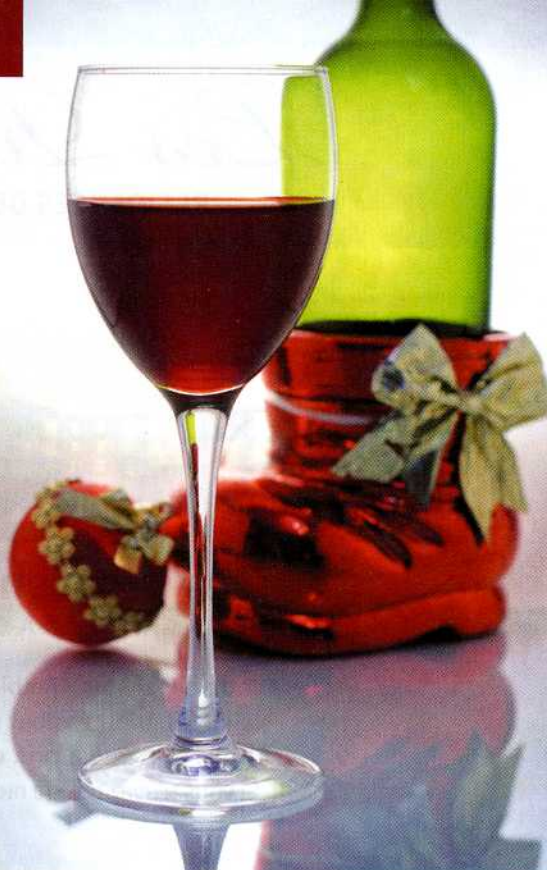


Jean Aubry, Michel Phaneuf et François Chartier suggèrent...

Trois experts partagent leurs découvertes... et leur passion

Par Sophie Gagnon



Ce sont les trois plus grandes sommités en vins du Québec, trois auteurs dont les guides annuels, plus attendus que le Beaujolais nouveau, sont les véritables bibles des amateurs de vins. Tous trois ont accepté de donner aux lecteurs de *Virage* quelques suggestions sur mesure pour le temps des fêtes et de livrer comment leur est venue cette passion délicieusement contagieuse.

JEAN AUBRY



Le vin, il est tombé dedans étant petit. En fait, pas si petit que ça, à 12 ans. Avec son père, il a goûté un

Chambolle-Musigny, un excellent Bourgogne et, depuis, la variété du registre aromatique des vins n'a de cesse de fasciner ce chroniqueur au journal *Le Devoir*. Les vins homogènes, « mcdonaldisés », très peu pour lui. Il aime les vins avec une signa-

ture, un joli fruit et s'intéresse à leur digestibilité.

Un mythe à casser?

C'est faux de prétendre que l'on doit boire le vin blanc avant le rouge et que l'inverse peut causer des problèmes de digestion. L'important, c'est de toujours manger quelque chose en buvant du vin et de le boire à la bonne température.

Un must parmi les produits québécois?

Les vins blancs sont à mon avis ce qu'il y a de plus intéressant parmi les vins québécois. Plusieurs rosés sont aussi très beaux, pleins de fraîcheur. Et il ne faut pas oublier les vins de glace.

Une valeur sûre à donner en cadeau à nos hôtes?

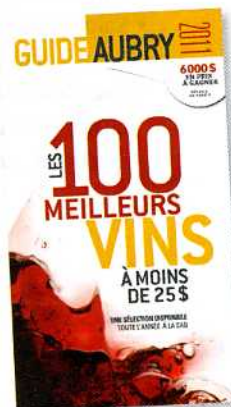
Si l'on ne connaît pas les goûts de la personne qui nous reçoit, un champagne est toujours le bienvenu. Sinon, j'opterais pour un Bordeaux classique.

Un vin des grandes occasions?

Dans la lignée des vins à moins de 25 \$, je suggérerais un vin bio, le Château le Puy 2005, qui coûte 24 \$. Il est léger en alcool, souple, caressant et se digère bien.

Ce qui distingue *Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$*?

Mon livre vise un large public et propose des produits disponibles toute l'année dans les millésimes mentionnés. Il couvre une vaste panoplie de produits en plus des vins, dont les apéritifs, les bières, les vins du Québec, sans oublier quelque 170 vins d'épicerie, car 30 % des Québécois achètent leurs vins à la SAQ et dans les épicerie.



Les Éditions Transcontinental, 294 pages, 19,95 \$.

