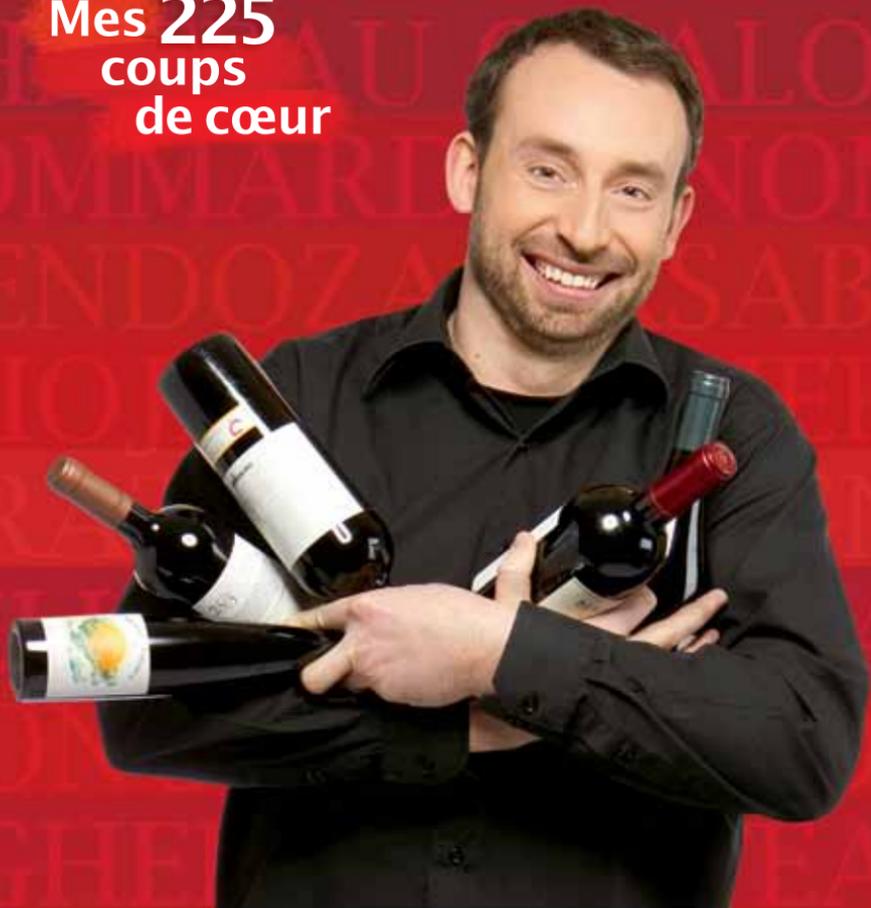


Mes 225  
coups  
de cœur



Le LAPEYRIE

2013

## INTRODUCTION

APRÈS L'EXCITATION SUSCITÉE PAR LA PREMIÈRE ÉDITION DE CE LIVRE du vin sous forme d'agenda, je ne pouvais fermer les yeux sur les commentaires et les suggestions des Québécois. L'idée de sélectionner mes bouteilles coups de cœur et de les classer selon les saisons m'était venue tout bonnement en mars 2010. Car, à mes yeux, chaque vin doit être dégusté au bon moment, à la bonne saison, mais aussi et surtout, avec la ou les bonnes personnes.

Voici donc *Le Lapeyrie 2013*, un agenda de 13 mois qui recense plus de 250 bonnes bouteilles que j'ai sélectionnées pour vous au cours de la dernière année. Vous y trouverez tous les lundis un vin de semaine à moins de 15\$; les jeudis, un vin du jour de paie à moins de 20\$; et les vendredis, un vin du week-end à plus de 20\$. C'est tout? Bien sûr que non! Nous avons minutieusement inscrit au calendrier les festivals gourmands, salons des vins et autres événements d'épicuriens qui se dérouleront en 2013 au Québec. Et le Top 20 des Top Vins est de retour cette année – 20 bouteilles au rapport qualité/plaisir/prix exceptionnel.

