

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

V & V



ITALIE
BARBERA ET DOLCETTO EN PIÉMONT
ÉMILIE-ROMAGNE
TOSCANE

PORTUGAL
ALENTEJO

ANDORRE
UNE VITICULTURE DE MONTAGNE

ENTRETIEN
ENTRETIEN AVEC LE BORDELAIS
FRANÇOIS LURTON
PRODUCTEUR INTERNATIONAL



SÉLECTION V&V
+ DE 108 VINS DÉGUSTÉS

VOL 17 • N° 5

Société canadienne des postes - Envoi de publication canadienne

6,95\$

Messageries Dynamiques 0.5

#11279 6,95\$

7 78313 04269 6

VOL 17 n°5

DU BON USAGE DES MÉDIAS SOCIAUX

Les nouvelles technologies ont leur bon côté, mais aussi leur mauvais côté. On le voit dans l'actualité où les personnes ayant des penchants morbides les utilisent à des fins criminelles. Dès lors, je comprends parfaitement les réticences que l'on peut avoir envers eux. Par contre, certains sites peuvent être éducatifs et aussi servir d'outil d'information. Sans vouloir bombarder les lecteurs et les abonnés de nouvelles vineuses, nous avons mis au point une co-relation entre le site Facebook de *Vins & Vignobles* (magazine vins et vignobles) et le site www.vinsetvignobles.com. Ceci n'est pas que pure fantaisie de notre part. Nous voulons créer des liens entre le lecteur et la rédaction du magazine afin que vous soyez toujours au fait des dernières nouvelles, des informations fiables, vérifiées, authentiques. Il se dit et il s'écrit tant de choses sur le vin qu'il est bien difficile de croire tout ce qui est imprimé. *Vins & Vignobles* est heureusement entre de bonnes mains; tous nos collaborateurs sont reconnus pour leur honnêteté intellectuelle, leurs talents de dégustateurs, et pour leurs connaissances œnologiques. Restez-nous fidèles, suivez-nous sur Facebook, venez voir les nouvelles sur notre site Internet, abonnez-vous à notre Infolettre *V&V En Primeur*, écrivez-nous, partagez vos impressions; nous sommes toujours heureux d'avoir de vos nouvelles et de connaître ce qui vous intéresse.

LES DÉGUSTATIONS EN PRIME

Et en prime, *Vins & Vignobles* vous propose dans chaque édition, plus d'une centaine de vins dégustés par des dégustateurs chevronnés. Le but de l'exercice est d'attirer votre attention sur tous les nouveaux vins offerts à la SAQ. Parfois, malheureusement, les vins sont achetés en très petites quantités, et il est difficile de les retrouver en magasin. Cela nous désole, car nous aimons partager nos découvertes. Je vous recommande donc de contacter le Service à la Clientèle de la SAQ pour faire part de vos doléances. Si vous êtes nombreux à le faire, il se peut que les quantités augmentent à l'avenir. Pour nous, il s'écoule entre six et huit semaines entre la dégustation et la publication du magazine, il nous est difficile de garantir les approvisionnements. Nous espérons, cependant, que cet irritant disparaisse avec le temps et que la SAQ renouvelle rapidement la commande quand un vin est très en demande.

Restez-nous fidèles ! Continuez à boire de bons vins ! Et suivez-nous sur Facebook magazine vins et vignobles, et www.vinsetvignobles.com **VV**

Nicole Barrette Ryan

Fitou - un vignoble

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,
Guénaël 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

Canada

« 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



SANTA MARGHERITA **ENTRE VIGNES ET VOITURES**

L'auteur et co-pilote
au volant d'une Lancia
Lambda 1928

Par **Emanuele Pellucci**
Texte et photos

Dans le monde sportif des années cinquante, ils étaient connus comme «les comtes courants» (en parodiant une expression bancaire). Quatre frères ayant le titre de comte, Vittorio, Umberto, Giannino et Paolo, de la dynastie industrielle Marzotto (textile et confection fondée en 1836), ont été pilotes de courses (sans être professionnels), mais en gagnant d'importantes compétitions en Europe en battant des champions tels que Alberto Ascari, Juan Manuel Fangio et Stirling Moss. Giannino, et Vittorio surtout, ont été vainqueurs de trois éditions de la Mille Miglia, la plus importante course sur routes nationales (Brescia à Rome aller-retour) en 1950, 1953 et 1954. Avec leurs Ferrari, ils gagnèrent d'autres courses à Monaco et au Mans.

KEFRAYA

LES RAISINS DE LA RÉSISTANCE

Libanais d'origine vivant à Québec, l'auteur a rencontré Émile Majdalani, directeur commercial du Château Kefraya dans la vallée de Bekaa Ouest. Cette rencontre a donné lieu à une entrevue très informative sur la vitiviniculture au Liban.

Par **Stéphane Lahoud**

Le Château Kefraya est un domaine agricole situé à 1100 mètres d'altitude sur un sol d'une grande diversité, essentiellement argilo-calcaire et caillouteux. Les vignobles sont plantés en coteaux et en terrasses, au pied du Mont Barouk. Autour du domaine une myriade de pins, de cyprès, de chênes, de cèdres et d'oliviers apportent une odeur ensorcelante et vivifiante.