MICHEL PHANEUF



Un peu par hasard, au début de la vingtaine, Michel Phaneuf s'est mis à boire du vin. D'abord pour socialiser, notamment lors de soupers au resto avec des filles. Puis, fasciné par la connotation culturelle du vin et par cet univers aux découvertes sans fin, il est vite devenu un lecteur, un dégustateur et un communicateur compulsifs, ce qu'il est toujours. Il est le chroniqueur de vin attiré du magazine *L'actualité*.

Un mythe à casser?

Lors d'un repas de plusieurs services, on ne doit ni commencer ni finir avec le meilleur vin. À mon avis, on doit servir le plus grand cru avec le plat principal, point culminant du repas.

Un must parmi les produits québécois?

Les vins blancs secs du Québec valent le détour, tout comme les vins de glace, les vendanges tardives et les cidres de glace.

Une valeur sûre à donner en cadeau à nos hôtes?

Un vin recommandé par un spécialiste en succursale – ou un bon guide de vins! – fera l'affaire si l'on ne connaît pas les goûts de la personne à qui l'on offre une bouteille. Il faut préférer les vins conventionnels aux vins très singuliers.

Un vin des grandes occasions?

Un vin qui comblera vos convives à coup sûr est le Marion Veneto 2006, un cabernet sauvignon vendu au prix de 39,25 \$.

Ce qui distingue le *Guide du vin Phaneuf 2011*?

À mon humble avis, c'est le meilleur et le plus complet! Dans cette édition

spéciale 30^e anniversaire, on retrouve 2 200 vins, des commentaires, des conseils, tout ça dans un format élargi. Depuis 1981, cela représente 12 000 pages publiées, 55 000 vins recensés et 950 000 exemplaires vendus. Le *Guide 2010* a remporté le titre de meilleur guide au monde aux *Gourmand World Cookbook Awards*.

Les Éditions de l'Homme, 564 pages, 29,95 \$.



FRANÇOIS CHARTIER

C'est la bière qui a mené François Chartier au vin. Ayant ouvert un bistro de bières importées à Saint-Jovite en 1987, il a découvert le goût.



Puis, le vaste monde des vins s'est ouvert à lui. La même année, lors d'un repas gastronomique, les explications

du chef sur les accords mets et vins l'ont littéralement jeté par terre. Le lundi suivant, le futur chroniqueur au journal *La Presse* était inscrit à un cours de sommellerie...

Un mythe à casser?

Il ne faut pas hésiter à acheter ou à offrir des bouteilles de vin munies d'une capsule à vis plutôt que d'un bouchon de liège. Les preuves sont faites depuis plus de 20 ans: les capsules à vis sont beaucoup plus efficaces.

Un must parmi les produits québécois?

On gagnerait à mieux connaître les splen-

dides hydromels liquoreux issus de notre terroir, comme la Cuvée de la Diable Desrochers (16,10 \$) et la Cuvée Blé Noir Le Clos des Brumes (28,90 \$).

Une valeur sûre à donner en cadeau à nos hôtes?

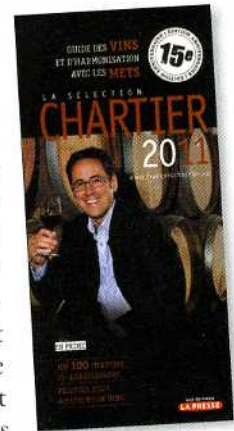
Du champagne, bien entendu, ou encore un vin mousseux de qualité, car les bulles, c'est la fête. Sinon, sortez des sentiers battus et allez-y avec une eau-de-vie.

Un vin des grandes occasions?

Le Clos de los Siete 2008 est un vin argentin à base de malbec, qui coûte 24,05 \$. À mon avis, il vaut bien des vin à 60 \$.

Ce qui distingue la *Sélection Chartier 2011*?

Il est le seul guide axé sur l'harmonie des vins et des mets, car je suis d'abord et avant tout un sommelier qui s'intéresse à la cuisine du monde entier depuis plus de 20 ans. Dans cette édition 15^e anniversaire, on retrouve 3 500 nouvelles harmonies mets et vins ainsi que 1 000 vins, dont la moitié sont très accessibles. En bonus: 15 recettes pour amateurs de vin rouge et des mises à jour Internet gratuites toute l'année.



Les éditions La Presse, 416 pages, 29,95 \$. ■

