

017

NADIA FOURNIER

LE GUIDE DU VIN PHANEUF

VIN



LES GRAPPES D'OR

LES ÉDITIONS DE
L'HOMME

LE GUIDE DU VIN PHANEUF



LES GRAPPES D'OR

Design graphique : Josée Amyotte
Mise en page et infographie : Josée Amyotte et Johanne Lemay
Soutien technique : Mario Paquin

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF :

- Pour le Canada
et les États-Unis :
MESSAGERIES ADP*
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 Québecor Média inc.

Suivez-nous sur le Web

Consultez nos sites Internet et inscrivez-vous à l'infolettre pour rester informé en tout temps de nos publications et de nos concours en ligne. Et croisez aussi vos auteurs préférés et notre équipe sur nos blogues!

EDITIONS-HOMME.COM
EDITIONS-JOUR.COM
EDITIONS-PETITHOMME.COM
EDITIONS-LAGRIFFE.COM

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.

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

Canada

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

Imprimé au Canada

11-16

© 2016, Les Éditions de l'Homme,
une 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 978-2-7619-4653-7

NADIA FOURNIER

LE GUIDE DU VIN PHANEUF

VIN



LES GRAPPES D'OR

2017

 LES ÉDITIONS DE
L'HOMME

Une société de Québecor Média

Le vin et les mots en héritage	8
Les mots du vin	10
Comment utiliser ce guide	16
Les Grappes d'or	19
FRANCE	24
Bordeaux	26
Bourgogne	42
Beaujolais	66
Jura	72
Alsace	74
Val de Loire	84
Vallée du Rhône	100
Sud de la France	120
Sud-Ouest	136
ITALIE	152
Nord	159
Centre	178
Sud	198
ESPAGNE	208
PORTUGAL	232
AUTRES PAYS	246
Grèce	246
Allemagne	252
Autriche, Hongrie	258
Bulgarie, Roumanie	260
Maroc, Mexique	263
Liban	264
Israël	266
AMÉRIQUE DU NORD	268
Canada	268
États-Unis	290
HÉMISPHERE SUD	310
Chili et Argentine	310
Australie	324
Nouvelle-Zélande	332
Afrique du Sud	338
CHAMPAGNE	346
Autres effervescents	356
Vins rosés	366
VINS FORTIFIÉS	368
Les bonnes adresses de Nadia	378
Apportez votre vin	390
L'Importation privée	392
Index des codes	394
Index des producteurs	400
Index des noms de vins	416

LE VIN ET LES MOTS EN HÉRITAGE

Cette 36^e édition porte une attention toute particulière aux mots du vin. Ceux qui forment le jargon des vignerons, des chroniqueurs et des buveurs éclairés. Ceux également qui nous permettent de communiquer nos impressions et de partager l'émotion ressentie. J'avais décidé d'y consacrer l'introduction du guide, mais voilà, il y a quelque temps, la vie s'est chargée de me rappeler que les mots, aussi importants soient-ils, ne sont qu'accessoires que derrière chaque bouteille, il y a une histoire humaine et que l'expérience du vin est avant tout un plaisir social, un moment de rencontre avec l'autre.

De fait, le vaste monde du vin n'aura pas échappé au caractère funeste de l'année 2016. Comme tant de légendes de la musique, du cinéma et de la littérature, beaucoup de monuments de la scène vinicole sont disparus au cours des derniers mois. Au nom de tous les orphelins parmi les amoureux du vin, j'ai pensé leur rendre un dernier hommage.

En février, Peter Mondavi s'est éteint à l'âge vénérable de 101 ans, près de 8 ans après son frère aîné, le célébritissime Robert Mondavi. Peter a passé plus d'un demi-siècle à la barre de Charles Krug Winery, un domaine historique de la vallée de Napa. Vigneron bien avant la ruée vers l'or rouge des années 1970, à une époque où la Napa était réputée pour ses prunes plus que pour son cabernet, il a cédé les rênes du domaine à ses fils, mais il n'a pris sa retraite que l'an dernier, une fois centenaire.

Le 28 mars, Paul Pontallier, l'un des plus brillants œnologues de sa génération, nous quittait lui aussi moins d'un mois avant son soixantième anniversaire. Bordelais de naissance, il n'avait que 27 ans lorsqu'il avait été embauché par Corinne Mentzelopoulos, propriétaire de Château Margaux. Grand passionné d'histoire, Paul Pontallier était aussi élégant que les vins qu'il a signés tout au long des 30 dernières années, à Château Margaux, mais également au Chili, où il avait acquis un vignoble en 1984. Je garde de lui le souvenir d'un homme remarquable, immensément sage, d'une gentillesse et d'une humilité désarmantes.

Moins de deux semaines plus tard, l'Alsace perdait le plus enthousiaste de ses ambassadeurs en la personne d'Étienne Hugel. Excellent communicateur, grand amoureux du riesling, il arborait toujours un large sourire et semblait animé d'une énergie inépuisable, parcourant le monde pour faire connaître les vins du domaine familial de Riquewihr.

Au mois de mai, alors que la vigne se préparait à fleurir, Aimé Guibert est parti paisiblement à l'âge de 91 ans, entouré des siens, dans son mas de Daumas Gassac, au cœur de l'Hérault. Personnage plus grand que nature, il aura été l'un des acteurs les plus marquants de l'histoire moderne du vignoble languedocien en créant, avec son épouse Véronique, le premier « grand cru » de la région. À ce jour, les vins rouges et blancs du Mas de Daumas Gassac demeurent des emblèmes du Languedoc-Roussillon.

En juillet, Bordeaux a vu s'éteindre un autre de ses plus grands œnologues : Denis Dubourdieu. À la fois viticulteur, professeur d'œnologie à l'Université de Bordeaux et consultant pour nombre de domaines prestigieux, Denis Dubourdieu a été l'un des piliers de la révolution du vin blanc sec à Bordeaux, leur permettant d'entrer dans l'ère moderne, au meilleur sens du terme. Formidable communicateur, il manquait parfois de mots pour qualifier les grands vins, lesquels avaient toujours, selon lui, « quelque chose d'indicible ».

Puis, en septembre, alors que je terminais la rédaction de la présente édition, la mort est venue chercher un collègue, un ami précieux, David Pelletier, mieux connu sous le pseudonyme du Sommelier Fou de la part des nombreux fidèles qui se régalaient des chroniques publiées sur son blogue, chaque samedi matin.

C'est l'amour des mots qui avait amené David Pelletier à se pencher sur le vin de façon plus sérieuse. Il caressait depuis un certain temps l'idée d'écrire un roman et souhaitait développer une routine d'écriture, au moyen d'un blogue, qu'il alimenterait sur une base régulière. Le vin s'était vite imposé comme le sujet idéal, celui qui le motiverait à s'astreindre à une telle discipline. Nous n'aurons jamais eu la chance d'en parler, mais je crois qu'il s'est un peu laissé prendre au jeu.

David a plongé dans l'univers du vin avec autant d'ardeur et de sérieux qu'il l'avait fait pour la chanson, une dizaine d'années plus tôt. De son passé d'auteur-compositeur-interprète, il avait conservé ce don pour le rythme, cette aptitude à faire valser les mots. De son métier d'enseignant, il avait gardé le souci d'informer. Le récit de ses expériences n'avait jamais pour but de le mettre en valeur, mais traduisait son désir sincère d'apprendre quelque chose à ses lecteurs, tout en les divertissant. Et il le faisait de manière admirable. Les fidèles du samedi matin avaient vite saisi son immense talent et la sincérité de sa démarche.

C'était également un homme profondément curieux, animé d'un désir insatiable d'apprendre, doté d'une vaste culture générale et d'un sens de la répartie à faire pâlir quiconque s'y frottait sur les réseaux sociaux. Cela dit, aussi volubile fût-il sur son clavier, David n'avait rien d'une « grande gueule » en personne, sorti du virtuel. Posé, courtois, charmant. Un cœur tendre sous ses airs d'ours mal léché. Un cœur d'or.

David était sensible aux mots tout autant qu'au vin. Il maniait la plume avec une aisance que j'ai vite admirée. Il projetait aussi de publier un guide du vin l'an prochain. J'avais hâte de le lire. Avec la rigueur que je lui connais, il ne pouvait qu'être excellent.

Cette 36^e édition consacrée aux mots, cher David, elle t'est dédiée.

NADIA FOURNIER

LES MOTS DU VIN

L'un des plus grands défis pour l'amateur de vin est souvent de verbaliser ses impressions et ses perceptions au moment de la dégustation. Commander une bouteille au restaurant ou poser une question à un conseiller en vin de la SAQ est pour vous une source d'angoisse? Voici un petit lexique des mots les plus fréquemment utilisés pour parler du vin. Vous verrez, ce n'est pas si compliqué.

