

V I N S & V I G N O B L E S

V & V



Argentine

Bulgarie

Réveil de la vigne
Les affres d'un voyage de presse

Espagne

Rioja

Entretien

Thierry Delaunay, vigneron
avant-gardiste en Touraine, Val de Loire

**SÉLECTION V&V
+ DE 108 VINS DÉGUSTÉS**



VOL 18 • N° 1
6,95\$

Société canadienne des postes - Envoi de publication canadienne

Messageries Dynamiques 0 1

#11279 6.95\$

7 78313 04270 2

LD# 81 10/A

COMMENT CHOISIR UNE BOUTEILLE DE VIN ?

En matière de vin, il y a tant de choix, à tous les prix, de tous les pays ! Comment s'y retrouver ? Je vous comprends car j'ai le même dilemme, j'entre dans un magasin de la SAQ, et c'est comme arriver dans la Tour de Babel – sauf que les vins ne parlent pas... Comment savoir si le vin qui est en promotion est là parce que le conseiller en vin l'a choisi ou parce que l'agent a dû payer le prix fort pour qu'il soit placé hors de sa catégorie, hors de son pays d'origine, à l'entrée du magasin.

Sans vouloir comparer avec ce qui se fait ailleurs, je trouve nos magasins trop grands, trop fournis, trop diversifiés. Pour des raisons familiales, je me retrouve très souvent à Paris où je peux faire des comparaisons sur la façon de commercialiser le vin. Sans tomber dans la facilité de comparer les prix, je ne vais m'en tenir qu'à la taille des magasins, leur dimension humaine, leur vocation. Dans les deux quartiers que je fréquente, toujours pour des raisons familiales, il y a de très nombreux cavistes, chacun ayant sa spécialité – bio, biodynamie, vins nature, vins du Rhône, vins de la Loire, vins étrangers – et ce, même si l'ubiquiste Nicolas est à deux pas et que, soit dit en passant, ses magasins sont toujours de taille humaine. Tous ces marchands ont choisi leur spécialité, ils connaissent les producteurs dont ils vendent les vins, ils peuvent en parler et conseiller le client de façon juste. Je pense à Isabelle, propriétaire de la boutique Les Petits Domaines rue

de Grenelle dans le 7^e, qui se spécialise dans les domaines moins connus. Elle les a personnellement choisis pour leur qualité. Elle présente par exemple toute une gamme de champagnes magnifiques, certains non dosés, et toujours de très belle facture. Elle organise de petites dégustations le samedi matin quand tout le quartier fait son marché, la boutique est toujours pleine, et l'on fait chaque fois de nouvelles découvertes.

Et cet exemple n'est que un entre des centaines d'autres. Maintenant que les Québécois ont apprivoisé le vin, je crois qu'ils seraient prêts à expérimenter le vin autrement. De passer du «meilleur vin qualité-prix» au «meilleur vin à leur goût», conseillés par une personne fiable qui veut vendre le vin – c'est indéniable – mais qui veut surtout que le client ait du plaisir, qu'il soit satisfait et, qu'il revienne. On peut toujours rêver !!!

D'ici-là, profitons de cette fin d'été magnifique – dîners al fresco, apéritifs au bord de la piscine ou près du lac, barbecues et soirées entre amis – et buvons le rosé de la liberté !

À votre santé !



*Une journée pluvieuse
sur un vignoble de la Rioja*



PRÉSIDENT

Ronald Lapierre
1600, boul. Henri Bourassa O.
405 Montréal,
Québec H3M 3E2
Tél. : 514 331-0661
Télé. : 514 331-8821

ÉDITEUR ET RÉDACTRICE EN CHEF

Nicole Barrette Ryan
Courriel : baryan@sympatico.ca

ASSISTANTE À LA RÉDACTION

Janine Saine

COLLABORATEURS

Jean Aubry, Nicole Charest,
David Cobbold, Corinne Delisle,
Sébastien Durand-Viel,
Freddie Grimwood, Nick Hamilton,
Jacques Orhon, Pascal Patron,
David Pelletier, Emanuele Pellucci,
Guénaél Revel, Janine Saine,
Pierre Thomas

PRODUCTION

Agence Oz

PRÉ-IMPRESSION ET IMPRESSION

Le Groupe Communimédia inc.

