

Le L'APEXRIE 2016



 LES EDITIONS DE
L'HOMME

Le LAPEXRIE
2016

Édition : Émilie Mongrain
Design graphique : Josée Amyotte
Infographie : Chantal Landry, Johanne Lemay
Traitement des images : Johanne Lemay

Photos © Philippe Lapeyrie,
à l'exception des pages 6 et 9 : Shutterstock

DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS :

Pour le Canada et les États-Unis :

MESSAGERIES ADP inc.*

2315, rue de la Province

Longueuil, Québec J4G 1G4

Téléphone : 450-640-1237

Télécopieur : 450-674-6237

Internet : www.messageries-adp.com

* filiale du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québec Média inc.

Pour la France et les autres pays :

INTERFORUM editis

Immeuble Paryseine, 3, allée de la Seine

94854 Ivry CEDEX

Téléphone : 33 (0) 1 49 59 11 56/91

Télécopieur : 33 (0) 1 49 59 11 33

Service commandes France Métropolitaine

Téléphone : 33 (0) 2 38 32 71 00

Télécopieur : 33 (0) 2 38 32 71 28

Internet : www.interforum.fr

Service commandes Export – DOM-TOM

Téléphone : 33 (0) 2 38 32 78 86

Internet : www.interforum.fr

Courriel : cdes-export@interforum.fr

Pour la Suisse :

INTERFORUM editis SUISSE

Case postale 69 – CH 1701 Fribourg – Suisse

Téléphone : 41 (0) 26 460 80 60

Télécopieur : 41 (0) 26 460 80 68

Internet : www.interforumsuisse.ch

Courriel : office@interforumsuisse.ch

Distributeur : OLF S.A.

Zl. 3, Corminboeuf

Case postale 1061 – CH 1701 Fribourg – Suisse

Commandes :

Téléphone : 41 (0) 26 467 53 33

Télécopieur : 41 (0) 26 467 54 66

Internet : www.olf.ch

Courriel : information@olf.ch

Pour la Belgique et le Luxembourg :

INTERFORUM BENELUX S.A.

Fond Jean-Pâques, 6

B-1348 Louvain-La-Neuve

Téléphone : 32 (0) 10 42 03 20

Télécopieur : 32 (0) 10 41 20 24

Internet : www.interforum.be

Courriel : info@interforum.be

10-15

Imprimé au Canada

© 2015, Les Éditions de l'Homme,
division du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québec Média inc.
(Montréal, Québec)

Tous droits réservés

Dépôt légal : 2015
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
ISBN 978-2-7619-4240-9

Gouvernement du Québec – Programme de
crédit d'impôt pour l'édition de livres – Gestion
SODEC – www.sodec.gouv.qc.ca

L'Éditeur bénéficie du soutien de la Société de
développement des entreprises culturelles du
Québec pour son programme d'édition.



**Conseil des Arts
du Canada**

**Canada Council
for the Arts**

Nous remercions le Conseil des Arts du Canada de
l'aide accordée à notre programme de publication.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouver-
nement du Canada par l'entremise du Fonds du
livre du Canada pour nos activités d'édition.

Le L'APEXRIE 2016



Une société de Québecor Média



AVANT-PROPOS

Une cinquième édition ? Quoi, déjà ? On dirait que cette belle aventure vient à peine de débiter, et pourtant voici notre cinquième bouquin du vin en cinq ans !

L'idée — l'eureka, la bougie d'allumage ! — en avait été lancée en mars 2010, à la suite d'une agréable rencontre avec des gens qui allaient devenir des amis, les passionnés collègues des Éditions de l'Homme. Depuis, bien des crus sont passés dans nos coupes et les marathons de rédaction-dégustation se sont succédé à fond la caisse. On a eu énormément de « vin sur la planche », comme on dit !

Quel plaisir de goûter, de décortiquer et d'analyser pour vous tous ces alcools en rafale ! Le jeu est simple : on goûte des vins (mais aussi des cidres et quelques autres boissons) et, quand un produit nous plaît et qu'il est disponible en bonne quantité sur notre marché, on prend des notes pour le décrire et pour vous donner envie de l'essayer. Mais qui est ce « on », au juste ? Cette année, c'est le duo que le marchand de bonheur qui écrit ces lignes avec un sourire fendu jusqu'au plafond forme avec le jeune et brillant sommelier de Québec, Mathieu St-Amour. Ensemble, on a eu un *fun* immense à vous dénicher les meilleurs rapports qualité/prix/plaisir parmi toutes ces bouteilles.