PERCEPTIONS

Acidité: composante essentielle à la structure du vin. Elle lui confère son équilibre, sa fraîcheur et son potentiel de vieillissement. Plusieurs types d'acides jouent un rôle dans la qualité du vin. L'acide malique est vif et s'apparente à l'acidité d'une pomme verte. L'acide lactique est plus tendre et ses parfums rappellent la crème et le beurre. Mais le plus important demeure l'acide tartrique, qui contribue à la structure du vin. On dira d'un vin qui se tient bien en bouche et qui comporte une juste dose d'acidité qu'il est nerveux, vif, fringant ou tendu.

Alcooleux, capiteux: désigne un vin dont la teneur alcoolique, parfois parce qu'elle est trop élevée, n'est pas en harmonie avec ses autres composantes.

Amertume: élément essentiel à la longueur d'un vin. La sensation amère est souvent laissée en arrière-goût par des vins jeunes encore forts en tanins et même par certains vins blancs. Saveur négligée et méprisée des Nord-Américains, mais qui fait partie de l'univers gustatif des Italiens.

Âpre: se dit d'un vin qui râpe la langue et assèche les muqueuses. Défaut dû à des tanins de mauvaise qualité ou qui se fondent mal à l'ensemble.

Arôme: composé volatile perçu par l'odorat, soit au nez de manière directe, soit en bouche par rétro-olfaction.

Astringence: sensation d'assèchement des muqueuses de la bouche, provoquée par une réaction des protéines salivaires à la présence de tanins, entraînant un resserrement des tissus et une diminution des sécrétions. Elle est caractéristique de certains vins comme ceux du Piémont (barolo, barbaresco et autres nebbiolo) ou des vins rouges de Naoussa, entre autres.

Attaque: première impression gustative en bouche. Viennent ensuite le milieu de bouche et la finale ou «fin de bouche».

Austère: se dit quelquefois d'un vin rouge tannique encore trop jeune pour être apprécié à sa pleine valeur (parfums timides, structure un peu dure), mais dont on devine le potentiel.

Boisé: se dit d'un vin qui présente une odeur de bois de chêne, perçue essentiellement dans les vins qui ont séjourné quelque temps en fût. Les parfums caractéristiques varient selon la provenance du chêne et le type de chauffe et peuvent tantôt rappeler la vanille, la noix de coco, le bourbon, les notes fumées ou grillées, le caramel, les épices (clou de girofle, cannelle), le café, le chocolat, le cèdre, etc.

Bouquet: ensemble des odeurs qui composent la palette aromatique plus ou moins complexe d'un vin acquise après son vieillissement en bouteille. La pureté et la richesse du bouquet en disent déjà long sur la qualité d'un vin.

Les mots et expressions à proscrire

Parce que désuets

Caudalie: unité équivalent à une seconde, utilisée pour quantifier la longueur d'un vin. Mais comme le disait à juste titre David Pelletier, «si une caudalie égale une seconde, alors pourquoi (merde) ne pas dire qu'un vin dure tant de secondes plutôt que tant de caudalies?».

Jésus en culotte de velours: cette expression aussi vieillotte qu'elle est imagée est supposée décrire un vin suave et velouté, qui est agréable à boire.

Parce que grammaticalement incorrects

L'usage abusif de la préposition «sur»: Entendu au cours des dernières années : un vin est «sur le fruit», «sur le millésime 2010», servi «sur une pièce de viande braisée», etc. La langue française est vaste et riche. Pourquoi se limiter à ces tics de langage?

#Parcequonesten2016

Les termes genrés: parler d'un vin féminin, d'un vin masculin, d'un vrai vin de gars ou d'un vin de femme, c'était déjà douteux dans les années 1980, alors en 2016... Et je connais autant de femmes qui préfèrent les vins corsés, tanniques et puissants que d'hommes qui se régalaient de vins légers du Beaujolais.

La jambe, la cuisse: ne serait-ce que pour des raisons purement techniques, ces termes qui décrivent les traînées visqueuses coulant sur les parois du verre après l'agitation du vin devraient être mis à l'index. Contrairement à la croyance populaire, ces jambes ne sont pas vraiment un indice de qualité. Elles sont dues essentiellement au glycerol, un sous-produit de la fermentation alcoolique, et sont souvent un bon indicateur de la teneur en alcool d'un vin.

Buvabilité: employé dans le même ordre d'idée que les qualificatifs «digeste» et «gouleyant», ce néologisme de plus en plus populaire dans le jargon des dégustateurs qualifie un vin qui se boit facilement, souvent en raison de son caractère désaltérant. Les vins rouges du Beaujolais, par exemple, font preuve d'une grande buvabilité.

Charpenté: vin particulièrement bien constitué et contenant beaucoup d'extraits tanniques.

Compact, serré: qualité d'un vin dont la matière est concentrée et la structure tannique dense. Un vin serré et compact n'est pas synonyme de vin robuste. Le grain tannique des meilleures syrahs du nord du Rhône, à Côte-Rôtie par exemple, est souvent très serré, mais n'affiche aucune dureté.

Corsé: vin aux saveurs et à la texture affirmés.

Court: vin le plus souvent léger, sans persistance gustative. Les saveurs disparaissent aussitôt le vin avalé.

Dense, plein, charnu: vin rouge agréablement corsé, dont on va dire qu'il est bien en chair, qu'il a de la mâche; comme si on pouvait le mâcher. Exprime la densité des éléments texturaux; le contraire d'un vin osseux.

Digeste: par ce qualificatif qui peut faire sourciller, on ne sous-entend en rien que tel vin facilitera votre digestion. On l'utilise surtout pour signifier une opposition au caractère indigeste qu'ont certains vins modernes, hyper costauds, avec une forte teneur en alcool et parfois sucrés.

Doux: rarement applicable au rouge, il désigne les vins blancs arrondis par un reste considérable de sucre, comme les vendanges tardives, les demi-secs, etc. Selon le degré de concentration en sucre, on parlera de vin moelleux (entre 10 g/l et 45 g/l) ou de liquoreux (plus de 45 g/l).

Dur: vin sans onctuosité ni moelleux et généralement acide; un aspect fréquent chez les vins jeunes. Synonyme de vert, pointu, raide, ferme.

Équilibré: il n'est pas question ici de zénitude ni de régime alimentaire. Juste d'un bon vin dont les éléments (l'alcool, l'acidité, le fruit et les tanins pour les rouges) se présentent dans des proportions harmonieuses.

Ferme: vin à la structure affirmée, qui a de l'autorité en bouche. Souvent il s'agit d'un vin tannique qui doit vieillir pour se révéler pleinement.

Fruité: vin empreint d'arômes et de saveurs de fruits. Contrairement à la pensée populaire, fruité ne signifie en aucun cas que le vin est sucré.

Gras: vin offrant beaucoup de rondeur, empreint d'onctuosité, mais sans être moelleux. Le contraire d'un vin maigre.

Léger: vin peu alcoolisé et peu corsé, souvent peu coloré, mais très agréable malgré tout. Habituellement pas un vin de garde.

Longueur: c'est le propre d'un grand vin d'avoir une grande persistance gustative. On décrit ici la finale.

Lourd: vin corsé, voire puissant, mais dépourvu de finesse, de nuances et de buvabilité!

Minéralité, salinité: se dit d'un vin dont les composants font saliver, comme certaines solutions salines, ou dont les descripteurs organoleptiques s'apparentent aux minéraux. Ce concept un peu flou et difficilement quantifiable ne fait pas l'unanimité au sein des professionnels.

Moderne: terme souvent utilisé pour définir les vins européens élaborés dans le même style que les vins du «Nouveau Monde». La plupart des vins qualifiés de «modernes» mettent à contribution des procédés œnologiques qui visent à assouplir les tanins et à donner une sensation flatteuse au vin, afin de plaire à un vaste public. Ils sont un peu au vin ce que la musique pop est à la chanson.

Moelleux: désigne des vins blancs dont la teneur en sucre les place entre les vins secs et les vins liquoreux.

Mou, plat: absence de tenue ou de structure, le plus souvent à cause d'un manque de tanins ou d'acidité.

Musclé, puissant: vin corsé, concentré, souvent riche en tanins et en alcool.

Perlant: vin renfermant un léger reste de gaz carbonique, qui peut être laissé volontairement dans le vin pour accentuer la sensation de fraîcheur en bouche et rehausser les saveurs. C'est le cas de plusieurs vins blancs ou de vins rouges légers à tendance «nature». Pour que ce gaz se dissipe, il suffit de laisser le vin au contact de l'air.

Racé: vin non seulement représentatif de son appellation, mais aussi doté de beaucoup de classe et de caractère.

Rond: vin dont les saveurs et les éléments sont bien liés ensemble. Qualifie aussi un vin souple, velouté, sans excès de tanins ou d'acidité.

Sec: techniquement, se dit d'un vin qui contient moins de 4 g/l de sucre ou d'un vin donnant l'impression de ne pas contenir de sucre résiduel. La sensation sucrée est en relation étroite avec l'impression acide; un vin peu acide paraît moins sec qu'un vin plus acide.

