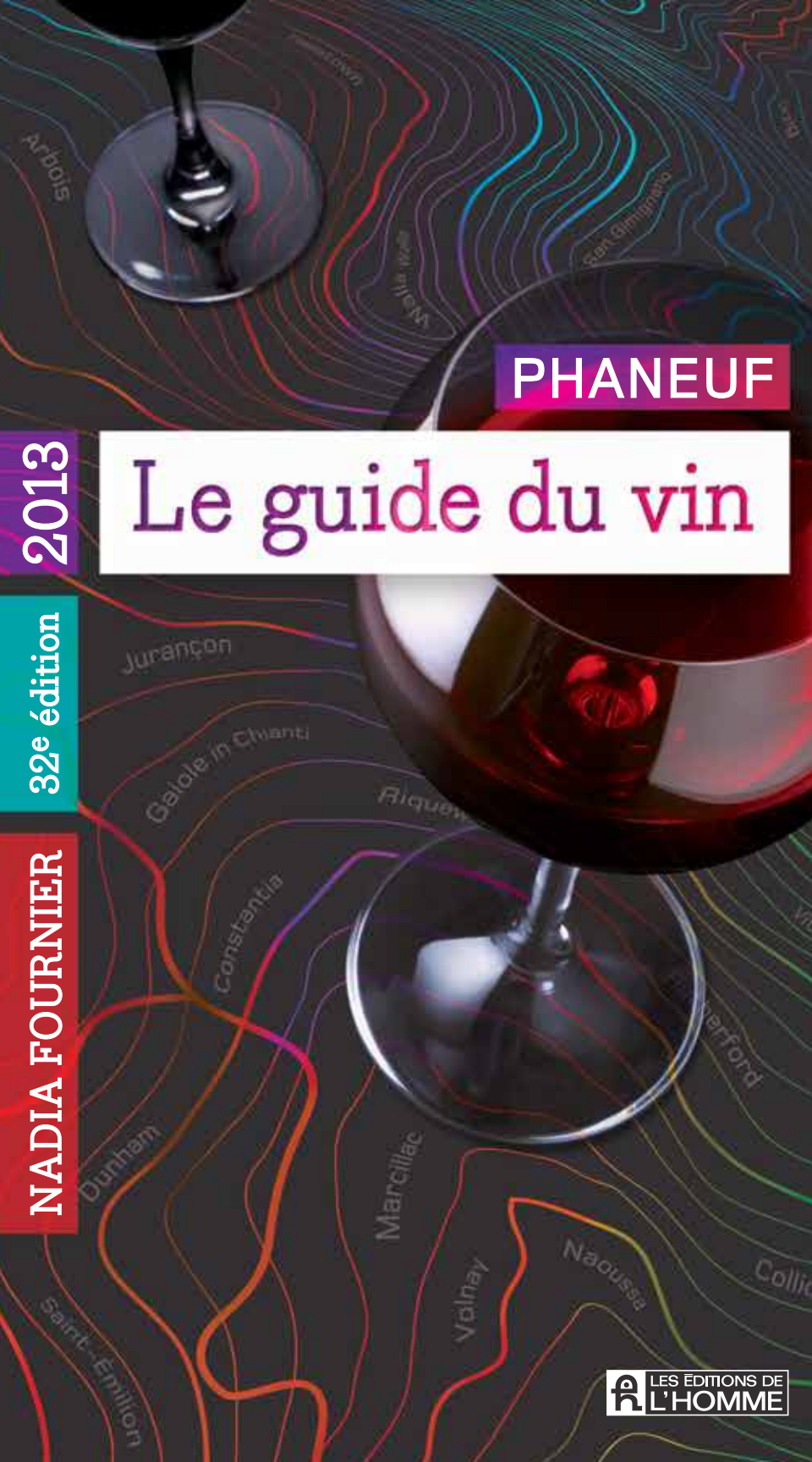




PHANEUF

Le guide du vin

2013

32^e édition

NADIA FOURNIER



TABLE DES MATIÈRES



L'équipe du <i>Guide du vin</i>	10
Comment utiliser le Guide	14
Les Grappes d'or 2013	18
Les meilleurs vins de moins de 15\$	28
Les meilleurs vins de 15\$ à 30\$	36

FRANCE

Bordeaux	48
Appellations générales et secondaires	53
Vins de Côtes	55
Médoc	57
Graves et Pessac-Léognan	61
Saint-Émilion	63
Pomerol et Lalande-de-Pomerol	66
Fronsac	67
Bourgogne	70
Beaujolais	90
Alsace	96
Val de Loire	104
Vallée du Rhône	118
Sud de la France	138
Provence et Corse	153
Sud-Ouest	156
Jura	168
Savoie	173