Cette année, le *Lapeyrie 2016* est entièrement renouvelé. Nouveaux coups de cœur, nouvelles symbioses mets-vins, nouveaux millésimes... Vous y trouverez des commentaires de dégustation, des explications sur l'origine du vin et des histoires que j'ai eu le plaisir de vivre en traînant mes bottines (et mes sandales !) aux quatre coins de la planète-vin. Fidèle à mon habitude, je ne cherche pas à épater la galerie avec des mots à coucher dehors, mais plutôt à vous faire embarquer dans mon *trip* du jus de raisin fermenté en vous le faisant découvrir le plus simplement du monde !

Comme dans la vie il faut toujours conquérir plutôt que de tenir pour acquis, on a ajouté pour vous de la chair autour de l'os encore cette année! En plus des 125 fiches techniques de nos meilleurs candidats dégustés, vous découvrirez pour chacun de ces produits une seconde bouteille qui présente des airs de famille avec lui et qui coûte à peu près le même prix. Est-ce tout? Non! Mon désormais célèbre «Top vin» est encore au rendez-vous, et je vous présente en nouveauté dix «Top 10» grâce auxquels vous pourrez déguster les meilleurs bulles, vins rosés, liquoreux, rouges et blancs du Québec, et j'en passe... Bref, vous ne resterez pas sur votre soif et vous économiserez des dizaines de huardes en ne vous rivan plus le nez sur des flacons qui manquent de punch et de caractère!

C'est donc avec un immense plaisir, un gros sentiment du travail accompli, beaucoup de fierté au pied carré et une énorme dose d'humilité qu'on vous livre ce cinquième millésime du *Lapeyrie*.

On vous souhaite de belles découvertes et des beaux moments de dégustation avec les gens que vous aimez! Que notre passion coule dans vos verres!

Santé et amitiés!

Phil Lapeyrie





BLANC

Blanco Selección – Borsao 2013 p. 24

Campo de Borja

Prix : 13,95\$ Code SAQ : 10856161

Las Brisas – Naia 2013 p. 38

Rueda

Prix : 15,80\$ Code SAQ : 11903627

Attitude – Pascal Jolivet 2013 p. 42

Vallée de la Loire

Prix : 17,10\$ Code SAQ : 11463828

Saint Martin – Domaine Laroche 2013 p. 64

Chablis

Prix : 25,90\$ Code SAQ : 00114223

ROUGE

Terre à Terre – Jean-Noël Bousquet 2013 p. 74

Corbières

Prix : 10,20\$ Code SAQ : 11374391

Syrah Reserva – Araucano 2013 p. 86

Lolol Valley

Prix : 10,95\$ Code SAQ : 11975073

Château de Gourgazaud 2012 p. 94

Minervois

Prix : 13,05\$ Code SAQ : 00022384

Château du Grand Caumont 2013 p. 104

Corbières

Prix : 13,85\$ Code SAQ : 00316620

Chemin des Olivettes – Cave de Roquebrun 2013 p. 146

Languedoc

Prix : 18,00\$ Code SAQ : 11193194

Selección Malbec – Alamos 2012 p. 160

Mendoza

Prix : 18,95\$ Code SAQ : 11015726

Montecorna Ripasso – Remo Farina 2013 p. 166

Valpolicella Classico Superiore

Prix : 19,20\$ Code SAQ : 00908269

La Montesa – Palacios Remondo 2011 p. 174

Rioja

Prix : 19,55\$ Code SAQ : 10556993

Clos des Mûres – Château Paul Mas 2013 p. 182

Coteaux du Languedoc

Prix : 19,95\$ Code SAQ : 00913186

Cortes de Cima 2012 p. 184

Alentejo

Prix : 19,95\$ Code SAQ : 10944380

Les Cranilles – Les vins de Vienne 2013 p. 194

Côtes du Rhône

Prix : 20,45\$ Code SAQ : 00722991

Devois des Agneaux d'Aumelas – Vignobles Jeanjean 2012 p. 198

Coteaux du Languedoc

Prix : 20,95\$ Code SAQ : 00912311

Giné Giné – Buil & Giné 2012 p. 200

Priorat

Prix : 20,95\$ Code SAQ : 11337910

Single Vineyard – Volver 2013 p. 220

La Mancha

Prix : 22,95\$ Code SAQ : 11387327

Volpola – Podere Sapaio 2013 p. 246

Bolgheri

Prix : 27,30\$ Code SAQ : 12488605

Modus – Ruffino 2010 p. 258

Toscana

Prix : 29,95\$ Code SAQ : 11442664



Les Tours Domaine La Hitaire 2014

10,45 \$

ORIGINE

Côtes de Gascogne - Sud-Ouest - France

CÉPAGES

Ugni blanc - colombard - gros manseng

À SERVIR À

8-9 °C

À BOIRE AVANT

2017-2018

CODE SAQ

00567891

ACCORDS

Allez-y en toute simplicité en l'accompagnant d'une salade César, d'une couronne de crevettes ou d'une assiette de crudités. Il sera également impeccable en solo, en guise d'apéro.



