

les vins



Claude Langlois
clanglois@journalmtl.com

Des livres et du vin

L'hiver ne commence officiellement que le 21 décembre ; eh oui ! C'est la saison des livres, et, particulièrement, des guides du vin, que je m'empresse toujours de parcourir avec curiosité, histoire de comparer les commentaires des uns et des autres avec ceux que j'ai moi-même faits sur les mêmes vins.

C'est aussi l'opportunité de faire des découvertes, puisqu'il est impossible, même pour un chroniqueur de vin dont c'est le métier, de goûter, dans une année, aux quelque 9000 produits différents qui tournent dans les stocks de la SAQ.

Puisque ces guides reviennent d'année en année et qu'ils sont bien connus des amateurs, je me contenterai, cette année, de les commenter rapidement.

De toute façon, on a déjà tout dit quant à leurs particularités, leur champ d'intérêt et de couverture, leurs qualités (parfois, aussi, leurs défauts « mignons »).

PHANEUF

2011 marque le 30e anniversaire du guide de Michel Phaneuf, qu'il signe désormais avec Nadia Fournier. On y fait, d'ailleurs, la rétrospective des 30 ans du Guide.

D'ailleurs, pour marquer le pas, le Guide s'est refait une beauté : format légèrement plus grand que celui auquel on était habitué, mise en page plus aérée, jaquette plus souple qui en facilite la consultation, bref le Phaneuf 2011, loin de s'asseoir sur ses lauriers, affiche, au contraire, un rafraîchissant air de jeunesse.

Il y a amélioration, également, du côté de l'index, dont on nous propose, pour compléter celui qui apparaît à la fin du Guide, d'en télécharger un plus complet, gratuitement, via le site Web de Michel Phaneuf.

■ Phaneuf, *Le Guide du Vin 2011, Les Éditions de l'Homme*, 29,95 \$

CHARTIER

Pour François Chartier, aussi, 2011 marque un anniversaire, soit les quinze ans de son guide. Il souligne l'événement en cédant la parole à des vignerons, œnologues, et quelques personnalités québécoises, qui y vont, notamment, de leurs réflexions sur l'évolution du marché du vin au Québec et ailleurs dans le monde, au cours de ces années.

Parmi les palmarès de vins qu'il fait, comme la plupart des auteurs des autres guides d'ailleurs, il en trace un, original, des « Top 100 vins » qui ont été les plus réguliers, ces quinze dernières années, en étant, de plus, d'excellents rapports qualité-prix.



VIN PLAISIR pour offrir ou se faire plaisir

MERCUREY PREMIER CRU « LES PUILLETS » 2008

Philippe-le-Hardi, 13 %, France
Type: vin rouge
Code: 869800
Prix: 25,65 \$

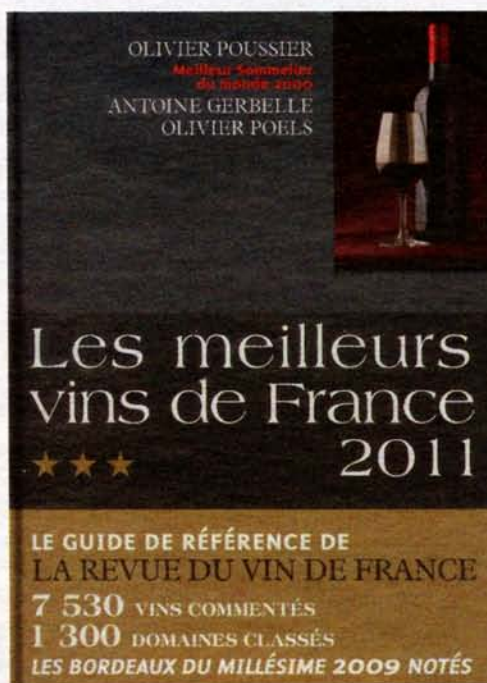
Un vrai beau nez de pinot noir sur une bouche plutôt souple et relativement légère, épurée, d'une grande droiture, délicate en saveurs, construite davantage sur la finesse que sur la puissance, ce qui est un peu à l'opposé de ce à quoi on s'attend généralement d'une appellation comme mercurey. Mais on est loin de se plaindre, bien au contraire.