V&V - Racontez-moi la petite histoire du Château Kefraya et ses particularités...

EM - À partir de 1946, le fondateur visionnaire Michel de Bustros, attiré par la beauté du site, a bâti un château à Kefraya. En 1979, en pleine guerre civile (1975-1990), commence l'aventure de la production vinicole avec de petites parcelles. Aujourd'hui, nous cultivons 300 hectares de vignes sans qu'elles soient irriguées ! La particularité de Kefraya est d'utiliser uniquement ses propres raisins. C'est un gage de qualité qui nous démarque de la compétition. Cependant, nous opérons à la façon d'un château bordelais au niveau de la rigueur et de l'approche viticole. Nous produisons environ 1,3 million de bouteilles par année,



LA VITICULTURE UNE CURIOSITÉ DE LA PRINCIPAUTÉ D'ANDORRE

Par **Emanuele Pellucci**
Texte et photos

Borda Sabaté –
les vignes plantées
en terrasses



PETIT JOURNAL
GOURMAND Par Nicole Charest

Le printemps est arrivé !

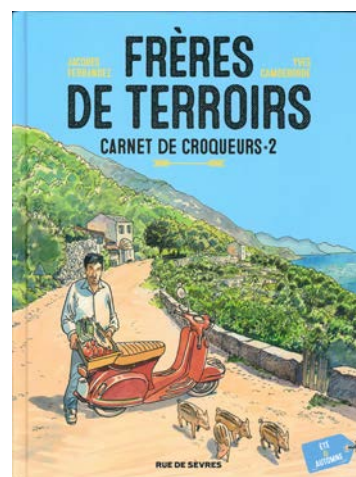
Si le printemps donne des envies de cuisine rapide, de plats bistrots, d'huile douce, de BD gourmande et de polar, tout le monde sait que la première gorgée de bière savourée à la terrasse des beaux jours est le moment fort de la saison.



EN UN CLIN D'ŒIL

On ne résiste pas aux livres de ce reporter-photographe, cuisinier de formation, qui parcourt le monde pour en rapporter les recettes de plats emblématiques. Avec celui-ci, il a choisi de faire rapide et efficace, «aussi simple, dit-il, qu'un mode d'emploi de montage de meuble suédois.» Sur deux pages, il propose en images et huit petites lignes, un plat inspiré de ses voyages, réalisé en un tour de main avec deux à six ingrédients. Et, c'est bon !

Simplissime. Le livre de cuisine le + facile du monde, Jean-François Mallet, Hachette Pratique, 384 p., 32,95 \$



UN TOUR DE FRANCE DU GOÛT

Ce documentaire dessiné dont voici le 2^e épisode, commence l'été en Corse avec une histoire de miel, de pêche à l'anémone de mer et des vins d'Antoine Aréna, se poursuit en Béarn, file chez un viticulteur des Corbières, s'arrête cueillir des herbes fraîches chez une maraîchère bretonne, va à Arcachon et à Belon auprès d'ostréiculteurs, rencontre Pierre Overnoy, pionnier des vins nature du côté d'Arbois Pupillin, et termine l'automne du côté d'un torréfacteur et même un cigarié, à Navarrenx, pays d'origine de l'auteur.

Yves Camdeborde, c'est ce chef parisien qui lança dans les années 1990 la vogue de la bistronomie. Dans ce nouveau Tour de France gourmand, il rencontre une vingtaine d'artisans, fournisseurs devenus amis – et le contraire. Et chacun de raconter ses bonheurs et ses difficultés, de dire qu'une alimentation et une viticulture réfléchies sont possibles. À chaque page, on apprend quelque chose où l'on retrouve un problème commun. Alors, on se prend à rêver qu'un dessinateur de chez nous, Michel Rabagliati par exemple, quitte Paul pour suivre Normand Laprise, Martin Picard et Martin Juneau dans quelque tournée des champs et des vignes d'ici. Il y aurait à voir et à conter.

Frères de terroirs – Carnet de croqueurs 2, Jacques Ferrandez et Yves Camdeborde, Rue de Sèvres, 120 p., 41,95 \$



PÊLE-MÊLE GOURMAND

Vous allez adorer ! C'est une encyclopédie, un dictionnaire, un inventaire. Né d'une émission de radio française, cet ouvrage éclectique, amusant et très bien fait, est un pêle-mêle désordonné de sujets autour de la bouffe, de quoi ne pas manger idiot ! Au hasard du feuilletage, on va de la gastronomie vénitienne aux pâtisseries parisiennes à goûter avant de mourir, et de la route des vanilles à la carte des plats extrêmes. On fait le tour du monde du sandwich et on se rue sur la morue. On apprend l'échelle de Scoville et on chasse les poivres. On suit la recette du gombo, de la blanquette, de la carbonara et du pudding chômeur de Martin Juneau, le chef du Pastaga. Savoureux.

On va déguster, François-Régis Gaudry et ses amis. Éditions Marabout, 336 p., 54,95 \$