

Le LAPEYRIE

2014



MES
300
COUPS
DE
CŒUR

PRÉFACE

MÊME DANS MES RÊVES LES PLUS SECRETS, je n'aurais jamais pensé un jour rédiger trois livres en deux ans... Cette aventure est tout simplement magique et je souhaite qu'elle se poursuive encore pour de nombreux millésimes. Nous avons commencé le marathon dégustation-rédaction du *Lapeyrie 2014* en février 2013 et le tout s'est terminé en août. Le terme « nous » désigne la petite équipe formée de mon précieux collaborateur de la première heure, Jean-François Pelletier, de mon amoureuse Pascale Labrecque qui scrute TOUT le contenu de ce bouquin à la loupe, et de votre humble serviteur. Nous formons un trio tissé serré qui prend le jeu au sérieux, mais sans trop se prendre au sérieux !

L'idée était simple : identifier 300 vins qui ont fait vibrer nos papilles et qui nous ont donné entière satisfaction en dégustation. Des vins (et autres alcools) abordables et disponibles à la Société des alcools du Québec. Comme dans les deux éditions précédentes, vous trouverez dans ce livre votre Vin de semaine à 15\$ et moins tous les lundis ; votre Vin du jour de paie, de 15 à 20\$, tous les jeudis ; et votre Vin du week-end à plus de 20\$, tous les vendredis. Le *Lapeyrie 2014* est un agenda de 13 mois qui débute le 1^{er} décembre 2013 et se termine le 1^{er} janvier 2015.

Comme dans la vie nous ne devrions jamais être acquis mais toujours conquis, nous nous sommes renouvelés en ajoutant de la chair autour de l'os. Puisque les « 6 Packs » ont suscité un bel engouement l'an dernier, nous en avons créé un par mois. Donc, mensuellement, vous trouverez un 6 Packs de bouteilles plus rares, parfois plus chères et/ou provenant de plus petits producteurs de la planète-vin. Sans oublier les 6 Packs des meilleurs vins rosés, vins mousseux, cidres, bières, champagnes et compagnie qui sont disponibles sur notre marché.

Nous avons goûté ces produits dans notre petit laboratoire de dégustation du Vieux-Québec en utilisant des verres Riedel de la série Ouverture. Les blancs ont été servis à 10-11 °C et les rouges, à 16-17 °C. Nous avons dégusté près de 2 000 produits pour la rédaction de ce bouquin et en avons retenu 300. Les 1 700 autres étaient-ils tous imbuivables ? Pas du tout ! Le problème majeur reste la disponibilité de nombreux produits.

Nous avons donc choisi de bonnes bouteilles abordables et disponibles en quantité. Comme il s'agit d'un agenda de 13 mois, nous avons vérifié auprès de notre monopole que chacun des vins resterait sur les tablettes de la SAQ pour la prochaine année. Nos choix ne sont bien sûr pas tous présents dans les 400 succursales du Québec, mais en explorant le site SAQ.com, vous trouverez la succursale la plus près de chez vous qui a en stock la bouteille que vous cherchez.

Comme Pascale, Jean-François et moi n'avons aucun lien avec la SAQ, les agences en vins, bières, cidres et spiritueux du Québec, ni même avec les vigneron, ce livre est fait en toute impartialité. Pas de cadeaux, pas de commandites, pas de pots-de-vin, pas de coups de main amicaux... Nous ne saluerions jamais une bouteille que nous ne boirions pas nous-mêmes. C'est le principe sur lequel se fonde ce bouquin, mais aussi tous les autres choix de vins des chroniques télé, radio et presse écrite. Nous travaillons pour VOUS, avec rigueur et intégrité, car nous adorons ce que nous faisons et nous voulons le faire encore très longtemps !

Des personnalités aimées des Québécois, amoureuses du jus de la treille, ont une fois de plus accepté de nous révéler leurs vins préférés. Chaque mois de l'agenda est donc dédié à une « vedette ». Comme une image vaut mille mots, nous avons choisi de belles photos, histoire de vous faire voyager dans notre petit monde du vin.

