

A close-up portrait of a man with a short beard and mustache, smiling broadly. He is wearing a blue button-down shirt. His left arm is visible, showing a large tattoo on the forearm. He is holding a glass, which is slightly out of focus in the foreground. The background is blurred, suggesting an indoor setting.

Le CAPEXPERIE 2017

le LAPEXRIE 2017

Édition : Isabel Tardif
Coordonnateur de projet : Mario Landry
Design graphique : Josée Amyotte
Infographie : Johanne Lemay
Correction : Odile Dallaserra
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.*

Téléphone : 450-640-1237
Internet : www.messageries-adp.com
* filiale du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québecor Média inc.

Pour la France et les autres pays :

INTERFORUM editis
Téléphone : 33 (0) 1 49 59 11 56/91
Service commandes France Métropolitaine
Téléphone : 33 (0) 2 38 32 71 00
Internet : www.interforum.fr
Service commandes Export – DOM-TOM
Internet : www.interforum.fr
Courriel : cdes-export@interforum.fr

Pour la Suisse :

INTERFORUM editis SUISSE
Téléphone : 41 (0) 26 460 80 60
Internet : www.interforumsuisse.ch
Courriel : office@interforumsuisse.ch
Distributeur : OLF S.A.
Commandes :
Téléphone : 41 (0) 26 467 53 33
Internet : www.olf.ch
Courriel : information@olf.ch

Pour la Belgique et le Luxembourg :

INTERFORUM BENELUX S.A.
Téléphone : 32 (0) 10 42 03 20
Internet : www.interforum.be
Courriel : info@interforum.be

10-16

Imprimé au Canada

© 2016, Les Éditions de l'Homme,
division du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québecor Média inc.
(Montréal, Québec)

Tous droits réservés

Dépôt légal : 2016
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
ISBN 978-2-7619-4639-1

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 dévelop-
pement 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.

Financé par le gouvernement du Canada
Funded by the Government of Canada

Canada

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

Le LAPEXRIE 2017



Une société de Québecor Média



AVANT-PROPOS

Quelques mois avant la naissance de notre petit Thomas, en septembre 2010, je n'aurais pas misé un sou sur le fait que j'écrirais six bouquins du vin en six ans... Et vous savez quoi? C'est votre faute, précieux, gourmands, curieux et amoureux de la dive bouteille! Si nous publions chaque année une nouvelle édition de ce guide, c'est parce que vous mettez la main dessus à chaque «millésime», alors, un immense merci à vous!

Ce petit nouveau (qui est pas mal plus agréable à «consommer» que la plupart des «beaujos novos») est entièrement renouvelé, de la première à la dernière page. Aucun texte des éditions précédentes n'a été «copié-collé», il est entièrement «refait à neuf». Vous aurez donc des heures de plaisir à déguster les vins qui y sont présentés, et vous y dénicherez de nombreuses aubaines à ne pas manquer, de 10\$ à 30\$ la quille. Que du «beau jus» qui nous a fait sourire en dégustation à l'hiver, au printemps et au début de l'été 2016.

C'est tout? Bien sûr que non! Ce guide renferme aussi des tas d'infos sur le service de vos bouteilles, les accords mets-vins, les régions de production, la température de service, le temps d'aération en carafe et de garde en cave, les cépages, les quantités de sucres résiduels des vins, leur taux d'alcool. De plus, les codes SAQ vous permettront de trouver rapidement les produits en magasin. Alors, oui, un paquet d'informations parfois techniques et pédagogiques, mais souvent amusantes, aussi! Sans oublier les anecdotes bien «juteuses» et autres renseignements trippants sur les domaines et les gens qui façonnent la vigne. Tout le monde veut savoir qui sont les hommes ou les femmes qui se cachent derrière les étiquettes et les bouteilles. Qu'elle soit de prix modeste ou plus élevé, chaque bouteille a une histoire à raconter. C'est notre *job* de fouiller la question pour vous, en échangeant avec le vigneron ou l'agent qui représente le produit sur notre marché, afin de dénicher d'enrichissants détails.