Souple: un vin peu tannique. Synonyme de coulant, lesté, gouleyant.

Soyeux: qualifie un vin élégant, dont le grain tannique est empreint de finesse.

Tanins (ou tannins): parmi les principaux composants du vin, ils proviennent des pépins et de la peau des raisins et donnent au vin sa texture, sa charpente. Ils peuvent être tendres, souples, soyeux, fondus, déliés ou tissés serrés. On dira d'un vin costaud et structuré qu'il est tannique.

Tendre: vin dont la structure est souple et les tanins ronds, enrobés, gommeux et soulignés d'une acidité agréable. Impression d'onctuosité.

Terroir: se rapproche de la notion de minéralité, en termes de polémique. Expression fourre-tout, supposée désigner des vins dont le profil gustatif est intimement lié à leur lieu d'origine, mais qui a été malmenée jusqu'à devenir aujourd'hui un principe de marketing. Dans ces cas précis, il serait plus approprié de parler de «terroir-caisse».

Velouté: l'une des nombreuses analogies en lien avec le textile, qui qualifie un vin dont la texture s'apparente à celle du velours.

ÉLÉMENTS TECHNIQUES ET DÉFAUTS

Acétone: arôme chimique qui rappelle le parfum d'un dissolvant à vernis à ongles. Les composants responsables de cette odeur sont produits par le métabolisme des levures ou des bactéries. Cette odeur peut disparaître à l'aération du vin.

Acidité volatile: comme le sel dans la cuisine, cet acide agit comme une caisse de résonance en magnifiant les saveurs de certains grands vins, à condition de jouer en sourdine. Contenue en dose trop importante, l'acidité volatile peut aussi affecter négativement les arômes, en leur donnant des airs de vinaigre, et durcir la sensation en fin de bouche. Certains amateurs de vin sont «allergiques» à cette odeur, d'autres en raffolent. Tout dépend des goûts, on ne le répètera jamais assez.

Bouchonné: désigne un vin qui présente une odeur désagréable (moisissure, liège pourri, cave humide, huîtres) communiquée le plus souvent par un bouchon défectueux. Même une bouteille de grand vin peut être bouchonnée. Le fait de sentir le bouchon en lui-même ou le goulot de la bouteille n'est souvent pas suffisant pour identifier le problème. Le défaut se dévoile au nez, une fois le vin servi dans le verre, et se confirme généralement en bouche.

Brett: les brettanomyces relèvent d'une contamination par des levures du même nom. En jeunesse, les effets de «la brett» se perçoivent surtout au nez (odeurs de basse-cour, d'écurie, d'excréments de souris, d'arachide rance), mais avec le temps, les levures s'attaquent à la structure même du vin, rendant les tanins osseux, décharnés.

Réduction: dans la plupart des cas, une simple aération en carafe permet de remédier à ce gentil défaut, qui est attribuable à un manque de contact avec l'oxygène. On la décèle au nez par son odeur désagréable qui s'apparente à celle du pop-corn brûlé, du maïs en crème, d'un gaz nauséabond, des œufs pourris, etc.

Soufre: lors du processus de vinification et surtout au moment de la mise en bouteille, le soufre est utilisé comme antiseptique et comme antioxydant. Un usage inconsidéré affecte les qualités olfactives du vin, masque l'expression du fruit et laisse parfois une odeur agressive d'allumettes. Certains vins jeunes perdent cette odeur après un certain temps au contact de l'air. Les vins nature sont vinifiés sans ajouts de soufre.

Transformation malolactique: aussi appelée, à tort, fermentation malolactique; elle se déclenche sous l'action de bactéries qui transforment l'acide malique (dur) en acide lactique (plus tendre). On lui doit notamment les parfums lactiques (beurre, crème fraîche) dans les vins blancs, comme le chardonnay.

AGRICULTURE, PHILOSOPHIE ET AUTRES TENDANCES

Biodynamie: philosophie et système de production agricole qui se distinguent essentiellement de l'agriculture biologique par la prise en considération des rythmes lunaires. Cela consiste, en gros, à enrichir la vie microbienne des sols au moyen de préparations de silice, afin de renforcer les mécanismes de défense naturels de la plante. Les doses de soufre et de cuivre admises par les certifications biodynamiques sont inférieures à celles du bio. Tous les adeptes de la biodynamie n'en font pas mention sur l'étiquette, même s'ils sont certifiés.

Biologique: mode d'agriculture qui interdit l'usage d'herbicides et de pesticides de synthèse. Le soufre et le cuivre sont les principaux ingrédients utilisés pour lutter contre les maladies. Contrairement à l'idée de plus en plus véhiculée, les vins issus de l'agriculture biologique peuvent contenir des sulfites ajoutés lors de la vinification. Tout comme pour les vins biodynamiques, la certification n'apparaît pas toujours sur l'étiquette.

Vin naturel ou vin nature: désigne des vins issus, pour la plupart, de l'agriculture biologique, et dont aucun intrant (y compris les sulfites) n'a été utilisé au cours du processus de vinification. Les vins sont conséquemment un peu plus fragiles (sensibles) aux conditions d'entreposage que les vins issus d'un processus de vinification industriel. Contrairement aux vins biologiques et biodynamiques, les vins dits naturels ne sont soumis à aucune règle ni cahier des charges officiels. Il s'agit d'une catégorie encore très hétérogène où on retrouve, certes, quelques vins défectueux, parfois abominables, mais aussi des vins d'une grande pureté, absolument délicieux.

COMMENT UTILISER CE GUIDE

LA GRAPPE D'OR



Qu'ils soient chers ou bon marché, grands ou modestes, qu'il s'agisse de classiques ou de créations récentes, certains vins ont le don de vous accrocher un sourire. Une Grappe d'or est accordée à ces vins particulièrement remarquables, dans leur catégorie.

Ce sont mes «bonheurs» de l'année qui, je l'espère, feront le vôtre. Pour éviter des frustrations aux lecteurs, seuls les vins présents en quantités suffisantes en octobre 2016 ont été retenus.

Le guide du vin s'articule depuis maintenant trois ans autour de ces Grappes d'or. Et pour faciliter le repérage, vous trouverez, aux côtés de chaque grappe, une sélection de vins qui proviennent de la même région.

Vous remarquerez aussi que les listes de fin de chapitre, où étaient énumérés les vins de qualité moyenne et passable, ont été abolies pour laisser davantage d'espace aux vins qui se distinguent par leur qualité et par leur singularité.

La liste complète des Grappes d'or 2017 se trouve à la page 19.

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, le Château Mont-Redon 2009, Châteauneuf-du-Pape apparaît dans les «C» de la section des vins de la vallée du Rhône, et le Côte Rôtie 2012 de Pierre Gaillard est inscrit sous la rubrique Gaillard, Pierre.

LES CODES-BARRES



Pour faciliter le repérage des produits dans vos succursales, la plupart des vins présentés sont accompagnés d'un code-barres. Téléchargez gratuitement l'application SAQ pour les téléphones intelligents (Android ou iPhone). Vous pourrez l'utiliser pour «lire» les codes-barres et vous aurez ainsi accès aux inventaires de la succursale la plus près de vous.

LES SYMBOLES ET LA NOTATION DANS LA CATÉGORIE

Dès la première édition du *Guide du vin*, Michel Phaneuf a adopté une simple séquence de zéro à cinq **étoiles** pour noter les vins. En réalité, ces étoiles ne constituent pas un score, mais un moyen abrégé d'indiquer au lecteur si un vin est moyen, excellent ou remarquable dans sa catégorie.

Surtout – et on ne le dira jamais assez –, rappelez-vous que ce ne sont pas les étoiles qui décrivent le vin, mais plutôt les mots.

Il est aussi important de retenir que chaque vin est noté **dans sa catégorie** et non pas dans l'absolu. Ce faisant, un simple vin de pays d'Oc a autant de chances qu'un grand cru de la Côte de Nuits de mériter une note de quatre étoiles.

L'idée derrière cette façon de procéder est de permettre au consommateur de faire un choix avisé dans chacune des catégories.

Par exemple, vous pourrez trouver dans la section traitant des vins de la Bourgogne un bourgogne générique ayant obtenu la même note (★★★★) qu'un corton. Cela ne signifie pas que le vin générique soit aussi complexe que le gevey; seulement que chacun s'avère un excellent vin dans sa catégorie.

La combinaison ★★★→★ indique que le vin, déjà très bon, sera encore meilleur dans quelques années. Dans la plupart des cas, la maturité du vin est indiquée par un chiffre allant de ① à ④. Si un vin laisse planer des doutes sur ses possibilités d'évolution en bouteille, j'ai alors recours à la séquence suivante: ★★→?

LA COULEUR

- ☆ Vin blanc
- ★ Vin rouge

LA QUALITÉ

- 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, le laisser mûrir encore quelques années.