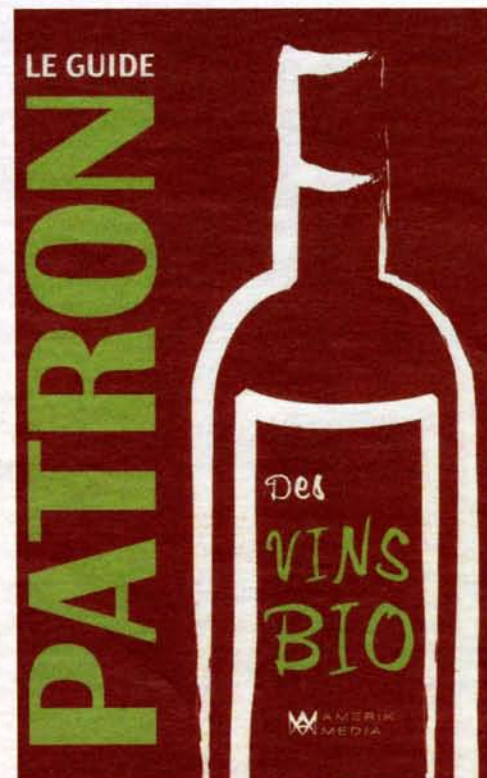
[★★★★] [\$\$\$]

Où trouver les spécialités

- 514 254-2020
- 1 866 873-2020
- www.saq.com



■ *La Sélection Chartier 2011 : Guide des vins et harmonisation avec les mets*, Les Éditions La Presse, 29,95 \$.



AUBRY

Jean Aubry, le chroniqueur vin du *Devoir*, ne s'en justifie même plus : il ne note pas les vins dans son guide. Je l'ai déploré à

DOMAINE DE LA MAURELLE 2009

Vieilles Vignes, Côtes-du-Rhône, Vignerons de Caractère, 14 %, France
Prix 14,20 \$ Code 540278

[★★] [\$½]

DUQUE DE VISEU 2008

Dão, Sogrape, 13,5 %, Portugal
Prix 14,85 \$ Code 546309

[★★] [\$½]

LE VAGLIE 2009

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, 13 %, Italie
Prix 20,65 \$ Code 11156449

[★★★★] [\$\$]

ARGIANO 2006

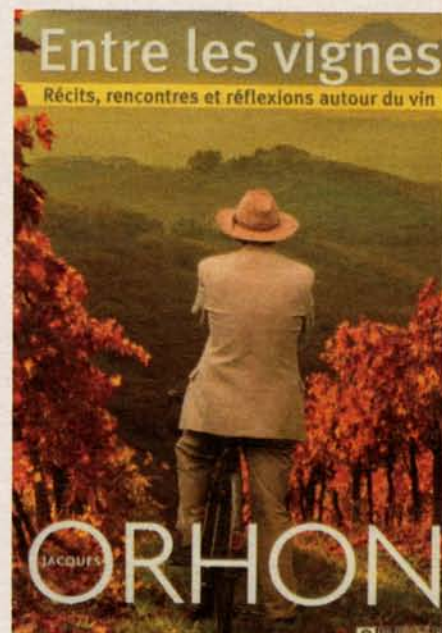
Rosso di Montalcino, 14 %, Italie
Prix 23,65 \$ Code 10252869

[★★★★] [\$\$½]

★ correct ★★ bon ★★★ très bon ★★★★ excellent ★★★★★ exceptionnel

Plus d'étoiles que de symboles du dollar : le vin vaut largement son prix.
Autant d'étoiles que de symboles du dollar : le vin vaut son prix.
Moins d'étoiles que de symboles du dollar : le vin est cher.

plusieurs reprises, mais je n'insiste plus, d'autant plus qu'il assume parfaitement son choix. Cela ne l'empêche pas, par ailleurs, de trouver, dans le lot, ce qu'il appelle « ses points d'excitation », lesquels, peut-on normalement déduire, indiquent que ces vins sont une demi-coche au-dessus de la mêlée, mais, bon, j'ai dit que je n'insistais pas...



Au lieu des notes, il a développé un système de code ambiance et de code tempérament amusants qui vont comme un gant au style fleuri et léger de l'auteur. Nouveauté, cette année, Aubry se penche sur les vins d'épicerie.

- **Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$, Édition 2011, Les Éditions Transcontinental, 19,95 \$**

DEBEUR

Grosse nouvelle du côté du guide Debeur : après 22 ans d'existence, on a enfin décidé de noter les vins. Bravo! Thierry Debeur y va quand même de ses réserves quant à la notation, mais il admet, en même temps, qu'elle peut aider le lecteur à comprendre les critiques qui accompagnent les vins.

Cette année, outre Thierry Debeur, le panel de dégustation est composé des sommeliers Jessica Harnois, Guénaël Revel et Patrice Tinguay, ainsi que de Guy Levesque, spécialiste en bière.