En outre, chaque mois est dédié à une personnalité aimée des Québécois. Ces «vedettes» ont étroitement collaboré au livre. De page en page, vous trouverez aussi des citations d'écrivains célèbres, des conseils vins, un lexique rigolo et imagé, des photos de voyage qui vous feront rêver, et j'en passe... Disons que nous avons ajouté de la chair autour de l'os pour que vous ne restiez pas sur votre appétit!

Du nouveau que vous allez aimer? Bien sûr! Depuis quelques années, en décembre, je sélectionne six des meilleures emplettes vins de l'année et j'ai baptisé cette demi-douzaine de fioles «le 6 pack des fêtes à Lapeyrie»! Ça crée tout un brouhaha dans ma boîte de courriels et je reçois énormément de commentaires positifs à ce sujet. Alors, juste pour le bonheur de vos papilles et de votre portefeuille, ce livre comporte douze 6 packs! Il s'agit des meilleurs rosés, vins de glace, bières, vendanges tardives, portos, mousseux, etc. Des caisses de six bouteilles à prix abordable, qui feront bien des heureux dans votre entourage.

Au cours des derniers mois, nous avons dégusté près de 2 000 bouteilles pour la rédaction de ce bouquin sur le vin. Je dois donc remercier les agences en vins, bières, cidres et spiritueux du Québec qui nous ont fait parvenir des échantillons et des fiches techniques. Chaque produit a été goûté par mon collaborateur Jean-François Pelletier et moi-même dans des verres à dégustation Riedel de la série Ouverture.

Tous les produits sélectionnés sont accompagnés d'une température de service, des accords mets-vins, d'un millésime, d'un code SAQ, de leur région et pays d'origine.

Après avoir sélectionné les vins, nous en avons vérifié les disponibilités pour la prochaine année auprès des dirigeants de la Société des alcools du Québec.

Cela dit, nous n'acceptons aucun cadeau, ni commandite, ni autres «pots-de-vin» douteux des agences en vins, des vigneronns ou autres personnes du monde des alcools. Ni pour ce livre ni pour aucune de mes chroniques. Ce sont uniquement mes choix de vins (et autres alcools). Je suis et resterai toujours incorruptible ! J'aime beaucoup ce que je fais et je veux le faire encore très longtemps, c'est pourquoi je me fais un point d'honneur d'être intègre.

Ce guide contient-il vraiment les 250 meilleurs vins disponibles à la SAQ ? Pas du tout, car je n'ai pas la science infuse ni un nez bionique. Par contre, je déguste des centaines et des centaines de vins annuellement et j'essaie, au mieux de mes connaissances, d'écarter les produits qui ne méritent pas d'être versés dans vos verres. Sans oublier que tout est une affaire de goût, et que ce goût varie d'un individu à l'autre. Par contre, sachez que jamais je ne vous recommanderais une fiole que je ne boirais pas moi-même.

Finalement, je vous dis un GROS MERCI d'avoir mis la main sur *Le Lapeyrie 2013* ! La «coupe de vin» est dorénavant dans votre camp, puisque vous êtes maintenant équipé pour bien agrémenter vos soirées en famille et entre amis. Amusez-vous bien et n'oubliez surtout pas que c'est juste du jus de raisin fermenté !

Votre marchand de bonheur,

Phil LAPEYRIE

## DÉCEMBRE 2012

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/31	25	26	27	28	29	30

## JANVIER 2013

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

LUNDI

3

MARDI

4

MERCREDI

5

JEUDI

6

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

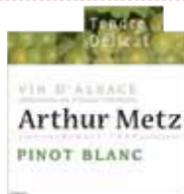
19

20

LE VIN DE SEMAINE



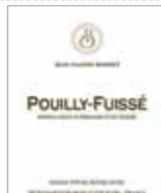
LE VIN DU JOUR DE PAIE



# décembre

VENDREDI	7	SAMEDI	8	DIMANCHE	9
6					*
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

## LE VIN DU WEEK-END



**TRADITION • CHÂTEAU DE GOURGAZAUD 12,80 \$**

🌐 Minervois, Languedoc-Roussillon, France 2010

🍷 Syrah, mourvèdre, carignan 15 °C 🌡️

|||| 22384

🍽️ Parfait sur une simple assiette de spaghetti en sauce tomate ou sur une lasagne.