LA CARAFE

- ⚠ Il est indiqué de passer le vin en carafe environ une heure avant de le servir.

L'AUBAINE

♥ Indique que le vin offre un bon rapport qualité-prix.

OÙ TROUVER LES VINS?

La SAQ change son modèle de distribution depuis une dizaine d'années. L'éventail de produits s'est élargi et les quantités pour chaque vin sont plus limitées. Pour éviter les frustrations et les déplacements inutiles, il est toujours conseillé de vérifier qu'un produit est bien disponible à votre succursale avant de vous y rendre. Pour faciliter la consultation du site saq.com, vous pouvez utiliser les codes-produits qui accompagnent chaque description de vin.

Ⓢ Vendu exclusivement dans les magasins SAQ Signature.

▼ Stocks en voie d'épuisement, mais le produit apparaît dans le répertoire de la SAQ. Il peut être encore disponible dans certaines succursales.



Ces vins sont disponibles exclusivement chez les producteurs de vins du Québec.



Ces vins ont été dégustés avant leur arrivée sur le marché québécois.

DES QUESTIONS À PROPOS DU GUIDE DU VIN

Les vins sont-ils tous dégustés par l'auteur?

Oui. Chaque année, je déguste tous les vins répertoriés dans *Le guide du vin*.

L'auteur est-il payé par la Société des alcools ou par des agences de vins?

Non. Indépendance et impartialité constituent la règle d'or. De plus, l'auteur n'a aucun intérêt financier dans un vignoble ni dans une agence de vins.

Les vins vendus à la Société des alcools sont-ils tous répertoriés dans *Le guide du vin*?

Non. La tâche serait impossible, voire inutile, car plusieurs vins sont offerts à raison de quelques bouteilles seulement. Sans compter les produits qui arrivent sur les étagères dès la parution du livre ou après. À ceux qui veulent mettre à jour leur *Guide du vin* tout au long de l'année, je leur suggère de s'abonner au site *Chacun son vin*. En plus d'une foule de renseignements, les abonnés peuvent y lire régulièrement mes commentaires sur les nouveaux vins offerts sur le marché.

FRANCE



Le monde du vin poursuit son expansion, mais la France demeure souveraine. Aucun pays n'est encore en mesure d'offrir un registre aussi diversifié de saveurs et de styles que cet immense jardin où la vigne s'exprime de mille et une façons.

Difficile de manquer de choix entre la force tranquille d'un vin de Bourgogne, la franchise tannique des crus bordelais, la vigueur d'un chinon ou d'un vouvray de la Loire, l'originalité des vins du Sud-Ouest, le caractère cristallin des blancs d'Alsace, sans oublier l'exubérance des vins du Midi et l'effervescence sublime du champagne.

Le jardin français est aussi de plus en plus sain, de plus en plus vert, puisque la superficie du vignoble cultivée en agriculture biologique a été multipliée par 12 depuis le tournant du millénaire. Cela dit, la France a encore beaucoup de travail à faire pour rétablir l'équilibre de ses sols, malmenés par des décennies de viticulture intensive.

Autre ombre au tableau : les Français ne boivent plus. La consommation per capita (42 litres par an en 2015) a chuté de plus de moitié depuis 1960 et continue de baisser. Le pays doit donc désormais jouer du coude avec le reste du monde sur les marchés d'exportation. Ces enjeux économiques ont enfin poussé quelques retardataires à se remettre en question et à évoluer. Hormis certaines dérives œnologiques, les changements ont été heureux.

La plupart des vigneron français semblent avoir compris que la solution à ce marasme se résume à un mot : qualité. Et qualité il y a. Souvent à bon prix, même. Les pages suivantes foisonnent de vins originaux et authentiques, souvent biologiques, et parfaitement adaptés aux plaisirs de la table.





ROYAUME-UNI

PAYS-BAS

BELGIQUE

ALLEMAGNE

CHAMPAGNE

Paris

VAL DE LOIRE

ALSACE

BOURGOGNE

SUISSE

JURA

BEAUJOLAIS

ITALIE

SUD-OUEST

BORDEAUX

VALLÉE DU RHÔNE

LANGUEDOC-ROUSSILLON

PROVENCE

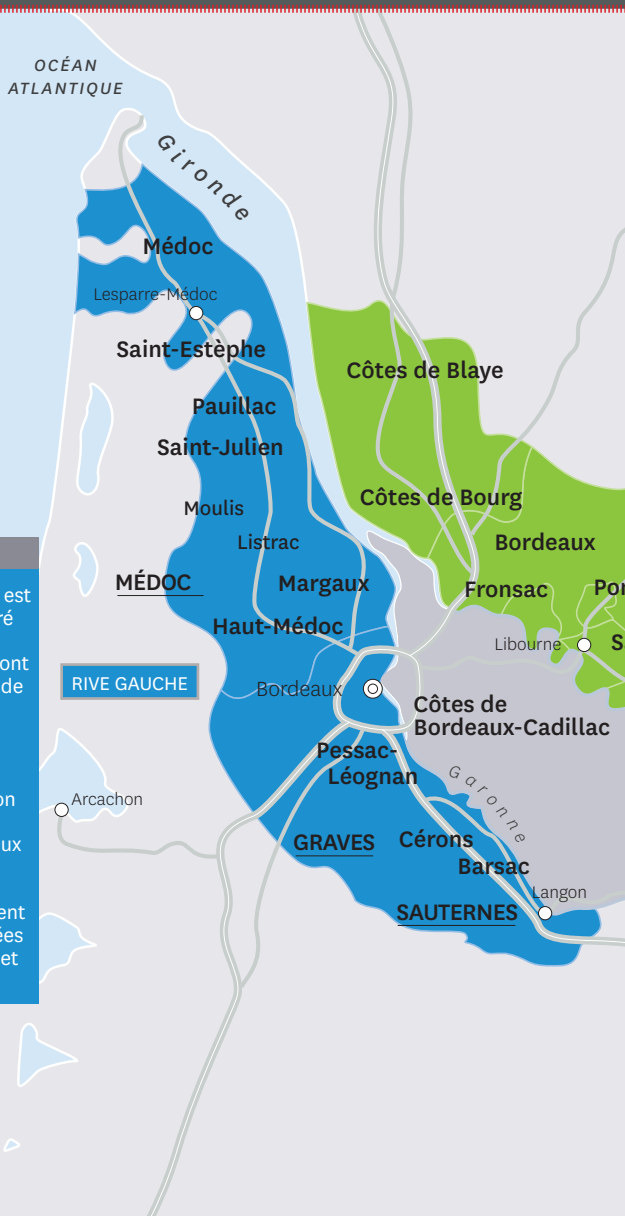
ESPAGNE

CORSE

BORDEAUX

RIVE GAUCHE

Le vignoble de Bordeaux est traditionnellement séparé en deux : le Médoc, les Graves et le Sauternais sont situés sur la rive gauche de la Garonne. Le cabernet sauvignon est le cépage généralement dominant dans les assemblages. Cette variété à maturation tardive s'est plutôt bien adaptée aux sols graveleux des Graves et du Médoc, où il donne des vins charpentés qui ont souvent besoin de plusieurs années en cave pour s'assouplir et se révéler pleinement.



Depuis une dizaine d'années, plusieurs consommateurs, particulièrement ceux de la nouvelle génération, ont tourné le dos à Bordeaux. J'ai moi-même un peu boudé les vins de la Gironde – en tant que consommatrice, s'entend – peut-être en réaction à la flambée des prix des années 2000 ou par désir d'explorer d'autres régions du monde, mais depuis un an ou deux, sans trop savoir pourquoi, je me surprends à regarnir ma cave en crus (modestes) bordelais ou à en commander au verre, dans les rares restaurants qui en proposent encore.

J'ai toujours un intérêt très modéré pour les bordeaux modernes, mais je ne me lasserai jamais de savourer un bon vin élaboré sans trop d'artifices et fidèle à ses origines. Avec leur caractère un peu austère et empreint de fraîcheur, les clarets et autres vins rouges des Graves, de Fronsac, de Pomerol et même d'appellations secondaires semblent conçus pour la table. Les prochaines pages font état d'une foule de bonnes bouteilles, la plupart à des prix on ne peut plus accessibles.



RIVE DROITE

Le Libournais (Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac), les Côtes de Blaye, de Bourg et de Castillon sont situés sur la rive droite de la Dordogne. Sauf exceptions, ces vins sont essentiellement constitués de merlot. Qu'il puise sa sève dans les sols calcaires du plateau de Saint-Émilion, dans les molasses de Fronsac ou dans les argiles et les graves de Pomerol, il donne des vins généralement plus suaves et dodus, aptes au vieillissement, mais pouvant être appréciés plus jeunes que ceux du Médoc.