AUCUN AUTRE VIN BLANC À MOINS DE 11-12\$ NE M'A PROCURÉ TANT DE PLAISIR.

Vous êtes nombreux à me demander des vins à petit prix pour des mariages et autres réceptions de nombreux convives. Je vous renvoie au Top 10 des vins de réceptions à la fin de l'ouvrage. On trouve assez facilement de bons vins rouges à moins de 12-13\$ la quille. Par contre, les blancs qui donnent satisfaction dans cette gamme de prix sont plutôt rares et il faut fouiller en ciboulot pour en dénicher. Consolez-vous et abreuvez convenablement vos nombreux invités en servant ce très réussi « blanc-bec » gascon à 10\$ et des gouttelettes la bouteille !

À ce jour, aucun autre vin blanc à moins de 11-12\$ ne m'a procuré tant de plaisir et de satisfaction en dégustation que cette cuvée Les Tours. La famille Grassa nous propose un 2014 d'une pureté aromatique et d'une fraîcheur gustative exemplaires. Ce n'est pas le plus expressif sur le plan des arômes qu'il libère (pomme verte, lime, eau d'érable), mais, en bouche, c'est pur, sans artifice, bien sec, tendu, vigoureux et fort digeste. Un blanc simple et sans complexe, aussi étonnant qu'épatant pour un p'tit dix ! C'est mon cinquième livre et c'est sa cinquième présence en cinq ans !

DANS LA MÊME LIGNÉE :



Les 3 Grappes Blanches

Laroche

CODE SAQ : 10324615

PRIX : 13.35\$



3 546680 019149

BLANC



Chenin Blanc Robertson Winery 2014

10,60 \$

ORIGINE

Breede River Valley – Western Cape –
Afrique du Sud

CÉPAGE

Chenin blanc

À SERVIR À

10 °C

À BOIRE AVANT

2017-2018

CODE SAQ

10754228

ACCORDS

Un croque-monsieur, un *grilled cheese* ou des petits feuilletés au fromage s'allieront très bien avec la texture caressante et enveloppante de ce sympathique vin sud-africain.



UN BLANC SIMPLE, MAIS FORT EFFICACE ET PLUS QU'HONNÊTE POUR UNE POIGNÉE DE HUARDS !

Le chenin blanc est une variété de raisin exceptionnelle ! Il est à la base de certains vins d'entrée de gamme à déguster en jeunesse, mais également de crus ayant une capacité de vieillissement époustouflante. Dans la vallée de la Loire, nous avons goûté des chenins en appellation Vouvray des années 1950 et 1960, qui étaient à cent lieues d'être à bout de souffle. Malheureusement, il produit de grands résultats dans bien peu de terroirs de la planète-vin, soit en Afrique du Sud et dans l'enivrante Loire, dans le nord-ouest de la France.

Alors, qu'en est-il de ce jeune chenin ? Sans aucune fausse promesse ni grande ambition, c'est un blanc simple, mais fort efficace et plus qu'honnête pour une poignée de huards ! Ça sent le gazon fraîchement coupé, le miel de trèfle, les têtes de violon (crosses de fougère), la cire chaude... On aime son côté pur et nullement maquillé de notes d'élevage ou d'inutiles grammes de sucre résiduel. Ne le servez pas trop froid et vous profiterez de son agréable volume en bouche. Il faudra vous lever de bonne heure en ciboulot pour dénicher sur nos tablettes un blanc plus satisfaisant à moins de 10-11 \$!

DANS LA MÊME LIGNÉE :



Vivolo di Sasso

Botter Carlo

CODE SAQ : 0046465

PRIX : 11,95 \$



BLANC



Vale da Judia Santo Isidro de Pegões

11,30 \$

ORIGINE

Terras do Sado - Péninsule de Setúbal -
Portugal

CÉPAGE

Moscatel

À SERVIR À

8-9 °C

À BOIRE AVANT

2016

CODE SAQ

10513184

ACCORDS

Pour viser directement dans le mille,
allez-y avec les classiques mais combien
efficaces amuse-bouches au melon et
au prosciutto, ou avec des rouleaux
printaniers au poulet ou aux crevettes,
et le tour sera joué !