ITALIE

Piémont	177
Val d'Aoste	187
Lombardie	187
Trentin-Haut-Adige	188
Vénétie	190
Frioul-Vénétie Julienne	198
Émilie-Romagne	200
Toscane	201
Ombrie	220
Marches	222
Abruzzes	224
Latium	226
Campanie	227
Molise	227
Pouilles	228
Sardaigne	231
Sicile	232

■ PÉNINSULE IBÉRIQUE 238

Espagne	241
Galice	241
Catalogne	242
Rioja	246
Navarre	249
Castille et Léon	249
Extremadura	253
Alicante	253
Aragon	254
Valence	255
Murcie	255
Castille – La Manche	258
Portugal	260
Minho	260
Vin du Douro	261
Dão	265
Alentejo	266

■ AUTRES PAYS D'EUROPE..... 268

Grèce	268
Allemagne	278
Autriche	283
Bulgarie	286
Hongrie	287
Suisse	289

■ AUTRES PAYS..... 290

Liban	291
Maroc	294
Israël	294
Turquie	296
Mexique	297
Géorgie	297

■ AMÉRIQUE DU NORD..... 298

Canada.....	300
Ontario.....	300
Colombie-Britannique	306
Québec	308
Cidres de glace.....	318
Autres produits du terroir	321

États-Unis	323
Californie	323
Oregon	339
Washington	342
New York	345
■ HÉMISPHERE SUD	346
Chili	346
Argentine	360
Uruguay	370
Afrique du Sud	372
Australie	380
Nouvelle-Zélande	392
■ VINS ROSÉS	400
■ CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX	406
Champagne	407
Vins mousseux	420
■ VINS FORTIFIÉS	430
Porto	431
Madère	441
Xérès	442
Montilla Moriles	443
Muscat et autres vins fortifiés	444
■ IMPORTATION PRIVÉE	446
■ LES PLAISIRS DU VIN	476
L'accord simplifié des vins et des mets	477
La cave à vin	484
Grandes tables, bistrots et bars à vins	485
Apportez votre vin	494
Index des codes	496
Index des vins	508
Remerciements	550

L'ÉQUIPE DU GUIDE DU VIN 2013

« ACCOMPAGNER AVEC RIGUEUR ET CLARTÉ LES AMATEURS À LA DÉCOUVERTE DES MEILLEURS VINS OFFERTS AU QUÉBEC. »

CETTE 32^e édition du *Guide du vin* est la première à ne pas porter ma signature. Certes, c'est toujours le « Phaneuf » que vous tenez entre vos mains, sauf que cette année, il a été entièrement préparé, « dégusté » et écrit par Nadia Fournier. Je suis fier d'elle et du résultat. Je suis surtout heureux de constater que le projet de mentorat et de succession mis de l'avant en 2007 a porté les fruits espérés. Non seulement, *Le guide du vin 2013* est plus complet que jamais, mais il s'en trouve rajeuni, revigoré et embelli. Et tout cela, sans pour autant trahir sa vocation essentielle : accompagner avec rigueur et clarté les amateurs à la découverte des meilleurs vins offerts au Québec.

« Qui n'avance pas recule », me disait-on à la petite école. Or, cet élan nouveau permet au *Guide* de progresser et d'affirmer son utilité auprès d'un public élargi, lui-même de plus en plus jeune et curieux de tout.

Au moment de la première édition en 1981, je n'imaginais pas que cette aventure durerait 30 ans, et encore moins qu'elle continuerait après moi. C'est donc une grande satisfaction de voir *Le guide du vin* se perpétuer et continuer de faire œuvre utile en servant à la fois d'outil d'information et de tremplin à une nouvelle carrière. Durant toute ma vie adulte, le vin m'a beaucoup gâté en m'apportant des joies immenses ; il continue de le faire aujourd'hui et sans doute pour encore longtemps.

MICHEL PHANEUF

VIVE LA NUANCE !

Dans les années 1960 et 1970, les progrès de la science et l'évolution du matériel œnologique ont changé le visage du vin et limité la quantité de picrates sur le marché. Hélas ! les excès de technologie ont donné naissance à plusieurs vins aseptisés semblant tout droit sortis du même moule.