RIVE DROITE

Côtes de Francs

Pomerol

Saint-Émilion

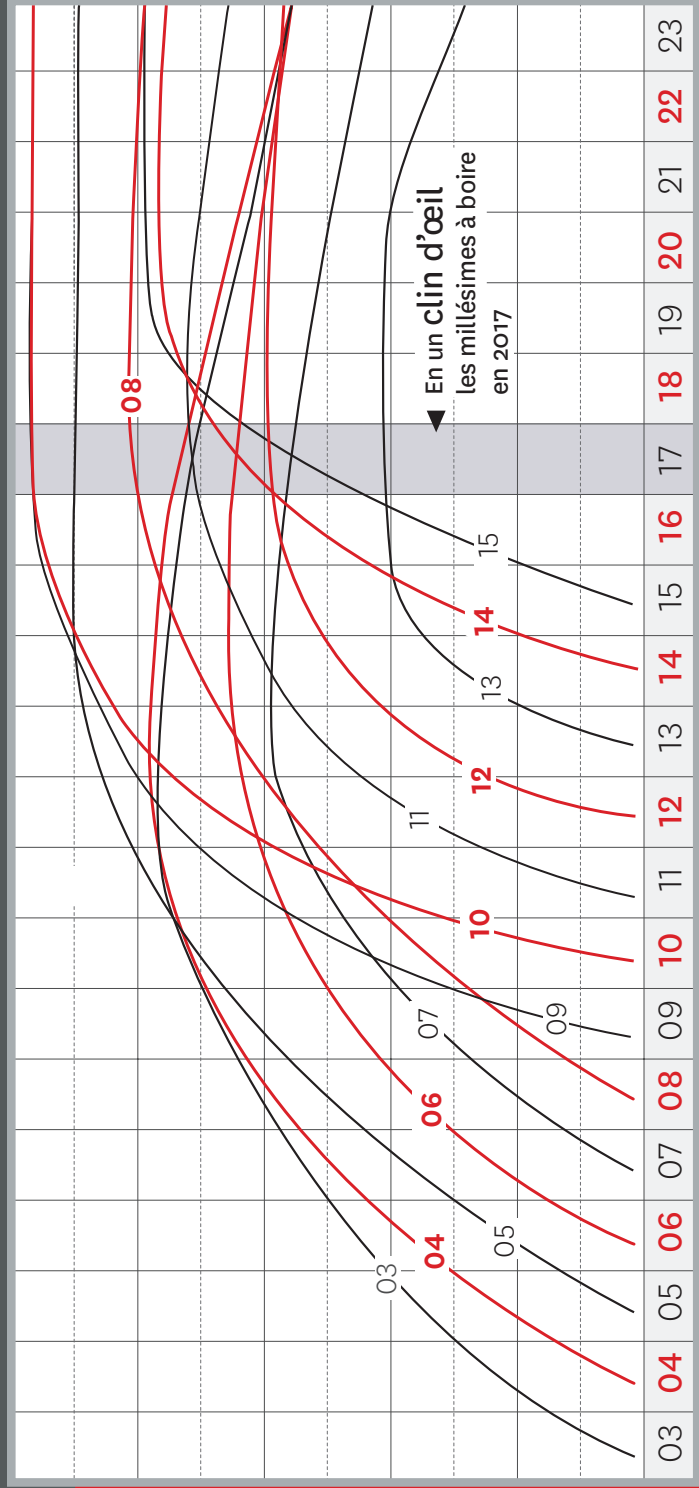
Dordogne

Sainte-Foy-la-Grande

Côtes de Castillon

ENTRE-DEUX-MERS

Médoc-Graves



qualité

longévité



LES DERNIERS MILLÉSIMES

2015

Floraison précoce et uniforme dans toute la Gironde. Des épisodes de chaleur et de sécheresse en juin et en juillet ont fait craindre le pire, mais les pluies du mois d'août ont permis de sauver la mise et la fin de saison a été remarquable.

Les quelques échantillons goûtés lors de l'événement Primeur à Montréal m'ont laissé une impression très favorable. Plus de finesse que de muscle; du fruit, un bel équilibre. Très bon millésime entre classicisme et générosité.

2014

Une autre récolte « miraculeusement » sauvée par l'été indien. Dans le Médoc, on peut espérer de bons cabernets de facture classique. La rive droite a été davantage touchée par la pluie. Les résultats s'annoncent plus satisfaisants et homogènes pour le cabernet franc que pour le merlot.

2013

Jamais deux sans trois, dit-on. Le médoc a connu sa pire récolte depuis 1992! Même les crus classés sont à acheter avec prudence. Résultats un peu moins désastreux sur la rive droite; rendements très faibles et qualité moyenne.

2012

Deuxième année difficile dans la Gironde. Le climat a fait des siennes et le cabernet a peiné à mûrir. Le merlot étant

un cépage plus précoce, les vignobles de la rive droite ont eu un peu plus de chance, mais il ne faudra pas fonder de grandes espérances quant à leur potentiel de garde. L'Yquem n'a pas été produit, signe éloquent d'une qualité médiocre à Sauternes.

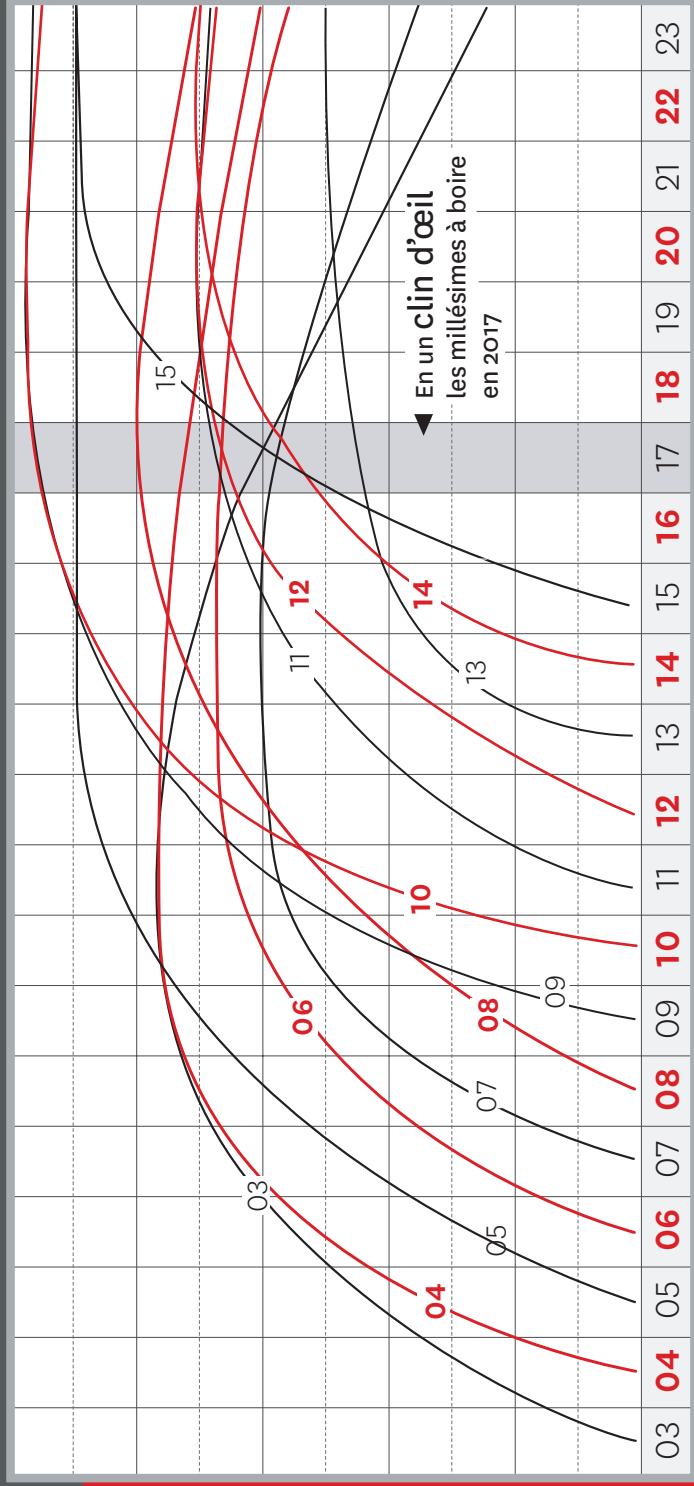
2011

Retour à la réalité après deux millésimes de rêve. Dans le Médoc comme sur la rive droite, un mois de juillet relativement chaud et humide a causé des problèmes de pourriture; épisode de grêle à Saint-Estèphe. Pomerol est l'appellation qui a le mieux tiré son épingle du jeu. De manière générale, les taux d'alcool sont plus faibles, heureusement! Comme dans tout millésime hétérogène, la réputation du producteur est la meilleure garantie.