Chacun des produits a été sélectionné avec soin, rigueur, et en totale impartialité par Mathieu, mon précieux collaborateur, et moi-même. Mathieu Saint-Amour est le sommelier du restaurant l'Échaudé, dans le Vieux-Port de Québec. C'est un solide gaillard en dégustation, vous n'avez pas fini d'entendre parler de lui. Une excellente relève pour la sommellerie québécoise ! Cela dit, le jeu est fantastique, simple et fascinant à la fois : nous dégustons *grosso modo* 1 500 bouteilles différentes pendant les six mois qu'exige la rédaction du livre, ainsi que 1 000 autres bouteilles le reste de l'année. Dans ce livre et dans d'autres médias (presse, télé, radio, réseaux sociaux), nous saluons celles que nous aimons et qui sont disponibles en bonne quantité dans le réseau de la SAQ. Si le vin ne nous plaît pas, comme nous ne devons rien à personne, nous restons complètement muets, le bec cloué, la bouche ligotée, « pas un mot su'a *game* » ! On ne joue pas vraiment dans le négatif et on voit le verre de vin à moitié plein, rarement à moitié vide... Dans ces pages, nous vous présentons donc quelque 300 produits à ne pas manquer, sans la moindre page de publicité. Juste du bon *vino* (et quelques bons cidres québécois, bien sûr) !

Allez-y à fond en dégustant et en profitant des nombreuses trouvailles agréables, et aussi des vins un peu plus classiques à redécouvrir. Goûtez des nouveautés, gâchez vos papilles et celles des gens qui vous sont chers. La vie est bonne, alors vivons-la à fond la caisse... de vin !

Santé, et merci à vous, les amis du jus de raisin fermenté !