Les vins sélectionnés sont accompagnés du millésime, du prix, du code SAQ, du ou des cépages, de la zone viticole, du pays de production, d'un accord mets et vin, de la température de service suggérée, de l'image de l'étiquette, d'un temps d'aération en carafe (si nécessaire), et bien sûr d'un texte analytique qui comporte des renseignements sur la zone viticole, une appréciation des arômes et du goût du vin, des anecdotes sur le vigneron ou sur le domaine, etc.

Nos sélections s'accordent bien sûr aux saisons. Par exemple, un mousseux pour la Saint-Valentin, un liquoreux pour escorter vos chocolats de Pâques, un bon magnum pour la pizza des déménageurs du 1^{er} juillet... Nous avons cru important, encore une fois cette année, d'inscrire à l'agenda les événements vins, bières, cidres et spiritueux qui ont lieu au Québec. Vous ne pourrez donc pas manquer les salons et autres festivals du vin !

Tout au début du *Lapeyrie 2014*, vous trouverez, comme d'habitude, l'incontournable «Top Vin». Nous y recensons les 20 meilleurs rapports qualité/prix/plaisir que nous avons dégustés au cours de la dernière année. Vingt produits épatants qui ne vous laisseront pas sur votre soif!

En terminant, je tiens à vous dire un énorme MERCI pour avoir mis la main sur notre bouquin du vin, car c'est grâce à vous que nous pouvons renouveler cette édition chaque année! En espérant sincèrement que vous aurez autant de plaisir à le lire que nous en avons eu à le rédiger. Santé!

Votre Marchand de Bonheur!

Phil LAPEYRIE

Suivez Philippe Lapeyrie
dans les réseaux sociaux :



Twitter : @phillapeyrie



facebook : Philippe Lapeyrie

DANS LE MONDE DU VIN

La fête des vins du Québec.

<http://www.fetedesvins.ca>

LUNDI

MARDI



 2	3
 9	10
16	 17
23	24
30	31

décembre

MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
				1
4	5	6	7	8
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
 25	26	27	Début de l'hiver 28	29
Noël				

Pour moi, le vin, c'est... rassembleur ! C'est en outre le plaisir, la découverte. Ça sert à délier les langues, aussi ! À la maison, je bois du vin blanc à longueur d'année ; parfois du rouge au cœur de l'hiver pour accompagner les plats mijotés ; du rosé pendant la belle saison. L'arrivée des rosés au printemps me réjouit au plus haut point ! Dès le début du mois de mars, j'ai hâte de déboucher la première bouteille. Je préfère les vins légers, souples, vifs, pas trop fruités. J'aime être surprise par le vin et je m'amuse de plus en plus à faire des accords avec les repas que je prépare. Je salue le travail des vigneronns et de ceux qui nous les font découvrir ! Santé !

Marie-Soleil Michon

DÉCEMBRE 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
23/30	24/31	25	26	27	28	29

JANVIER 2014

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

2

MARDI

3

MERCREDI

4

JEUDI

5

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

6

SAMEDI

7

DIMANCHE

8



6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

LE VIN DU WEEK-END

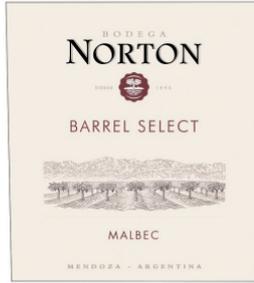


BARREL SELECT • NORTON**14,95 \$**
 Mendoza, Argentine

2009

 Malbec
16 °C 
 860429
20 à 30 minutes 
 Rôti de palette ou autre viande braisée.

Ce vin de semaine pourrait facilement être versé à vos convives un week-end, et ce sans aucune gêne ! En effet, comme de nombreux autres malbecs argentins, il est sans faille pour moins de 15\$. Débordant de fruit et gourmand à souhait. Rien n'est lourd, massif ou encombrant en dégustation. Quand on parle de malbecs argentins de qualité, je pense illico à Catena, à Trapiche, à Torino et bien sûr à Norton. Le gros gibier à poil n'aura qu'à bien se tenir en présence de ce coloré gaillard !