2010

Après la sensationnelle récolte 2009, dame Nature s'est de nouveau montrée généreuse envers les Bordelais. Un été exceptionnellement sec et une récolte moins abondante que la moyenne – avec des raisins petits et très nourris – ont donné naissance à des vins rouges tanniques, solides et charpentés. Succès généralisé, autant dans le Libournais que sur la rive gauche. Millésime tout aussi prometteur à Sauternes, où les vendanges se sont étalées jusqu'à la fin d'octobre.

Saint-Émilion-Pomerol



longévité

2009

De l'avis de plusieurs, probablement le meilleur millésime de la décennie. Après un été idéal, chaud, sec et ensoleillé, les vignes ont profité d'un mois de septembre de rêve pendant lequel les journées chaudes et les nuits fraîches ont alterné. Des conditions idéales pour produire le Bordeaux parfait. Bon millésime en perspective à Sauternes.

2008

La longue saison végétative qui s'est achevée par temps sec et sans excès de chaleur explique le style fin et classique des meilleurs vins du millésime. Mais tous les 2008 ne sont pas nés égaux, et la qualité reste variable. Seuls les meilleurs terroirs exploités avec rigueur et discernement ont donné des vins fins de style très classique.

2007

Après un été de misère, le beau temps de septembre a permis d'éviter le pire. La qualité est hétérogène. Les producteurs les plus habiles ont obtenu des vins rouges de bonne facture, fins et équilibrés, mais sans la profondeur des grandes années. De bons vins blancs secs et des Sauternes très réussis.

2006

De la pluie aux vendanges et de fréquents problèmes de pourriture ont causé bien des maux de tête aux viticulteurs, surtout dans le Médoc où le cabernet sauvignon a eu peine à mûrir. Sur la rive droite, le merlot a donné des résultats plus satisfaisants, en particulier à Pomerol. Bon millésime pour les vins blancs secs. Bon nombre de Sauternes riches et plantureux.

2005

Excellent millésime. Sur les deux rives, les vins rouges combinent à la fois une structure solide, la richesse tannique et la fraîcheur. Une belle année pour les vins blancs secs. Grand millésime à Sauternes, où des conditions idéales ont été favorables au développement du botrytis.

2004

Retour à une production plus classique après l'excentrique millésime 2003. Dans l'ensemble, la qualité est hétérogène, avec un léger avantage pour Pomerol et Saint-Émilion où, plus précoces, le merlot et le cabernet franc ont été ramassés avant la période pluvieuse qui a commencé le 10 octobre. Beau millésime de vins blancs secs. Année irrégulière à Sauternes, mais quelques vins sont néanmoins très satisfaisants.

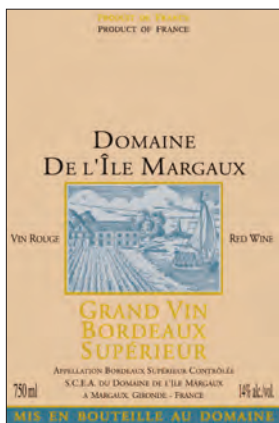
DOMAINE DE L'ÎLE MARGAUX

Bordeaux Supérieur 2011

Au milieu de la Gironde, face au Château Margaux, ce domaine fait bon usage des cinq cépages bordelais classiques – y compris le malbec et le petit verdot – et produit des vins solides, d'une mouture très médocaine.

Les années passent et ce vin continue de s'imposer comme l'un des meilleurs Bordeaux Supérieur vendus à la SAQ. Il vous plaira si vous aimez la droiture classique bordelaise, plutôt que les infusions boisées. Le 2011 est encore étonnamment jeune pour un bordeaux courant déjà âgé de 5 ans: beaucoup de fruit noir, une charpente tannique solide, sans dureté ni rudesse, et une longueur digne de mention pour le prix. Très belle bouteille, à boire sans se presser jusqu'en 2021.

43125 22,95\$ ★★★★★ ② ♥



3 441590 000082

CHÂTEAU DE SÉGUIN

Bordeaux Supérieur 2014, Cuvée Prestige

Déjà étonnamment ouvert pour un bordeaux si jeune; des tanins tendres, des saveurs de fruits secs et de vanille. Dans le contexte du millésime 2014, je crois qu'on a bien fait de miser sur la souplesse. Cela dit, il manque peut-être d'un brin de chair et de consistance pour valoir pleinement son prix.

10258486 24,10\$ ★★★ ②



3 569190 001152

CHÂTEAU DES SEIGNEURS DE POMMYERS

Bordeaux 2011

Ce bordeaux issu de l'agriculture biologique me laisse une impression plus favorable en 2011. Rien de bien profond, mais un vin tendre qui affiche la souplesse et le fruité caractéristiques du merlot. Une bonne note aussi pour un degré d'alcool modéré (12,5%). À une époque où trop de bordeaux misent sur la concentration, ça fait du bien!

892695 22,55\$ ★★★ ②



3 576711 012214

CHÂTEAU LA MOTHE DU BARRY**Bordeaux Supérieur 2015**

Un bon 2015 aux senteurs de fruits noirs et de cannelle; épicé, frais en bouche, droit et équilibré. Dans un esprit classique, un bon vin de tous les jours, parfaitement recommandable.



3 760027 482117

10865307 15,50\$ ★★★①♥

CHÂTEAU PEY LA TOUR**Bordeaux Supérieur 2011, Réserve du Château**

Rien de complexe, mais un bon bordeaux de facture moderne composé essentiellement de merlot. Ample, assez charnu et taillé pour plaire, avec un boisé soutenu, mais qui ne masque pas le fruit. Une seule gorgée et on comprend vite sa popularité.



3 258691 544038

442392 22,95\$ ★★★②

**CHÂTEAU TAYET****Bordeaux Supérieur 2010, Cuvée Prestige**

Le bois domine pour l'instant, mais la bouche est charnue et généreuse. De la tenue, une agréable rondeur fruitée et une consistance très satisfaisante pour un bordeaux supérieur. Surtout à ce prix.



3 491871 010286

11106062 19,65\$ ★★★½②

CROIX SAINT-MARTIN**Bordeaux 2014**

Un produit commercial simple, mais bien fait. Charnu, net, vigoureux et bien fruité. Un bon bordeaux moderne et élaboré pour plaire, sans être racoleur.



3 258691 243115

292904 15,15\$ ★★★①

SICHEL**Sirius 2012, Bordeaux**

Bon bordeaux de négociant : du fruit et de la vigueur, mais aucun excès boisé. Très bonne qualité à prix d'aubaine.



3 394150 008717

223537 14,55\$ ★★★②♥

CHÂTEAU LE PUY

Émilien 2011, Francs –
Côtes de Bordeaux

Le vignoble de la famille Amoreau est l'un des rares de Gironde à être cultivé en biodynamie. Le vin courant de la propriété est vinifié avec les seules levures naturelles, sans chaptalisation ni filtration et avec un minimum de soufre.

Cette année encore, je ne peux qu'être charmée par la qualité impeccable de ce 2011. Beaucoup d'éclat aromatique au nez; du fruit rouge et des notes animales qui rappellent le cuir. Bouche tout aussi vibrante, gorgée de délicieuses saveurs fruitées et anisées, mais aussi de notes de terre humide et d'épices. Jamais le plus concentré des vins des côtes, mais il a beaucoup plus de relief et de caractère que la moyenne de l'appellation. Déjà ouvert et bon au moins jusqu'en 2020.

709469 29,55\$ ★★★★★ ② ♥



CHÂTEAU BUJAN

Côtes de Bourg 2014

Le vignoble de Pascal Méli ne semble pas avoir trop souffert des conditions pluvieuses de l'été 2014 sur la rive droite. Le vin n'a peut-être pas l'étoffe des meilleures années, mais il s'avère très rassasiant; aucune verdure, des tannins denses et d'agréables accents de fruits noirs, sur un fond de café et de vanille. Déjà agréable, il sera sans doute plus expressif vers 2018-2020.

862086 22,95\$ ★★★ ½ ② ♥



CHÂTEAU CAILLETEAU BERGERON

Blaye – Côtes de Bordeaux 2012

Ce vin à dominante de merlot se signale par son caractère boisé – nez de café et de chocolat noir – passablement marqué, attribuable à un élevage de 13 mois en fût de chêne. Le 2012 n'accuse aucune faiblesse, malgré les aléas d'un printemps et d'un été froids. La bouche est compacte tout en conservant une forme sphérique très flatteuse. À boire entre 2016 et 2020.

919373 20,05\$ ★★★ ②





CHÂTEAU LA RAZ CAMAN

Blaye – Côtes de Bordeaux 2010

Après le bon 2009 vendu l'an dernier, ce vin composé essentiellement de merlot semble avoir aussi profité de la générosité du millésime 2010. Coloré, riche en tanins dodus et en saveurs de fruits mûrs, mais pas surmûris, mis en valeur par un

bon usage du bois. Très rassasiant pour le prix.