PUBLICITÉ

REP Communication inc.
Tél. : 514 762-1667 poste 231

DIFFUSION

Dynamique

ABONNEMENT

Vins & Vignobles, Service à la clientèle
132, rue De La Rocque
St-Hilaire (Québec) J3H 4C6
Tél. : 1 800 561-2215

Vins & Vignobles est publié six (6)
fois par année : février-mars, avril-mai,
juin-juillet, août-septembre, octobre-
novembre, décembre-janvier

TARIFS D'ABONNEMENT

6 numéros (1 an)
Canada : 41,39 \$ (tx. inc.)
U. S. A. : 45,60 \$CAN (tx. inc.)
International : 55,50 \$CAN (tx. inc.)

ISSN 1488-6111

Contrat de vente no. 40036094



« Nous reconnaissons l'appui financier
du gouvernement du Canada par
l'entremise du Fonds du Canada
pour les périodiques, qui relève
de Patrimoine canadien. »

Suivez-nous



magazine vins et vignobles



Nicole Barrette Ryan

M E N D O Z A

DU VOLUME À LA PARCELLISATION Par Guénaël REVEL Texte et photos

Au cours des deux dernières décennies, l'Argentine a conquis les grands marchés mondiaux avec le malbec, faisant de ce cépage un emblème national, même s'il ne compose qu'un tiers de l'encépagement du pays. Cette conquête a été entreprise grâce à des volumes impressionnants au détriment, logiquement, de la notion de terroir. Qu'il vienne de Neuquen, de La Pampa ou de Mendoza, le malbec avait le même goût. Il se distinguait selon la surextraction tannique et l'élevage sous bois, décidés par l'œnologue qui répondait essentiellement à des besoins commerciaux. Les vins argentins étaient des vins de techniciens, plutôt que des vins de vigneron. Le vent a tourné ; une nouvelle génération d'œnologues, adoubée par ailleurs, par celle qui l'a précédée, s'intéresse aujourd'hui, à la nature du sol, aux variations du climat et à l'essence même des cépages pour élaborer des vins plus authentiques. L'Argentine a pris conscience qu'elle avait un terroir.



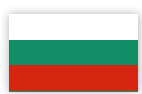
Ruta Nacional 40 ou Ruta 40 est une importante voie routière d'Argentine qui traverse le pays du nord au sud, parallèlement à la Cordillère des Andes.

LA LOCOMOTIVE MALBEC

Lorsqu'on visitait un domaine argentin à la fin des années 1990, le propriétaire était très fier de montrer ses rutilantes cuves en acier inoxydable et son parc à tonneaux de bois neufs, américains ou français. L'emphase était davantage posée sur la vinification et l'élevage, plutôt que sur les caractéristiques des surfaces plantées. Vinexpo Bordeaux, alors premier salon international du vin, présentait à peine une dizaine de marques argentines. L'industrie savait qu'on élaborait du vin à Mendoza, mais elle ne pouvait pas le goûter parce que 85 % de sa production était consommée par les Argentins. Le troisième millénaire a sonné, Mendoza s'est réveillée en voulant se faire connaître hors de ses frontières. Un modèle était nécessaire, la Californie fut cette inspiratrice. Des installations efficaces et séduisantes, signées par des architectes reconnus, s'érigèrent au milieu de centaines d'hectares désertiques qu'on avait modelés de façon cartésienne avec des cépages internationalement reconnus. Et comme il serait plus facile de vendre à l'export un cépage populaire, plutôt qu'une région totalement méconnue, le malbec prit son envol. L'appellation Cahors étant alors en crise d'identité, il y avait un marché à prendre. Le malbec argentin allait captiver le monde.