En réaction à la menace croissante de standardisation, une poignée de vignerons a organisé une sorte de « résistance viticole » face à l'invasion de produits de synthèse. Alors que l'industrie recommandait l'utilisation de pesticides et d'herbicides pour faciliter le travail du vigneron, ces hur-luberlus sortaient leur charrue et leur treuil pour labourer les sols. Et alors que les comités interprofessionnels prônaient l'usage de levures et d'enzymes pour stabiliser et homogénéiser la production régionale, ils préféraient continuer de s'en remettre aux seules levures indigènes.

Leur but initial n'était pas de tourner le dos au progrès, mais simplement d'élaborer en toute authenticité des vins qui ont le goût de leur lieu d'origine. Leur philosophie a fait de nombreux adeptes et elle a aussi mené à quelques dérives.

Depuis quelques années, on observe chez les amateurs du Québec et d'ailleurs une sorte de polarisation du goût. Certains, pour une raison qui m'échappe, ont une aversion pour les vins issus de l'agriculture biologique. D'autres ne jurent que par les vins dits « naturels ». Et si l'idéal se trouvait à mi-chemin entre ces deux pôles ?

En matière de vin, nul n'a le monopole de la qualité. Certes, les produits élaborés à grande échelle sont souvent ennuyants et sans éclat ; pourtant, certaines entreprises, malgré un immense volume de production, parviennent à maintenir une très bonne qualité d'ensemble. Oui, plusieurs vins « naturels » sont irréprochables et criants de vérité ; mais d'autres peuvent être de qualité franchement douteuse.

Preuve que si l'abus de technologie peut masquer l'expression du terroir, les défauts techniques le peuvent aussi. De plus en plus d'amateurs l'ont compris, et l'émergence de cette voix modérée permet d'espérer un juste retour à l'équilibre.

Et si le seul dogme auquel on devait adhérer en tant qu'amateur de vin était celui du bon goût ? Celui du vin qui nous touche, qui nous accroche un sourire aux lèvres et nous fait passer une bonne soirée, simplement, sans égard à l'étiquette sur la bouteille, à son pays d'origine et aux débats idéologiques.

Cette 32^e édition est une invitation renouvelée à la découverte. Le monde du vin est vaste et plus diversifié que jamais. Profitez-en, explorez !

Véronique Rivest est l'une des sommelières les plus respectées sur les scènes nationale et internationale. Chroniqueuse au journal *Le Droit* et à la radio de Radio-Canada, en plus de contribuer au magazine *Cellier* (SAQ), ainsi qu'à de nombreux autres magazines et émissions de radio et de télévision, elle a remporté le concours du Meilleur Sommelier du Canada en 2006 et s'est classée dans le Top 12 au concours du Meilleur Sommelier du Monde en 2007 et en 2010. En septembre 2012, elle a défendu son titre de meilleure sommelière du Canada et représentera de nouveau son pays au Japon en mars 2013.

Au-delà de cette accumulation de faits d'armes, Véronique Rivest est une communicatrice hors pair qui excelle dans l'art de transmettre tout naturellement, et avec une humilité peu commune, sa passion pour le vin et les arts de la table.



Restaurateur dès la jeune vingtaine, **Bill Zacharkiw** a vite été captivé par le monde du vin. À 33 ans, il est promu sommelier en chef au restaurant L'Eau à la Bouche, membre de la chaîne Relais & Château et ne tarde pas à s'imposer comme l'une des références en accords mets et vins de la province.

En 2004, Bill crée The Caveman's Wine Blog, l'un des premiers blogues sur le vin à voir le jour. Sur cette plateforme, il attire l'attention du Canada anglais et de nos voisins américains en abordant le vin de façon peu orthodoxe. Souvent irrévérencieux, mais toujours rigoureux dans sa défense du vin authentique, il signe une chronique hebdomadaire dans le quotidien montréalais *The Gazette*. Bill fait également partie du comité national de dégustation du Wine Access et collabore au magazine *Cellier*.



COMMENT UTILISER LE GUIDE

LES NOMS DES VINS

Les vins sont répertoriés par ordre alphabétique des marques ou des noms des producteurs.

Les noms de château ou de domaine sont considérés comme des marques. Ainsi, Château La Nerthe, Châteauneuf-du-Pape paraît dans les C de la section des vins de la vallée du Rhône, et le Sancerre de Pascal Jolivet est inscrit sous la rubrique Jolivet, Pascal.

En règle générale, et exception faite des domaines et des châteaux clairement identifiés, les vins sont regroupés sous le nom du producteur:

■ HUGEL

Riesling 2011, Gewurztraminer 2011, etc.