UN APÉRO GÉNIAL QUAND LA VISITE DÉBARQUE !

Les divers clones du très connu cépage muscat peuvent aussi bien servir de raisins de table (à croquer frais) que de raisins de cuve (pour la fabrication du vin). C'est une formidable variété qui donne des blancs d'une belle expression aromatique. Prenez des notes, messieurs, car son profil généralement primaire, juteux, exotique, sensuel et fort séduisant plaît aux dames, que ce soit un invitant moscato d'Asti, un friand muscat d'Alsace, un intense et parfumé muscat de Rivesaltes ou un moscatel de la région de Setúbal, comme celui-ci. Seul bémol : les vins blancs de muscat ne peuvent séjourner très longtemps en cave. On le boit donc dans sa prime jeunesse pour profiter de tout son fruit, de sa fraîcheur et de son éclat.

Sitôt le bouchon tiré, ce vin libère des notes de fruits tropicaux et de fleurs blanches. D'une honnêteté irréprochable pour son prix plus qu'abordable, c'est surtout un apéro génial quand la visite débarque en grand nombre à la maison !

DANS LA MÊME LIGNÉE :



Albis

José Maria da Fonseca

CODE SAQ : 00319905

PRIX : 12,95 \$



0 600470 120002

BLANC



Barone Montalto 2014

11,75 \$

ORIGINE

Terre Siciliane - Sicile - Italie

CÉPAGE

Pinot grigio

À SERVIR À

7-8 °C

À BOIRE AVANT

2017

CODE SAQ

12477746

ACCORDS

Dévissez-lui la capsule et servez-le en compagnon d'une belle salade de légumes croquants ou d'une ribambelle de sushis bien frais. Simple, efficace, sans vice et rafraîchissant, il est aussi parfaitement indiqué pour l'apéro de bienvenue.



UN BON PASSE-PARTOUT !

À l'instar du riesling, le pinot gris fait la fierté du peuple alsacien. Anciennement appelé «tokay pinot gris», ce noble cépage est à la base de certains des plus grands vins secs, moelleux et liquoreux du monde. Sur des terroirs classés grands crus en sol alsacien, ce cépage saura séduire les plus fins dégustateurs. Il peut aussi donner des vins blancs plus modestes dans de nombreuses régions italiennes. Le jeune «pinot grigio» sicilien que je salue ici en est un très bon exemple. Il est étonnant pour moins de 12 \$ et je vous le recommande chaudement !

Sans fausses notes ni grandes promesses pour son rang, ce blanc demeure dans un registre assez discret, délicat et passablement timide, mais honnête. Floral, un tantinet exotique et presque complètement sec, il demeure un bon passe-partout.

DANS LA MÊME LIGNÉE :



Collection – Pinot Grigio

Cavit

CODE SAQ : 12382501

PRIX : 12,95 \$



8 007890 229247

BLANC



Carrelot des Amants Les Vignerons du Brulhois 2014

13,³⁰ \$

ORIGINE

Côtes de Gascogne - Sud-Ouest - France

CÉPAGES

Sauvignon blanc - gros manseng

À SERVIR À

8-9 °C

À BOIRE AVANT

2017-2018

CODE SAQ

11675871

ACCORDS

Allez-y simplement en l'escortant d'une assiette vitaminée de crudités bien fraîches. Une trempette au basilic ou à l'aneth serait en bonne synergie avec la fraîcheur du sauvignon.

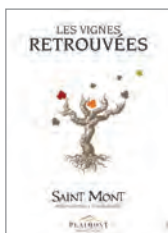


SI VOUS LE SERVEZ FRAIS EN PÉRIODE ESTIVALE, VOUS FEREZ BIEN DES HEUREUX.

Les vins blancs représentent près de 26% des ventes de vin à la SAQ. On en boit de plus en plus, et deux ou trois bonnes raisons expliquent ce phénomène. Comme on surveille davantage son alimentation, on mange plus de poisson, de salades, de légumes, des aliments qui appellent habituellement des vins blancs. En plus, on a fini par comprendre qu'il ne faut pas les servir au glacial 4 °C du frigo. Les blancs s'expriment pas mal plus aux alentours de 10 °C, et la majorité des gens a finalement découvert comment mieux les apprécier. Cela dit, l'augmentation de la popularité du vin blanc est surtout attribuable aux bonnes bouteilles disponibles, puisque l'offre est nettement supérieure à ce qu'elle était dans les années 1980 et 1990.