Le théâtre romain de Plovdiv



LA BULGARIE

Par Emanuele PELLUCCI
Texte et photos

SURVOL D'UNE VITICULTURE QUI REVIENT DE LOIN

L'aire viticole de la Bulgarie s'étire sur 60 000 hectares, la production annuelle de raisins atteint 420 000 tonnes (250 000 pour le vin, 100 000 à la distillation, 20 000 exportés comme raisins de table et 20 000 pour le vinaigre). Le pays exporte 60 millions de litres de vin. Voilà le portrait de la Bulgarie moderne, un pays où la culture de la vigne remonte d'abord aux Thraces et ensuite aux Romains. Il faut souligner, par exemple, que la première législation vinicole fut introduite dès le II^e siècle après J.-C. par l'empereur Antonino Pio par un édit pour la «protection» des vignes de la Basse Moésie (l'actuelle Bulgarie du nord).

Après la chute du communisme et grâce aux investissements du gouvernement et de plusieurs entrepreneurs internationaux, la viticulture a connu une grande expansion. Tout cela a contribué au renouvellement des plantations suivant des critères modernes avec l'introduction de nombreux cépages internationaux, tout en mettant en valeur les variétés autochtones, améliorant beaucoup la qualité générale des produits, et dès lors favorisant l'exportation. Il en résulte que les vins bulgares commencent à être connus à l'étranger et obtiennent d'importantes reconnaissances dans les concours vinicoles internationaux.

Le marché de Sofia rappelle les anciennes Halles de Paris



Le domaine Katazyna est l'un des plus modernes de Bulgarie.





BULGARIE 2016

Par Guénaël REVEL
Texte et photos

UN VOYAGE DE PRESSE QUI SE TRANSFORME EN VOYAGE DE STRESS

Plovdiv - Sofia via Rila et Sandanski : départ imminent.

Les voyages de presse organisés pour les médias par des agences de tourisme sont davantage épuisants qu'épanouissants. Oui, nous sommes gâtés parce que nous voyageons, oui nous sommes gâtés parce que nous cheminons dans un univers attrayant, oui le plaisir des sens est constamment présent dans notre quotidien. Toutefois, cela reste une profession; donc une tâche où la fatigue, voire l'épuisement est possible, naturel, normal, logique et légitime. On attend de nous - la presse du voyage et des arts de la table - des articles qui mettront en valeur ce qui a été visité, rencontré, goûté. Les institutions qui nous invitent le savent. Leur mission est de nous séduire. Parfois, il y a des dérapages...

Quand j'ai vu le bus, style année 1990 (sans doute acquis juste après la tombée du rideau de fer), mis à notre disposition par l'Office de tourisme de Bulgarie, je me suis dit que la tournée allait être pittoresque. Une courte tournée de deux jours suivait le plus grand et, selon moi, le meilleur concours de dégustation de vin dans le monde, le Concours Mondial de Bruxelles (CMB), organisé en cette année 2016 à Plovdiv.

Nous étions une cinquantaine de journalistes du monde entier à avoir accepté l'invitation de l'agence de voyage Bulgare Travel Atelier. Cinq groupes de dix personnes pour cinq bus à l'assaut culturel de la Bulgarie. Plovdiv étant la capitale européenne de la culture en 2019, tout le monde a pensé que les guides engagés pour la circonstance, sauraient nous présenter au mieux leur pays.

Quand j'ai vu le chauffeur (aussi accueillant que Leonid Brejnev devant un défilé de la Place Rouge) essayer de caser dix valises dans le coffre arrière qui ne pouvait en contenir que sept, j'ai su que le pittoresque allait être pénible. Il y a des indices qui ne trompent pas quand on voyage depuis 20 ans.

Trois valises ont donc dû prendre place à nos côtés, dans le mini-bus. Bienvenue dans l'univers routier Bulgare, inconfortable et risqué.