Phil Lapeyrie





BLANC

The Pavillon –

Boschendal 2015 p. 14

Coastal Region, Afrique du Sud
Prix : 11,55\$ Code SAQ : 12698944

Pathos – Tsantali 2014 p. 18

Péloponnèse, Grèce
Prix : 11,70\$ Code SAQ : 12700354

Genolí – Ijalba 2015 p. 36

Rioja, Espagne
Prix : 15,65\$ Code SAQ : 00883033

Attitude – Pascal Jolivet 2015 p. 52

Loire, France
Prix : 18,20\$ Code SAQ : 11463828

Ktima Gerovassiliou 2015 p. 68

Macédoine, Grèce
Prix : 20,45\$ Code SAQ : 10249061

Chablis Premier Cru Vaulignot – Louis Moreau 2014 p. 82

Bourgogne, France
Prix : 31,00\$ Code SAQ : 00480285

ROUGE

Campobarro –

San Marcos 2014 p. 88

Extremadura, Espagne
Prix : 10,85\$ Code SAQ : 10357994

Araucano –

François Lurton 2014 p. 90

Vallée de Lolol, Chili
Prix : 11,00\$ Code SAQ : 11975073

Coto de Hayas –

Bodegas Aragonesas 2014 p. 94

Aragon, Espagne
Prix : 11,60\$ Code SAQ : 12525111

Clos Bagatelle 2015 p. 102

Languedoc-Roussillon, France
Prix : 13,95\$ Code SAQ : 12824998

Blés – Aranleon 2013 p. 118

Valence, Espagne
Prix : 15,80\$ Code SAQ : 10856427

Artazuri – Artadi 2014 p. 130

Navarre, Espagne
Prix : 16,90\$ Code SAQ : 10902841

Palanca – Tommasi 2013 p. 150

Vénétie, Italie
Prix : 18,00\$ Code SAQ : 11770756

Pure – Trapiche 2014 p. 152

Mendoza, Argentine
Prix : 18,00\$ Code SAQ : 12823397

Terrasses –

Château Pesquié 2014 p. 160

Rhône, France
Prix : 18,60\$ Code SAQ : 10255939

Bronzinelle – Château Saint-Martin de la Garrigue 2013 p. 166

Languedoc-Roussillon, France
Prix : 19,20\$ Code SAQ : 10268588

Marie-Gabrielle – Cazes 2015 p. 174

Languedoc-Roussillon, France
Prix : 19,90\$ Code SAQ : 00851600

La Montesa –

Palacios Remondo 2012 p. 200

Rioja, Espagne
Prix : 20,60\$ Code SAQ : 10556993

Produttori del

Barbaresco 2014 p. 246

Piémont, Italie
Prix : 26,05\$ Code SAQ : 11383617

Emilien – Château le Puy 2011 p. 252

Bordeaux, France
Prix : 29,55\$ Code SAQ : 00709469



Douglas Green 2015

10,⁹⁵ \$

ORIGINE

Coastal Region - Western Cape - Afrique du Sud

CÉPAGE

Chenin blanc

À SERVIR À

9-10 °C

CARAFE

-

À BOIRE AVANT

2018

SUCRE ET ALCOOL

2,7 g/l et 12,5%

CODE SAQ

12698872

ACCORDS

Avec les canapés ou à table, ce blanc d'Afrique du Sud jouera habilement les héros sur de nombreuses créations culinaires, car c'est tout un caméléon ! Tournez autour du poisson, du fromage, des fruits de mer, des produits en pâte feuilletée...



CANDIDAT IDÉAL POUR UN MARIAGE!

À quoi s'attend-on quand on débouche une bouteille de vin de 10-12 \$? À ne pas faire la grimace à chaque gorgée ; à ne pas se retrouver en présence d'un produit sucré, peu acide et bourré de copeaux de bois ; à avoir du plaisir, à être satisfait, mais sans vraiment espérer que ce vin nous procurera de grandes émotions. Un « petit vin » restera un petit vin, même si vous le laissez vieillir en cave, même si vous l'aérez en carafe, même si vous le servez à la température adéquate... Donc, quand on paie une dizaine de dollars pour une quille, il ne faut surtout pas s'attendre à faire une génuflexion en la dégustant. Sur notre marché, dans cette fourchette de prix, de nombreux produits manquent de caractère, de personnalité et d'âme. Mais pas ce jeune chenin sud-africain !

Ce n'est certainement pas le plus expressif des vins blancs sur le plan aromatique, mais rien ne cloche et c'est tout à fait honnête comme flacon. De fins et délicats parfums de pomme verte, de gomme d'épinette, d'eau de Cologne, de miel de trèfle et d'eau d'érable s'entrelacent dans le verre. En rétro-olfaction, il libère des notes de fleurs blanches. Il est sec (sans sucre), franc, loin d'être complexe, mais sans complexe non plus. Vous avez un mariage à l'horizon ? Voici le candidat idéal pour « hydrater » savamment de nombreux « gorgotons », à petit prix !

BLANC



DANS LA MÊME LIGNÉE :

**Domaine La Hitaire
Chardonnay**

Famille Grassa 2015

CODE SAQ : 12699031

PRIX : 11,55 \$



3 359884 180054



The Pavillion Boschendal 2015

11,55 \$

ORIGINE

Coastal Region - Western Cape -
Afrique du Sud

CÉPAGES

Chenin blanc, viognier

À SERVIR À

9-10 °C

CARAFE

-

À BOIRE AVANT

2018

SUCRE ET ALCOOL

5,2 g/l et 13,5%

CODE SAQ

12698944

ACCORDS

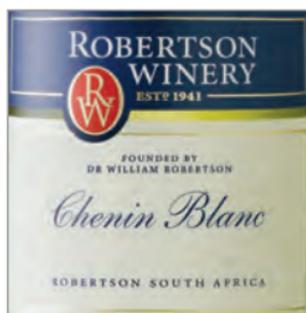
Le candidat idéal pour un vins et fromages, lors du 5 à 7 d'une collecte de fonds pour une cause qui vous tient à cœur. Les convives seront comblés et son prix d'ami vous permettra de remettre plus de sous à la fondation lors de cette soirée.