888578 21,40\$ ★★★ ½ ② ♥



CHÂTEAU NÉNINE

Côtes de Bordeaux 2011

Une forte proportion de merlot dans l'assemblage (40%) explique sans doute la rondeur et le nez de confiture de ce 2011. Modérément corsé, bien proportionné et presque sucré tant le grain est mûr.

À boire jeune pour son fruit.

640177 19,95\$ ★★★ ½ ②



CHÂTEAU PELAN BELLEVUE

Francs – Côtes de Bordeaux 2010

Très bon bordeaux secondaire aux accents caractéristiques de prune et de cuir; des tanins souples, une ampleur moyenne, mais une belle harmonie d'ensemble. Finale parfumée qui évoque la cannelle. Déjà très ouvert.

10771407 18\$ ★★★ ②

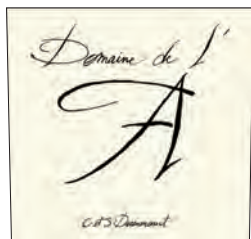


CHÂTEAU PUY LANDRY

Castillon – Côtes de Bordeaux 2014

Encore jeune, mais un peu plus souple et ouvert que l'été dernier, le 2014 déploie au nez des senteurs de cannelle et de fruits noirs. La bouche est mûre, coulante, sans trop d'aspérités tanniques, mais assez charnue et offrant une bonne tenue pour le prix.

852129 15,60\$ ★★★ ② ♥



DOMAINE DE L'A

Castillon – Côtes de Bordeaux 2012

Christine et Stéphane Deroncourt signent un vin ambitieux dans leur propriété de Castillon. Nourri, charnu et riche en extraits secs. Très ample en bouche grâce à des tanins mûrs et à une texture serrée; une belle finale parfumée et persistante qui égrène les épices, le tabac, le cèdre et les petits fruits

noirs. Déjà imposant, quelques années de repos l'aideront à gagner en finesse.

12755304 50\$ ★★★→★ ③



CHÂTEAU LAROQUE

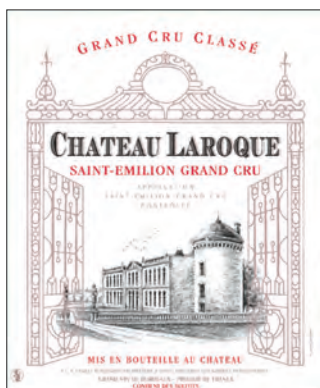
Saint-Émilion Grand cru classé 2010

À l'abri des courants de mode qui ont soufflé sur la Gironde depuis une vingtaine d'années, la famille Beaumartin continue de produire un bon vin authentique, dans cette vaste propriété de Saint-Christophe-des-Bardes, à l'est de Saint-Émilion.

Tout aussi complet que le 2009 commenté l'an dernier, avec un supplément de vigueur tannique et de fraîcheur. Du grain, du fruit, des tanins très enveloppants et une allure générale passablement raffinée; complexe, et aussi large que long en bouche. Nul doute, il ira loin.

À revoir vers 2020-2022.

875781 64,50\$ ★★★★★ ③



CHARTIER – CRÉATEUR D'HARMONIES

Fronsac 2012

Un 2012 tout à fait typé de son appellation: généreux, avec la rondeur propre au merlot, du fruit et une concentration digne de mention dans le contexte du millésime. Une petite proportion de cabernets (franc et sauvignon à parts égales) apporte une structure tannique et une pointe austère en finale, ajoutant à sa dimension. Très bon achat à ce prix.

12068070 19,45\$ ★★★ ½ ② ♥



CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE

Fronsac 2008

Ce vaste vignoble de Fronsac compte aussi un château imposant du 17^e siècle. Le 2008 est une belle occasion de redécouvrir ce millésime trop souvent oublié et sous-estimé à Bordeaux. Pas le plus profond des crus de Fronsac, mais un bon vin honnête, porté par des tanins tendres et ne manquant vraiment pas de chair. Ouvert et prêt à boire, il restera à son apogée jusqu'en 2020.

11588348 35,75\$ ★★★ ②





CHÂTEAU MADGELAINE

Saint-Émilion Grand cru 2010, Songes de Magdelaine (Les)

Propriété des Établissements Jean-Pierre Moueix, le vignoble de Château Magdelaine a été annexé à celui de Bélair-Monange en 2012. Ce 2010 résume à lui seul l'esprit Moueix. Quelle sensualité dans ce tissu tannique qui

coule en bouche comme du velours liquide ! Registre aromatique tout en nuances, en complexité, en profondeur. Long et délicieux. Si vous aimez le classicisme proverbial des vins de la famille Moueix, vous pouvez acheter les yeux fermés.

12955728 71,75\$ ★★★★★ ②



3 328150 024538

CHÂTEAU MONTAIGUILLON

Montagne Saint-Émilion 2013

Dans les conditions difficiles du millésime 2013, la famille Amart a produit un bon vin misant davantage sur la netteté du fruit et l'équilibre que sur l'extraction tannique. Charmeur, net et vendu à prix honnête.

864249 25,30\$ ★★★ ②



3 760070 900040

CHÂTEAU TREYTINS

Lalande de Pomerol 2012

Belle réussite pour le millésime. On dénote en bouche une certaine verdeur aromatique, avec des notions de paprika et de bourgeon de cassis, mais le grain tannique est mûr et soutenu par une saine fraîcheur. Bon équilibre d'ensemble.

892406 22,20\$ ★★★ ②



3 391263 012013

CHÂTEAU VIRAMIÈRE

Saint-Émilion Grand cru 2011

Pourtant issu d'un millésime moyen, ce 2011 surprend par son attaque en bouche généreuse, presque sucrée tant le fruit est mûr. Cela dit, le vin ne manque ni de corps ni de vitalité. Fin de bouche serrée, de longueur moyenne.

972422 29,40\$ ★★★ ②



3 192040 487891

MOUEIX, JEAN-PIERRE

Pomerol 2012

Une réussite digne de mention dans un millésime moyen pour le pomerol de négoce des Établissements Jean-Pierre Moueix. On a misé sur la fraîcheur plutôt que de chercher à extraire et c'est tant mieux. Abstraction faite de légers accents végétaux, un bon vin coulant, doté d'une agréable vigueur tannique. À boire d'ici 2019.

739623 31,50\$ ★★★ ②



3 328150 018278

CHÂTEAU MAUVESIN-BARTON

Moulis-en-Médoc 2012

Cette propriété de Moulis a été acquise en 2011 par M^{me} Lilian Barton-Sartorius, également propriétaire des illustres châteaux Léoville-Barton et Langoa-Barton, à Saint Julien. Un domaine à surveiller de très près, si j'en juge par l'excellente qualité de ce 2012.

Pas le plus puissant des vins du Médoc, mais il offre en échange un équilibre et une tenue dignes de mention, avec pour trame de fond la rondeur caractéristique du merlot (42%). Jolie finale aux accents de cerise noire et de mine de crayon. Assez ouvert pour être apprécié dès aujourd'hui, mais il n'atteindra son apogée qu'en 2020.

12526851 39\$ ★★★★★ ③



CHÂTEAU BEL ORME TRONQUOY DE LALANDE

Haut-Médoc 2009

Un nez compact aux parfums de fruits confits annonce un haut-médoc chaleureux, manifestement nourri par la nature généreuse de l'été 2009. Corsé, plein en bouche mais taillé d'un seul bloc et brossé à gros traits, du moins, pour le moment. Vieillira-t-il en beauté?

126219 31,25\$ ★★ ½→? ③



CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN

Moulis-en-Médoc 2012, L'Oratoire de Chasse-Spleen

Même dans un millésime plutôt moyen dans le Médoc, Céline Villars a réussi à produire un très bon vin de facture classique, aux tanins droits et compacts. Des notes végétales – dues aux 75% de cabernet sauvignon – n'enlèvent rien à son charme et lui confèrent une fraîcheur aromatique et une allure un peu « rétro », d'avant la course à la maturité phénolique des années 2000. Rien pour s'imposer dans les concours et les dégustations à l'aveugle, mais tout pour procurer du plaisir à table.

737924 33\$ ★★★★★→? ③ ▼



CHÂTEAU DE LA GARDE**Pessac-Léognan 2012**

Propriété du groupe CVBG – les vignobles Durthe –, ce vaste domaine d'une cinquantaine d'hectares a bénéficié d'investissements importants au cours des années 1990. Très bon vin sphérique et éminemment séduisant par ses tanins gommeux et ses nuances grillées attribuables au fût neuf. Tendre et flatteur, mais avec une fin de bouche un peu austère qui ajoute à son caractère. Ouvert et agréable dès maintenant, il pourrait encore se bonifier d'ici 2020.

12941078 40,75\$ ★★★→? ③



3 258691 462042

CHÂTEAU HAUT-SELVE**Graves 2011**

Cette propriété des Graves appartenant aux propriétaires du Château Peyros à Madiran a donné un bon 2011, plus fin que puissant, qui repose sur un assemblage de merlot et de cabernet sauvignon à parts égales. Le grain tannique est poli, soyeux et le vin est tout à fait séduisant dans un style classique. À ce prix, on achète sans crainte. Arrivée prévue à la mi-décembre 2016.

