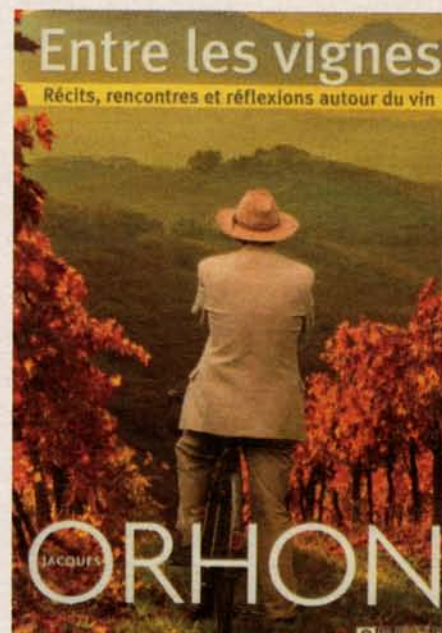


plusieurs reprises, mais je n'insiste plus, d'autant plus qu'il assume parfaitement son choix. Cela ne l'empêche pas, par ailleurs, de trouver, dans le lot, ce qu'il appelle « ses points d'excitation », lesquels, peut-on normalement déduire, indiquent que ces vins sont une demi-coche au-dessus de la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