■ ANTINORI

Solaia, Tignanello, Pèppoli, etc.

■ CALERA

Pinot noir, Chardonnay, etc.

LES SYMBOLES

Pour faciliter la lecture et la consultation, le recours aux symboles est essentiel. Par exemple, la combinaison ★★★→★ indique que le vin, actuellement très bon, sera encore meilleur dans quelques années. Dans la plupart des cas, le temps requis pour que le vin arrive à maturité est aussi indiqué par un chiffre allant de ① à ④. Si un vin laisse planer des doutes sur ses possibilités d'évolution en bouteille, on a alors recours à la séquence suivante: ★★→?

La qualité

☆	Vin blanc
★	Vin rouge
5 étoiles	Exceptionnel
4 étoiles	Excellent
3 étoiles	Très bon
2 étoiles	Correct
1 étoile	Passable
★★→★	Se bonifiera avec les années
★★→?	Évolution incertaine

L'ÉVOLUTION

- ① À boire maintenant, il n'y a guère d'intérêt à le conserver.
 - ② Prêt à boire, mais pouvant se conserver.
 - ③ On peut commencer à le boire, mais il continuera de se bonifier.
 - ④ Encore jeune, à laisser mûrir encore quelques années.
- 🔊 Il est indiqué de passer le vin en carafe environ 1 heure avant de le servir.

L'AUBAINE

* Rapport qualité-prix avantageux

NOS CHOIX

La Grappe d'or



Les « moments forts » de l'année sont identifiés par ce symbole. On trouvera la liste complète des Grappes d'or 2013 à la page 18.

Les meilleurs vins de moins de 15 \$

On trouve maintenant profusion de vins sains et bon marché. Voici, une liste de vins à moins de 15 \$ qui feront votre bonheur quotidien. Des vins pour tous les goûts, de très bonne qualité.

Les meilleurs vins de 15 à 30 \$

Il n'est pas nécessaire de dépenser des sommes folles pour bien boire. Pour 2012, voici la liste d'emplètes de l'amateur avisé. Cent vins impeccables et authentiques dont la qualité n'a rien à envier à des vins plus coûteux.

SPÉCIALITÉ, COURANT, SIGNATURE...

La formule suivante a été adoptée pour indiquer la catégorie à laquelle chaque vin appartient.

Puisqu'ils font l'objet de l'essentiel des commentaires, les produits de **spécialité** forment la catégorie par défaut dans ce guide et sont donc présentés sans indication particulière. Ces vins sont vendus dans les succursales Sélection et dans quelques succursales Classique.

Les produits **courants** distribués dans l'ensemble du réseau et de façon continue sont désormais intégrés à l'ensemble et sont identifiés par ce symbole .

Les vins exclusivement offerts dans les magasins **Signature** de Montréal et de Sainte-Foy sont identifiés par ce pictogramme .

Par ailleurs, plus de 200 producteurs recensés cette année offrent des produits complémentaires en **importation privée**  que l'on peut commander auprès des agences répertoriées dans un cahier spécial inclus à la page 446.

Le symbole ▼ accompagne les produits dont les stocks étaient en voie d'épuisement en octobre 2012.

Le site www.saq.com vous indiquera où trouver les vins recherchés.

Depuis la première édition signée **Michel Phaneuf** en 1981, **Le guide du vin** s'est écoulé à plus d'un million d'exemplaires. Désormais reconnu comme **LA référence** en matière de vin au Québec, il a été consacré **Meilleur guide du vin au monde** aux Gourmand Cookbook Awards en 2010.

- **Les Grappes d'or 2013**
- **Les 100 meilleurs vins** entre 15 et 30 \$
- **Les meilleurs rapports qualité/prix** de l'année à moins de 10, 15 ou 30 \$
- **Plus de 200 producteurs** en importation privée
- **Les vins de la cave** à boire en 2013
- **L'accord simplifié des plats et des vins, proposé par la sommelière Véronique Rivest**
- **Les capsules techniques** de **Bill Zacharkiw**
- **Une centaine de restaurants** où le vin est à l'honneur
- **Des cartes géographiques** faciles à consulter
- **L'actualité du vin** autour du monde



NADIA FOURNIER,
chroniqueuse vin à la télévision et pour le magazine *L'actualité*, collabore au *Guide du vin* depuis 2007. Avec ses nouveaux collaborateurs, elle signe la 32^e édition de ce best-seller annuel, la plus complète et la plus dynamique à ce jour.