- **Le Petit Debeur des vins, bières, cidres et spiritueux 2011, Éditions Debeur, 16,95 \$.**

ENCORE D'AUTRES GUIDES

À souligner, également, la deuxième édition du guide *Patron des vins bio*. Cette fois, Pascal Patron, professeur de sommellerie à l'ITHQ, a élargi son champ de couverture, en incluant, outre la France, les vignobles d'Espagne, d'Italie, de Grèce, des États-Unis, du Canada, du Chili, d'Argentine et d'Afrique du Sud.

Il y a là un travail considérable: tous les vins y sont notés et décrits.

Il compte également une intéressante introduction sur ce que sont les vins dits bio.

Enfin, pour les amateurs qui souhaitent avoir un point de vue franco-français sur les vignobles de France, deux guides incontournables et, quant à moi, indispensables: le guide de *La Revue du Vin de France*, avec Olivier Poussier, Antoine Gerbelle et Olivier Poels, et le guide de Michel Bettane et de Thierry Desseauve.

- **Le Guide Patron des vins bios, Édition Amerik Media, 29,95 \$**
- **Les meilleurs vins de France 2011, La Revue du Vin de France, 46,95 \$**
- **Le Grand guide des vins de France 2011, Bettane & Deseauve, Éditions de La Martinière, 39,95 \$.**

JACQUES ORHON

Avec le vin vient aussi le monde du vin, avec ses personnages, ses protagonistes, son histoire, sa géographie, sa géologie, sa psychologie, ses règles écrites et non écrites, et quoi encore.

C'est ce monde particulier que Jacques Orhon, professeur de sommellerie, auteur et animateur, nous fait découvrir dans son livre, *Entre les vignes*, qu'il vient de publier.

En se racontant et en racontant les anecdotes et expériences qui ont parsemé ses nombreux voyages sur la planète vin, de même que les multiples rencontres qu'il y a faites, il nous emmène, d'une certaine façon « dans les coulisses » du monde du vin. Plutôt, il nous en fait prendre la mesure de l'intérieur. J'avoue avoir lu ce livre avec grand plaisir. Jacques Orhon est non seulement un communicateur né, mais c'est aussi un auteur dont la plume n'est jamais ennuyante.

- **Entre les vignes : Récits, rencontres et réflexions autour du vin, Jacques Orhon, Les Éditions de l'Homme, 26,95 \$.**

QUELQUES VINS POUR LA SEMAINE

- **Le Vaglie 2009, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico (20,65 \$):** un bon blanc droit et nerveux, net et précis, avec une rafraîchissante acidité, tempérée par un moelleux de bon aloi en milieu de bouche. Attention, le plaisir augmente au fur et à mesure qu'on le boit.
- **Duque de Viseu 2008, Dão, Carvalhais, Sogrape (14,85 \$):** jolie note florale au nez, du fruit et de la structure en bouche. Rien de complexe, mais de la personnalité.
- **Domaine de la Maurelle 2009, Vieilles Vignes, Côtes du Rhône, Vignerons de Caractère (14,20 \$):** un bon petit Côtes du Rhône simple et vineux, mais épicé, poivré, avec un caractère rhodanien bien marqué. Je l'oserais sur la tourtière, tiens.
- **Argiano 2006, Rosso di Montalcino (23,65 \$):** un boisé apparent, mais sans ostentation, ensemble frais, belles saveurs qui évoquent le cuir et la rose. Parfait sur des pâtes avec une sauce tomate.

IDÉES CADEAUX

Les livres de la saison

Agence QMI | « Depuis cinq ans, la croissance des livres de recettes est deux fois supérieure à la croissance des ventes générales de livres », affirme Philippe Laperle, directeur des achats et de la mise en marché chez Archambault.

La popularité est telle que la catégorie des livres de cuisine est devenue la deuxième en importance chez Archambault. Par ailleurs, une abondance de nouveautés alimente le marché, de même que le vedettariat autour des chefs et des animateurs d'émissions culinaires.

Les livres de cuisine les plus populaires chez Archambault ces jours-ci et qui seront certainement très bien offerts à Noël sont *Chasseurs d'épices*, de Philippe de Vienne, *Biographie gourmande*, de Joël Legendre, *Soupe-soup*, de Caroline Dumais, *Deux folles et un fouet*, de Rafaële Germain et Jessica Barker, *Comme au chalet*, de Laurent Godbout, *Les tapas de Marie-Fleur*, de Marie-Fleur St-Pierre, *Plaisirs coupables*, de Jean-François Plante, et *Souvenirs*, de Louis-François Marcotte.



VINEARIUS

Aérateur à vin



À votre Santé!

DECANTUS, l'aérateur à vin qui révèle le bouquet et les arômes du vin en quelques secondes!

DECANTUS a réduit près de 60%* des sulfites actifs dans neuf vins choisis au hasard!

*Voir résultats des tests sur notre site Internet

100 détaillants au Québec

www.vinearibus.com