Le millésime 2009 de ce rouge languedocien était tout simplement épatant pour une fiole à moins de 13\$. Ce 2010 s'avère également un très bon rapport qualité/prix. C'est grâce à de bons vins comme celui-ci que le Languedoc-Roussillon a une si bonne réputation en matière de vin abordable. Il s'agit d'un coloré assemblage de cépages méditerranéens vinifié par l'équipe d'Annick Tiburce. Mettez le nez dans le verre et vous ferez une balade dans l'enivrant Midi de la France. Ne passez surtout pas à côté de leur blanc fait à 100% de viognier, à 14\$ et des poussières!

**ARTHUR METZ 15,15 \$**

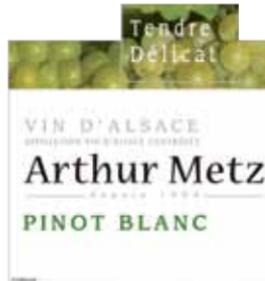
🌐 Alsace, Alsace, France 2009

🍷 Pinot blanc 8-10 °C 🌡️

|||| 10967469

🍽️ Une assiette de crudités bien fraîches...

Les vins alsaciens ou italiens faits de pinot blanc peuvent nous réserver de bien belles surprises; en voici justement un de bonne qualité! Ce blanc d'Alsace s'avère fort charmant avec ses notes florales et fruitées. Il séduit par ses effluves de fruits à chair blanche, de muguet et d'eau d'érable. Sa bouche est passablement imprégnante et possède une texture enveloppante. Son acidité est moyenne. Sans bois, sans sucre, sans défaut, sans aucun complexe, et cela, pour 15\$.

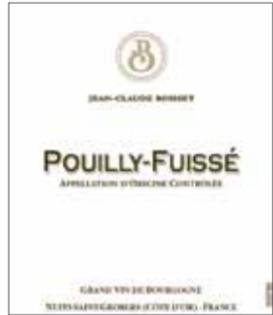


**JEAN-CLAUDE BOISSET****25,25 \$**
 Pouilly-Fuissé, Bourgogne, France 2010

 Chardonnay 11-12 °C 
 11675708

 Un risotto crémeux aux fruits de mer.

En espérant que, quand vous lirez ces lignes, il soit encore disponible sur les tablettes de la SAQ, car il est tout simplement délicieux! Ce chardonnay du sud de la Bourgogne est tout à fait ravissant, et à 25\$, il sera bien difficile d'en trouver un aussi bon, fait de cette noble variété de raisin. Notes d'amande et de beurre frais accompagnées de tonalités florales. Son gustatif est caressant, huileux, et ses courbes sont très sensuelles. Un blanc de Bourgogne élégant, distingué, fin et raffiné. Bref, c'est la grande classe et ça ne fera pas trop mal à votre compte bancaire.



**Ne faites pas l'erreur  
de le servir trop froid!**

Passez l'année en compagnie de Philippe Lapeyrie et de ses **225 coups de cœur**: des vins soigneusement sélectionnés et commentés pour le plus grand bonheur de vos papilles. Avec ses suggestions hebdomadaires, cet agenda vous révèle les meilleures trouvailles pour allier qualité, plaisir et prix exceptionnel dans votre coupe. Des informations sur le vin, des conseils de dégustation et d'accords, un lexique imagé, des photos de voyage à faire rêver et des témoignages de personnalités que vous aimez... Tout pour nourrir votre passion du vin, jour après jour.

Après avoir œuvré dans les meilleurs restaurants du Québec, Philippe Lapeyrie est aujourd'hui le chef sommelier des Sélections mondiales des vins Canada, le plus important concours en matière de vin en Amérique du Nord. Il cumule à ce jour plus de 5000 chroniques à la télévision, à la radio et dans la presse écrite. Passionné et infatigable globe-trotteur, il est également enseignant en sommellerie et porte-parole de nombreux événements liés au vin.

Photo de l'auteur: © Éric Myre



ISBN 978-2-7619-3368-1



9 782761 933681