous y trouverez un vin de la semaine à moins de 15 \$, tous les jeudis, un vin du jour de paie entre 15 et 20 \$ et bien sûr les vendredis, un vin du week-end à plus de 20 \$. C'est tout? Bien sûr que non! Chaque mois est dédié à une personnalité connue et aimée des Québécois. Celles-ci seront laissées prendre au jeu en nous dévoilant leurs impressions sur ladite bouteille ainsi que leurs vins préférés. Merci à Marie-Mai, Lise Dion, Martin Deschamps, Ricardo Larrivé, Josée Lavigneur, Steven Raichlen, Normand Laprise, Marie-Soleil Michon et compagnie pour leur précieuse collaboration.

Mes choix de vins sont accompagnés de leur appellation, de leur millésime, du nom de la cuvée, d'une image de l'étiquette, de leurs cépages, du

code SAQ, d'un accord mets-vin, d'une température de service, de leur prix, du temps de passage en carafe s'il y a lieu, de conseils de service ainsi que d'un petit texte expliquant le vin. Le fameux TOP VIN, soit les 20 meilleurs rapports qualité/prix/plaisir de l'année est encore présent. Des «Six Packs» sont au rendez-vous, des photos de voyage, des questions-réponses en lien avec le vin, les principaux événements gourmands et bien plus.

Mis à part le bouquin du vin de votre hebdomadaire marchand bonheur, vous retrouverez également en librairie dans les prochains jours le *Guide du Vin* signé de la plume de Nadia Fournier, ainsi que le guide annuel du sympathique Jean Aubry. Deux bons amis qui m'inspirent énormément et qui font un boulot colossal pour mieux faire connaître le jus de raisin fermenté aux Québécois. Santé et bonne lecture à vous!



## Vin de la semaine

Ce rouge espagnol est une valeur sûre depuis son arrivée sur notre marché en 2006. Il s'agit d'un 100 % Tempranillo qui est rassasiant, sans fausse note et combien efficace! Un pinard à 10 \$ qui pourrait faire «rougir» d'envie bien des cuvées à plus de 13-14 \$. Il est tout en fruit,

frais, juste, primaire, coloré, fort expressif et il ne possède aucune finale en bouche « douteuse » comme certains de ses collègues du même prix. N'essayez surtout d'y dénicher autre chose que la fraîcheur et une agréable masse de fruits, car « what you taste is what you get! »

**Ribera del Guadiana 2012**  
Campobarro - San Marcos  
Extremadura - Espagne  
**CODE SAQ :** 10357994  
**PRIX :** 10,05 \$

Servir à 15 degrés.

Un spag aux boulettes de viande ou une pizza bien garnie.

Tempranillo

CAMPOBARRO

**PHILIPPE LAPEYRIE**  
philippe.lapeyrie  
@quebecomedia.com  
vinophil@ccapable.com  
phil.lapeyrie  
@philippeyrie

**ÉLECTIONS MUNICIPALES**

ENJEUX | CANDIDATS | ÉVÉNEMENTS

**Pour ne rien manquer de la campagne électorale à Montréal**

Suivez nos reportages, tous les jours, dans votre quotidien gratuit 24 Heures.



La couleur d'aujourd'hui