UN PROFIL EXOTIQUE TOUT À FAIT CHARMANT.

Eh ciboulot que mon boulot de chroniqueur vino serait plus facile s'il y avait plus de produits comme celui-ci, à 10-12 \$, sur les tablettes de la Société des alcools du Québec! Quelle réussite que ce blanc sud-africain à prix modique! Disons que Mathieu et moi n'avons pas eu à l'analyser pendant des heures pour le hisser dans le Top Vin de ce guide annuel. Il s'agit d'un vin très «grand public» qui rendra heureux de nombreux palais. Il aura aussi très bien sa place le midi, en restauration, servi au verre. Bien des «piquettes douteuses», coûtant 5-6\$ de plus la bouteille, ne lui arrivent pas à la cheville... Si vous prévoyez recevoir une foule d'amis pour une soirée festive et que vous n'avez pas le portefeuille de Donald Trump, misez les yeux fermés sur ce blanc du Nouveau Monde, fait presque uniquement de chenin blanc.

Vous serez charmé par ses effluves de citronnelle, de cire chaude et de miel. Le petit pourcentage de viognier dans l'assemblage lui confère un profil quelque peu confit et exotique tout à fait charmant. La bouche est ronde, enveloppante et élancée. Les 5 ou 6 g/l de sucre résiduel ne sont nullement dérangeants au gustatif. Donc, si vous êtes du genre à lever le «nez» sur les quilles à petit prix, vous changerez peut-être d'avis en goûtant celui-ci. Je vous conseille de le servir en dégustation à l'anonymat aux copains pour éviter les préjugés. Posez-leur les trois questions suivantes : D'où vient-il? Combien payeriez-vous pour ce vin? Et, le plus important : Est-ce qu'il vous plaît?



DANS LA MÊME LIGNÉE :

Chenin Blanc

Robertson Winery 2015

CODE SAQ : 10754228

PRIX : 10,70\$



0 746925 000977



**S. de
La Sablette
Marcel Martin 2015**

11,65 \$

ORIGINE

Loire - France

CÉPAGE

Sauvignon blanc

À SERVIR À

8-9 °C

CARAFE

-

À BOIRE AVANT

2017-2018

SUCRE ET ALCOOL

3,8 g/l et 12 %

CODE SAQ

12525234

ACCORDS

Une simple, mais combien vitaminée
salade du jardin ou un coloré assortiment
de crudités fera très bien l'affaire devant
cet agréable blanc du nord-ouest de la
France.



FOUGÈRE, BASILIC, ROQUETTE ET MENTHE S'ENTRELAÇENT.

Ce jeune blanc de la vallée de la Loire n'a ni l'air ni la chanson d'un pénétrant riesling germanique, d'un saisissant savagnin jurassien ou d'un chardo à haute minéralité de Chablis. C'est donc sans tambour ni trompette (ni la moindre goutte de prétention !) qu'il se présente sous une coloration claire aux reflets quelque peu verdâtres. C'est simple, me direz-vous, et vous avez entièrement raison, mais sans aucun vice pour une fiole à moins de 12\$. C'est bon et on le boit sans trop se gratter la caboche, point. À mon humble pif, il est un cran supérieur à son frangin, signé par le même producteur, fait de muscadet, qui coûte 5\$ de plus. Sans la servir « tablette », servez cette Sablette fraîche, mais pas frette !