**CHÂTEAU SAINT-ANTOINE****16,65 \$**
 Bordeaux supérieur, Bordeaux, France

2010

 Merlot, cabernet franc
15-16 °C 
 10915263

 Une festive et conviviale assiette d'antipasti.

Ce jeune et dynamique rouge bordelais en est à sa troisième salutation en autant d'édition du *Lapeyrie*, et pour cause ! Très peu de vins de cette prestigieuse région vous donneront autant de plaisir pour un peu plus de 16\$. Le millésime 2010 lui va comme un « grand ». Ses parfums immédiats donnent envie d'en prendre une bonne lampée. La bouche est toute en souplesse, c'est frais et rien ne fait défaut au final. Le 2011 sera-t-il à la hauteur ?



BARRANC DEL CLOSOS • MAS IGNEUS 22,90\$

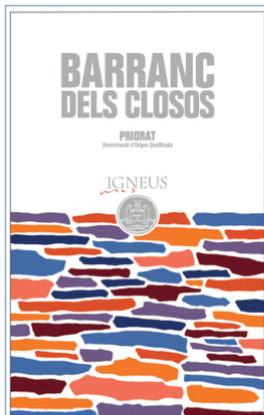
🌐 Priorat, Catalogne, Espagne 2010

🍷 Grenache, carignan 16 °C 🌡️

|||| 10857999 30 à 40 minutes 🕒

🍄 Gigue de cerf et champignons sauvages.

Un grand millésime (2010), un terroir d'exception (le Priorat en Catalogne), de vieilles vignes de grenache et de carignan, et le savoir-faire d'un vigneron hors pair! Résultat: un rouge délicieux! Les bouches fragiles devront s'abstenir, car c'est un grand garçon structuré et généreux. En l'aérant suffisamment, vous bénéficierez de ses envoûtants parfums méditerranéens. Une version en blanc est également disponible sur notre marché.

**DÉCEMBRE 2013**

🍷 **Ventoux 2010** • Les Traverses • Paul Jaboulet Aîné

Rhône • France

543934 • 14,85\$

🍷 **Douro 2010** • Duas Quintas • Ramos Pinto

Douro • Portugal

10237458 • 17,40\$

🍷 **Coteaux du Languedoc 2011** •

Devois des Agneaux d'Aumelas • Vignobles Jeanjean

Languedoc-Roussillon • France

912311 • 20,45\$

🍷 **IGT Toscana 2011** • TRE • La Brancaia

Toscane • Italie

10503963 • 22,55\$

🍷 **Pétales d'Osoyoos 2010** • Osoyoos Larose

Vallée de l'Okanagan • Colombie-Britannique • Canada

11166495 • 26,70\$

🍷 **Rioja 2004** • Gran Reserva • Marqués de Cáceres

La Rioja • Espagne

865535 • 34,00\$

Faites de 2014 un millésime mémorable en compagnie de Philippe Lapeyrie ! De retour pour partager ses nouveaux coups de cœur, le sommelier vous propose une formule gagnante : trois suggestions de vins chaque semaine pendant treize mois. Parmi les **300 trouvailles** qui s'offrent à vous, les vins blancs et rouges côtoient les cidres et les mousseux. Des informations détaillées sur chaque produit sélectionné, des conseils pour harmoniser mets et vins et des indications sur l'actualité viticole québécoise font de cet agenda une ressource précieuse à consulter semaine après semaine. Une grande cuvée !

Philippe Lapeyrie est un sommelier dynamique et passionné qui a travaillé plus d'une décennie aux meilleures tables du Québec. Il est 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 5500 chroniques à la télévision, à la radio et dans la presse écrite. Il est également enseignant en sommellerie à l'École Hôtelière de la Capitale et porte-parole de nombreux événements liés au vin.