Puis le guide nous a donné le programme des deux jours de tournée. Curieusement, il avait été révisé: le sien démarrait à 8 h, le nôtre à 7 h. Il était 8 h 30, donc le guide s'est présenté avec 1 h 30 de retard. Une fois les vérifications d'usage terminées, nous nous sommes mis en route à 9 h, soit 2 h de retard sur le programme officiel.

Le Monastère de Rila, fondé au 9^e siècle par saint Jean de Rila, un ermite canonisé par l'Église orthodoxe, est situé dans les monts Rila.



PETIT JOURNAL
GOURMAND Par Nicole Charest

VOYAGE À TABLE

Dans ce monde sans cesse en mouvement, les voyages immobiles qu'on fait à table méritent toute notre attention.



HELENA DU PORTUGAL

C'est «Wonder Woman» dans la cuisine. Toute mince, souriante, d'une époustouflante vitalité, Helena Loureiro, qui se lève tous les jours à 6 heures et ne se couche jamais avant 2 heures du matin, a deux grands fils, et a écrit deux livres, possède un restaurant éponyme pour clientèle d'affaires et la *Cantinho de Lisboa*, un café-épicerie dans le Vieux Montréal, a ré-ouvert son Portus au centre-ville.

Situé depuis 20 ans en haut du boulevard Saint-Laurent, Le *Portus Calle*, ancienne manière, murs de brique, atmosphère un peu sombre, sentait bon le bien-être mais la mode avait changé. Plus tendance mais toujours fidèle aux saveurs portugaises, le nouveau *Portus* s'étale à 360 degrés, dans un cadre entièrement vitré, au dernier étage de la tour Evo qui fut un hôtel avant de devenir une résidence pour étudiants friqués. On écoute en sourdine la reine Amália Rodriguez mais aussi, nouvelles égéries du fado, Mariza et Ana Moura. La cuisine est généreuse, authentiquement portugaise, proche du pays, le service courtois et chaleureux.

Dans ce restaurant à vue panoramique où l'on s'installe face à la tour de la BN, rue Université - pardon, rue Robert Bourassa - pour se retrouver au parc Olympique au moment du service, il faut une logistique sans faille et une signalétique discrètement efficace. C'est le cas. Dans un décor inspiré du phare, élément fréquent du paysage portugais, Helena a voulu un restaurant qui soit «un port d'accueil pour les amoureux de bonne bouffe et de bons vins». Pari réussi. Le *Portus 360* est le nouveau rendez-vous de ceux qui ont la saudade du bacalhau à Portus, des sardines en escabèche, du riz aux fruits de mer et du porc aux coques à la façon de l'Alentejo, arrosés des vins blancs ou rouges de Fitapreta d'Antoine Maçanita et peut-être, allez savoir, du Sexy blanc de blancs dans sa bouteille dorée. Aux trop copieuses interprétations d'une cuisine authentique, Helena a ajouté certains plats plus légers, plus raffinés mais tout aussi généreux par l'esprit. On aime le carpaccio de pieuvre, les pétoncles et chips de chorizo, la morue noire grillée mais on apprécierait que les trop abondants légumes soient servis à part. Au menu du jour, le dessert, un brownie fromage pamplemousse, vous faisait presque oublier les *pasteis de Nata* qui, délicate attention de la chef, au moment des mignardises, accompagnaient le porto.

DOUCEURS D'ICI

À chacun sa préférence. Rentrons chez-nous où c'est le retour du vermouth, un vermouth de cidre et d'eau-de-vie de pommes conçu aux Vergers Lafrance de St-Joseph-du-Lac, et disponible à la SAQ. Servi dans un verre *old fashioned*, rafraîchi de glaçons et d'une rondelle d'orange, le *Rouge gorge* a des relents d'autrefois, et s'épices, d'absinthe, de genièvre nordique, sauge, thé du Labrador, marjolaine et coriandre.