Autrefois, en Estrie, le printemps venu, nous récoltions des « têtes de violon » (crosses de fougère), et nous pouvons humer, dans ce vin, des arômes similaires à ces jeunes pousses de fougère. Le gazon fraîchement haché, les feuilles de basilic, la roquette et la menthe fraîche s'entrelacent aussi agréablement au nez. C'est franc, assez modeste, mais honnête et sans sucre. Donc, rien à vous décrocher la mâchoire, mais rien non plus à vous faire grimacer à chaque lampée. Je ne donne jamais de note au vin, mais, si c'était le cas, ce dernier aurait aisément obtenu la note de passage.

BLANC



DANS LA MÊME LIGNÉE :

Domaine La Hitaire Les Tours
Famille Grassa 2015

CODE SAQ : 00567891

PRIX : 10,65 \$



3 359884 180016

Pathos Tsantali 2014

11,70 \$



ORIGINE

Péloponnèse - Grèce

CÉPAGE

Moschofilero

À SERVIR À

7-8 °C

CARAFE

-

À BOIRE AVANT

2017-2018

SUCRE ET ALCOOL

2 g/l et 12,8 %

CODE SAQ

12700354

ACCORDS

Des petits beignets de fleurs de courgette et des poissons en tempura arrosés d'un splash de jus de citron lui seraient de bonne compagnie. Optez pour des produits panés ou frits pour réussir l'accord avec la texture crémeuse de ce vin.



Une rangée de vignes au vignoble
Sainte-Pétronille à l'île d'Orléans.



GOMME D'ÉPINETTE, MIEL, CITRON CONFIT.

En avez-vous marre des milliers de chardonnays, sauvignons ou rieslings de la planète vin ? Êtes-vous du genre à n'avoir pas froid aux yeux, à aimer sauter en parachute, à vouloir sortir de votre zone qui est souvent un peu trop confortable ? Si c'est le cas, mettez la main sur un grüner veltliner autrichien, un vandal-cliche québécois, un furmint hongrois, un albariño ibérique ou, pourquoi pas, un moschofilero grec. Un moscho quoi ? Oui, oui, c'est une variété de raisin du Péloponnèse. D'ailleurs, si vous avez des copains qui font les « fins finauds » en se pétant les bretelles pendant les dégustations à l'anonymat, servez-leur ce blanc grec en leur souhaitant bonne chance !

On tombe d'abord sous le charme de son olfactif quelque peu particulier. Les parfums de gomme d'épinette, de cire chaude, de miel, de citronnelle et de citron confit se sont donné rendez-vous dans le verre. On a une sensation de sucrosité, mais le vin est pourtant bien sec en bouche (seulement 2 g/l de sucre résiduel). Un vin facile, assez simple, très « grand public » et pas très long en bouche, à boire dans les 10 à 15 mois suivant son achat. Comme l'acidité n'est pas énorme, je vous suggère de le servir un peu plus frais que d'habitude. Il aura ainsi plus de punch, de nervosité et de tonus en dégustation.



DANS LA MÊME LIGNÉE :

Pinot Grigio Montalto

Mondo del Vino 2015

CODE SAQ: 12477746

PRIX: 11,90 \$



8 030423 001959

BLANC

Sommelier coloré et apprécié du grand public, Philippe Lapeyrie vous présente ses **125 VINS COUP DE CŒUR DE 2017** ! Abordables et faciles à trouver, ces valeurs sûres vous accompagneront lors des petites et grandes occasions, et vous inviteront à de savoureuses découvertes. **Pour chaque bouteille sélectionnée, des commentaires de dégustation, des anecdotes, des conseils de pro ainsi qu'une fiche technique détaillée vous guideront vers les choix qui correspondent à vos goûts et à vos besoins.** Généreux, le sommelier vous propose même une seconde suggestion, similaire, pour chaque fiole chouchou ! Cherchez-vous le vin parfait pour un mariage ou simplement à offrir en cadeau ? Un champagne, un cidre ou un poiré à déguster entre amis ? Cap sur les tops 10 où vous trouverez les propositions qu'il vous faut !

UN GUIDE COMPLET ET ACCESSIBLE POUR BIEN BOIRE EN TOUTES OCCASIONS !

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.