Ce jeune et nerveux vin gascon ne provoquera peut-être pas de grandes émotions en dégustation, mais je vous assure que, si vous le servez frais en période estivale, vous ferez bien des heureux sur la terrasse ou au bord de la piscine. Profitez de ses émanations de gazon fraîchement coupé, de tête de violon, de lime et d'ananas en le buvant dans les 12 à 18 mois après son achat. Au gustatif, c'est de bonne vigueur, excitant, nerveux, mordant et complètement sec. C'est bon, pas cher, et la nouvelle étiquette du 2014 lui va à ravir!

DANS LA MÊME LIGNÉE :



Les Vignes Retrouvées Plaimont

CODE SAQ : 10667319

PRIX : 12,85 \$



3 270040 010346

BLANC



Brumont 2013 13,80 \$

ORIGINE

Côtes de Gascogne - Sud-Ouest - France

CÉPAGES

Gros manseng - sauvignon blanc

À SERVIR À

8 °C

À BOIRE AVANT

2017

CODE SAQ

00548883

ACCORDS

Jouez la carte estivale pour ce « beau blanc de beau temps » et allez-y avec une salade de crevettes nordiques parfumée aux herbes (menthe, basilic, estragon), rehaussée de zestes de lime et accompagnée de croustilles nature trempées dans le guacamole.



Analyse des produits pour l'écriture du *Lapeyrie 2016* accompagné de mes deux collaborateurs Mario Landry et Mathieu Saint-Amour.



TOUJOURS AUSSI AGUICHEUR, PARFUMÉ, FRUITÉ, LÉGER.

La Gascogne est une magnifique région située dans le sud-ouest de la France. En plus d'y trouver de nombreux très bons vins blancs, rouges et rosés, on y savoure de délicieux fromages, du foie gras, de la truffe noire et des eaux-de-vie. C'est le paradis des gourmands, des curieux, des épicuriens et des amateurs de bonne chère. Vive la Gascogne !

Ce joli flacon de blanc est signé de la griffe du talentueux vigneron Alain Brumont. Les reflets verdâtres nous confirment la jeunesse du produit. Il est toujours aussi aguicheur, parfumé, fruité, léger, rassasiant et de « bonne descente » que dans les millésimes précédents. Difficile de résister à son charme, à sa fraîcheur, à ses tonalités exotiques à souhait, mais aussi à son prix toujours aussi modeste. Il jouera assurément les héros devant sept ou huit copines au bord de la piscine, en plein cœur du chaud mois de juillet ! Pour accentuer le plaisir et l'excitation, je vous recommande aussi chaudement les trois autres cuvées de blancs secs de Brumont : le Torus (17,55 \$), le Château Bouscassé (17,75 \$) et le Château Montus (24,80 \$).

DANS LA MÊME LIGNÉE :



Le Grand Ballon

Joël Delaunay

CODE SAQ : 12489456

PRIX : 14,25 \$



3 514319 999919

BLANC

Avec son langage imagé et sa simplicité légendaire, le sommelier bien connu du public présente ses **125 COUPS DE CŒUR DE 2016**. Cent vingt-cinq vins incontournables et abordables qui vous permettront de **TROUVER LA BOUTEILLE IDÉALE POUR CHAQUE OCCASION**. Grâce aux fiches détaillées, accédez à toutes les informations essentielles pour profiter au maximum du vin. Laissez-vous inspirer par des commentaires de dégustation complets grâce auxquels vous réussirez l'accord parfait de chaque vin avec vos mets préférés. Cherchez-vous un petit quelque chose de particulier pour arroser un 5 à 7 entre amis ou pour souligner une soirée toute spéciale? **CONSULTEZ LES TOPS 10**, présentés en nouveauté cette année, et découvrez, entre autres, les meilleurs rosés, champagnes, vins et cidres du Québec, de même que les plus belles bouteilles à offrir en cadeau. **UN GUIDE ESSENTIEL POUR FAIRE LES BONS CHOIX, TOUT AU LONG DE L'ANNÉE !**

Philippe Lapeyrie a été sommelier pendant plus d'une décennie dans certains des meilleurs restaurants du Québec. Chef sommelier des Sélections mondiales des vins Canada, il est également chroniqueur à la télévision, à la radio et dans la presse. Il enseigne avec passion à l'École hôtelière de la Capitale depuis 2002 et il est porte-parole de nombreux événements liés au vin.