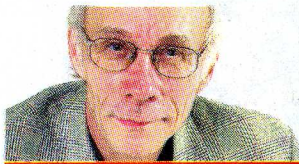


Bonne lecture!



JACQUES BENOIT
DU VIN

La parenthèse que sont les Fêtes de fin d'année offre une bonne occasion de plonger le nez dans des livres... du moins quand on n'a pas à courir à la recherche de cadeaux!

Lecture obligée des amateurs, mais aussi de multiples consommateurs: les guides annuels du vin, dont une demi-douzaine publiés au Québec.

C'est «la fin d'un cycle», écrit Michel Phaneuf dans l'avant-propos de la 30^e édition de son *Guide du vin* ①. En ce sens que c'est sa collaboratrice Nadia Fournier qui sera désormais aux «commandes», alors qu'il jouera, dit-il, «comme au théâtre ancien» (...) le rôle de «souffleur pour la rassurer dans les jours d'incertitude».

Exploit à signaler: le ton de ce guide, très riche en informations de toutes sortes, reste ce qu'il est, même si la contribution de Nadia Fournier est désormais capitale.

Seul bémol: on souhaiterait que l'index soit par appellations, plutôt que par producteurs, ce qui rendrait la consultation plus aisée. 29,95\$ (Éd. de l'Homme).

François Chartier, dont le guide (*La sélection Chartier 2011*) ② en est à sa 15^e édition, maintient le cap, en insistant, comme à l'habitude, sur l'harmonisation avec les mets, sujet qui intéresse toujours davantage de nombreux consommateurs.

Façon de saluer cet anniversaire, il publie, entre autres nouveautés, la liste des 100 vins qu'il juge les plus constants, les plus fiables, année après année, à partir de ses dégustations échelonnées sur ces 15 ans. Le lecteur s'en réjouira.

Enfin, chose fort appréciable, on y trouve un index par appellations. 29,95\$ (Éd. La Presse).

Le *Guide Aubry 2011* ③, de Jean Aubry, porte essentiellement, comme précédemment, sur «les 100 meilleurs vins à

toujours aussi vive, enjouée, la façon de son auteur de voir et de décrire les vins étant pour ainsi dire unique.

On peut toutefois regretter qu'il persiste, pour la troisième édition d'affilée, à ne pas noter les vins. 19,95\$ (Éd. Transcontinental).

Une bonne nouvelle: *Le petit Debeur 2010* ④, qui est un ouvrage collectif et auquel on a longtemps reproché de ne pas attribuer de notes aux vins commentés, le fait enfin... dans cette 22^e édition. De façon que le lecteur puisse avoir, instantanément, une idée du niveau où se situe chaque vin, écrit en substance son éditeur et coauteur Thierry Debeur. 16,95\$ (Éd. Debeur).

Deux autres guides

Les vins bio, c'est-à-dire issus de raisins de l'agriculture biologique, demeurent assez peu connus. Après un premier guide sur le sujet remontant à 2007, Pascal Patron, professeur de sommellerie et journaliste, y revient avec cette fois le *Guide Patron des vins bio* ⑤, beaucoup plus exhaustif.

Les vins, surtout français, mais également allemands, autrichiens, etc., sont présentés par régions et par domaines, et notés sur l'échelle de 20 points, avec des descriptions élaborées de tous ces domaines.

On y trouve aussi un index des vins bio en vente au Québec, lesquels (surprise!) sont beaucoup plus nombreux qu'on ne le croit. 29,95\$ (Amerik Media).

Auteur lui aussi d'un premier livre sur le sujet (2007), Guénaël Revel récidive avec cette fois le *Guide Revel 2011 des champagnes et des autres bulles* ⑥.

Le tour d'horizon est impressionnant, avec la Champagne en tête (elle occupe la moitié de l'ouvrage), l'auteur, qui vise tous les marchés francophones, et non seulement le Québec, nous faisant découvrir quantité de producteurs inconnus sur notre marché. Un bémol là aussi: il renvoie le lecteur à son premier ouvrage pour ce qui est des méthodes de vinification et les règlements. 24,95\$ (Modus Vivendi).

Auteur prolifique, le sommelier Jacques Orhon, enfin,

dégustateur globe-trotter, ce qui a donné *Entre les vignes, Récits, rencontres et réflexions autour du vin* ⑦. À lire en sirotant un verre de vin... 26,95\$ (Éd. de l'Homme).

Coteaux du Languedoc
2006 Grande Cuvée
Château de Lancyre,
24,30\$ (864 942),
★★★★, \$\$\$,
2010-2016.

Magnifique vin rouge, quasi opaque, au bouquet volumineux, nuancé, mariant fruits noirs et fruits rouges, avec la bouche qui suit. Beaucoup de matière et d'éclat, sur des tannins fermes et à la fois bien enrobés. 75 % Syrah, 15 % Grenache et 10 % Cinsault, l'élevage se faisant en fûts, dont une partie de fûts neufs. Excellent. 14,5 % (102 caisses).

Vin de Pays des
Coteaux d'Enserune 2007
Prestige Enseduna, 17,50\$
(11 338 031), ★★★ ½, \$\$\$,
2010-2013.

Vin rouge du Languedoc à peu près totalement inconnu, bien coloré, au bouquet et aux saveurs très fruits rouges, charnu, il ne manque pas de corps, et ses saveurs sont franches, le tout assis sur des tannins gras. 45 % Syrah, 40 % Merlot et 15 % Cabernet Sauvignon, avec élevage en fûts. Très bon, et inusité. 13,5 % (131 caisses).

Coteaux du Languedoc
2006 Château Puech-
Haut, 85\$ (11 075 155),
★★★, \$\$\$\$\$, 2010-2016.

Puissance, finesse – c'est, en un mot, du velours liquide, quasi noir comme la nuit. Et noté, en ce qui me concerne, 92 sur l'échelle de 100 points. Une folie à faire, mais il n'y en a que très peu. À Signature seulement. Grand vin. Syrah et Mourvèdre, et élevage en fûts. 14,5 %