11095068 23,60\$ ★★★ ½ ②



0 659651 077444

**COMMANDERIE DU BONTEMPS****Cuvée de la Commanderie du Bontemps,
Médoc 2011, Ulysse Cazabonne**

Bon médoc de négoce, ferme et tannique; net et suffisamment fruité. Simple, mais il laisse en bouche une sensation plutôt rassasiante pour le prix. Une finale florale et épicée ajoute à son charme.

491506 21,65\$ ★★★ ②



3 412951 300424

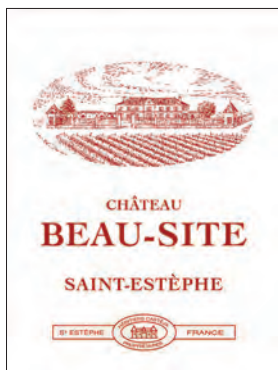
CHÂTEAU BEU-SITE

Saint-Estèphe 2010

Longtemps endormi, ce domaine de Saint-Estèphe appartenant à la famille Castéja (Batailley et Lynch Moussa à Pauillac, Trotte Vieille à Saint-Émilion et Domaine de l'Église à Pomerol) a retrouvé son lustre il y a une dizaine d'années et offre souvent un très bon rapport qualité-prix.

Un excellent cru bourgeois, tout à fait à la hauteur des attentes que commande le grand millésime 2010. Pas le plus puissant, mais très droit, bien marqué par la sève du cabernet sauvignon et de bonne longueur; son équilibre et sa chair fruitée le rendent vraiment très agréable. À moins de 50\$, on en fait provision, sans hésiter. À boire idéalement entre 2020 et 2025.

10696021 45,50\$ ★★★★★ ③



CHÂTEAU BELGRAVE

Haut-Médoc 2012

Le 2012 de ce domaine appartenant au groupe CVBG ne passera évidemment pas à l'histoire, millésime oblige, mais on peut déjà apprécier sa trame ronde et veloutée, riche en notes de fruits noirs et d'épices. Bien proportionné et flatteur; bon vin à boire d'ici 2021.

11571546 48,50\$ ★★★ ②



CHÂTEAU FERRIÈRE

Margaux 2011, Les Remparts de Ferrière

Le charme discret d'un margaux à la forme dépouillée et au taux d'alcool (12,5%) d'une autre époque. Saveurs pures de fruits noirs, à peine ponctuées de notes boisées, tanins souples en attaque, serrés en finale. Bon vin lesté et harmonieux, auquel il manque toutefois un peu de chair, de volume et de complexité pour valoir pleinement son prix.

12194463 40,75\$ ★★★ ② ▼



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL**La Fleur de Haut-Bages 2012, Pauillac**

Le 2012 ne fait pas preuve d'une grande envergure, mais se signale par une droiture médocaine classique, avec des tanins droits, des saveurs franches de fruits noirs, sur un fond de cèdre et de tabac. Le grain tannique se resserre en finale, et le vin présente une bonne longueur. Assez complet compte tenu du millésime. Le prix donne cependant à réfléchir.



3 453521 230185

11454526 44\$ ★★★ ½ ③

**CHÂTEAU HAUT-BAGES MONPELOU****Pauillac 2012**

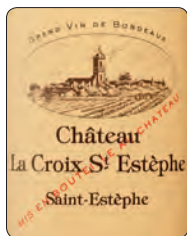
Ce domaine de Pauillac fait partie du giron de la famille Castéja, qui a aussi pris les rênes de la grande maison de négoce Mähler-Besse en juillet 2014. Ce 2012 ne battra pas de records de longévité, mais dans le contexte du millésime, il faut saluer la très belle qualité d'ensemble de ce cru bourgeois. 13% d'alcool et aucune verdeur, des tanins ronds et une trame tan-

nique suave et distinguée, mise en valeur par un bel usage du bois de chêne. Bonne longueur. À boire entre 2020 et 2025.



3 249990 013769

12918370 53,50\$ ★★★→? ③

**CHÂTEAU LA CROIX SAINT-ESTÈPHE****Saint-Estèphe 2011**

Ce vin de Saint-Estèphe fait preuve d'une concentration digne de mention pour un 2011. Ni puissant ni très corsé, mais une chair fruitée généreuse, encadrée de tanins mûrs et fermes. Déjà agréable à condition de l'aérer en carafe. Il sera à son meilleur vers 2019-2022.



3 700091 800158

48561 38\$ ★★★ ② 🍷

BOURGOGNE

Longtemps hétérogène, la qualité des vins de la Bourgogne a beaucoup progressé depuis une dizaine d'années. Grâce à l'arrivée de nombreux jeunes producteurs, soucieux de tirer le meilleur de terroirs secondaires, il est désormais possible de boire de très bons vins bourguignons, sans faire les frais des grands crus. Pour les « aubaines », cherchez du côté des appellations moins connues comme Marsannay, Auxey-Duresses, Savigny-lès-Beaune.

Plusieurs grandes maisons de négoce empruntent aussi la voie de la qualité. Les pages suivantes foisonnent de recommandations de bonnes bouteilles pour explorer le charme et la profondeur quasi énigmatique des vins de cette grande région viticole.

CHABLIS

De l'avis de plusieurs, le chablis est la quintessence du cépage chardonnay. Grâce à leur acidité naturelle et à leur équilibre, les meilleurs peuvent être conservés plusieurs années.

CÔTE DE NUITS

Le morcellement du vignoble bourguignon a commencé dès la Révolution française et s'est poursuivi au fil des siècles et des successions familiales. Deux siècles plus tard, il n'y a toujours qu'un seul Clos de Vougeot, mais il est partagé entre 70 vigneronnes qui produisent autant de vins différents selon leur savoir-faire et leur rigueur.

CÔTE DE NUITS

Marsannay
Fixin
Gevrey-Chambertin
Morey-Saint-Denis
Chambolle-Musigny
Vougeot
Vosne-Romanée
Nuits-Saint-Georges
Prémeaux-Prissey
Hautes Côtes de Nuits

CÔTE DE BEAUNE

Pernand-Vergelesses
Ladoix
Savigny-lès-Beaune
Aloxe-Corton
Chorey-lès-Baune
Beaune
Saint-Romain
Volnay
Auxey-Duresses
Pommard
Monthélie
Meursault
Blagny
Saint-Aubin
Puligny-Montrachet
Chassagne-Montrachet
Santenay
Hautes Côtes de Beaune

CÔTE CHALONNAISE

Mercurey
Givry
Montagny

MÂCONNAIS

Mâcon Villages
Saint-Véran
Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Loché

Pouilly-Fuissé
Mâcon Villages
Beaujolais-Villages

BEAUJOLAIS

Beaujolais

CÔTE CHALONNAISE

Choisis avec discernement, les vins blancs et rouges de la Côte Chalonnaise sont souvent des achats avisés.

BEAUJOLAIS

Au sud de Mâcon, la partie nord du Beaujolais regroupe dix crus et une foule d'artisans talentueux dont les vins n'ont souvent rien à envier à leurs cousins bourguignons vendus plus cher.

UNE INCURSION DANS L'UNIVERS DES VIGNERONS, UN VOYAGE EN BOUTEILLES... ET EN MOTS.



© Marie-Hélène Boisvert

Curieuse, authentique et passionnée, **NADIA FOURNIER** met son amour du vin à rude épreuve chaque année depuis 10 ans. Au terme d'un marathon frénétique qui l'amène à goûter pas moins de **2 500 vins**, elle ne retient que les bouteilles qui l'ont fait vibrer, parmi lesquelles les prestigieuses Grappes d'or. Son guide est à son image: généreux, éclectique et audacieux. **Les bonnes affaires? Les valeurs sûres? Les primeurs? Les tendances 2017? Les classiques de demain?** Ils y sont tous, pour le plus grand plaisir des connaisseurs et des aventuriers désireux de voyager par les sens. Explorez les secrets de la cave à vin de Nadia et découvrez l'actualité du vin à son meilleur.

Chroniqueuse vin à la radio, à la télévision et au magazine *L'actualité*, partenaire du site *Chacun son vin*, **NADIA FOURNIER** est une communicatrice hors pair parmi les plus respectées au Québec.

*« Nadia est devenue notre amie.
Elle deviendra forcément la vôtre. »*

Jean Philippe Tastet, **TASTET**

*« Un guide qui m'a suivie depuis le début.
Très facile d'utilisation, très accessible! »*

Véronique Rivest, **RADIO-CANADA (GATINEAU)**

*« L'ouvrage le plus complet.
Un incontournable pour les œnophiles! »*

Karyne Duplessis Piché, **LA PRESSE**

ISBN 978-2-7619-4653-7



9 782761 946537