

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

V & V



ITALIE

SARDAIGNE

FRANCE

RHÔNE - BEAUMES DE VENISE
DE BEAUNE À ST-TROPEZ

ENTRETIEN

ENTRETIEN AVEC GIACOMO BARTOLOMMEI
DU DOMAINE CAPRILI À MONTALCINO

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

VOL 17 • N° 4

Société canadienne des postes - Envoi de publication canadienne

6,95\$

6,95\$

7 8313 04269 6

Vol 17 No 4

7 8313 04269 6

CAPRILI®




Brunello di Montalcino
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
RISERVA
Imbottigliato all'origine dal viticoltore F.lli Barto nell'Azienda Agricola Caprili - Montalcino - IT

750 ml e PRODOTTO IN ITALIA 15

L. 13198A

CAPRILI®




Brunello di Montalcino
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
Imbottigliato all'origine dal viticoltore F.lli Bartolommei nell'Azienda Agricola Caprili - Montalcino - ITALIA

750 ml e PRODOTTO IN ITALIA 15% vol

L. 13200

LA COTE DES VINS

Maintenant, il est devenu normal de coter les vins – sur 20, sur 100 ou par étoiles. Ce n'est pas une science exacte, c'est un peu empirique, mais vu la quantité énorme de vins sur le marché, c'est un bon indicateur pour le consommateur. Encore faut-il qu'il en connaisse les règles. Malheureusement, celles-ci ne sont pas les mêmes pour tous. Certains chroniqueurs très estimés ont établi que les vins de référence sont les vins français. Je respecte leur choix. *Vins & Vignobles* et de nombreux autres chroniqueurs réputés ont choisi de juger et coter les vins dans leur catégorie. Ainsi, nous ne jugeons pas les vins de Barolo, Chianti Classico. «Gran Selezione» ou les grands vins américains en les comparant avec un Grand Cru Classé de Bordeaux ou un Grand Cru de Bourgogne. Ce ne sont pas les mêmes cépages, l'histoire et les traditions ne sont pas les mêmes, et les qualités organoleptiques sont différentes. On doit juger l'équilibre intrinsèque d'un vin en le comparant à ses pairs produits avec le même cépage, du même pays, de la même région. C'est ainsi que l'on n'hésitera pas à attribuer 4 étoiles à un vin du Languedoc ou de la Rioja ou encore de Sicile s'il rencontre les critères de qualité, d'équilibre, d'harmonie que le dégustateur attend de lui.

Mais, il ne faut pas oublier que la dégustation est loin d'être une science exacte. C'est en dégustant que l'on découvre si un vin est fait pour nous ou non. Certains vins sont cotés très haut, mais vous serez déçus en les buvant. Fiez-vous à votre expérience personnelle. Dégustez, prenez des notes, photographiez l'étiquette et comparez. C'est en dégustant que l'on peaufine son goût. *Vins & Vignobles* vous propose de nouveaux vins à chaque édition; faites votre choix!

RESTEZ INFORMER

Toutes les personnes qui se sont inscrites à notre *Infolettre En Primeur*, auront déjà reçu trois ou quatre de nos billets. Ces nouvelles ponctuelles nous arrivent à tout moment; nous choisissons les plus intéressantes afin que vous soyez toujours au fait de ce qui se passe dans l'univers vinicole. Entre temps, consultez notre site www.vinsetvignobles.com et notre page Facebook *magazine vins et vignobles*. Il y a toujours quelque chose de nouveau.

Restez bien au chaud! Ouvrez quelques grandes bouteilles! Pensez au printemps qui arrivera bientôt! **VV**

Nicole Barrette Ryan

Sella & Mosca

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 Deliste,
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

VIGNOBLES DU MONDE

LA SARDAIGNE

du nord au sud

Par **Janine SAINE**
Texte et photos



Vignoble Sella et Mosca entouré
d'une myriade de bougainvilliers



Muret de pierres extraites sur un hectare



La culture de la vigne en pergola est encore très efficace pour contrer les fortes chaleurs estivales

La Sardaigne n'a jamais été aussi resplendissante, dynamique et en plein essor, tant vitivinicole que gastronomique.

Au large de l'Italie, lovée au sud de la Corse et au nord-ouest de la Sicile, cette île à vocation agricole qui a hébergé plusieurs envahisseurs, Espagnols et Arabes entre autres, poursuit indépendamment sa destinée, grâce à une jeune génération en quête de renouveau. Lors de mes séjours en 1998, 2011 et 2015, que de progrès intérieurs accomplis par ces femmes et hommes sardes, axés aujourd'hui vers une ouverture sur le monde, tout en préservant une tradition qui leur est si précieuse.

Le parcours de quelques domaines vinicoles du nord au sud nous amène à découvrir l'éclectisme de sa viticulture.



DÉGUSTATION

La Cala 2014 (2013 ; 18,25 \$ - 11566042)

Le vermentino confère de fines notes de pêche et de groseille. Équilibré, belle acidité en finale.

Terre Bianche 2014 (IP : 514 985-0647)

Blanc produit avec le torbato, effluves de nectarine, fraîcheur et complexité fruitée. Très convivial. Excellent et original.

Cappocacia 2011 (17,20 \$ - 11254268)

Vin rouge élaboré sur mesure pour le Québec avec moitié cannonau et cabernet sauvignon. Notes fraîches de fruits mûrs sous des tanins tendres mais épicés.

Cannonau di Sardegna Riserva 2014 (2012 ; 18,60 \$ - 00425488)

Classique et corsé aux notes de fenouil et d'épices. Vin souple aux tanins ronds.

Tanca Farrà 2010 (2009 ; 27,15 \$ - 11097371)

Moitié cabernet sauvignon et cannonau. Du corps, de la matière et de la fraîcheur avec notes de cerise noire et prune et tanins souples.

Terre Rare Riserva 2010 (21,80 \$ - 10675431)

Produit avec du carignano del sulcis, arômes très chauds, saveurs mûres légèrement épicées. Excellent millésime à déguster avec du gibier.

SELLA & MOSCA

Pourvu d'une superficie de 650 hectares dans la localité de I Piani au nord de Alghero, l'un des plus vastes domaines de la Sardaigne a été fondé en 1899 par deux Piémontais lors de leurs vacances dans cette île. L'ingénieur Sella, et l'avocat Mosca, ont prestement réalisé le potentiel viticole sarde et ont acquis de la ville des terrains marécageux indésirables et sujets à la propagation de la malaria. Au fil des années, ils les ont bonifiés, puis ils ont consulté des experts vinicoles à Montpellier, restauré une ancienne pépinière, construit un cellier et planté diverses variétés de vignes. Aujourd'hui, prédomine la culture des cépages autochtones, dont entre autres le cannonau, le carignano del sulcis, le vermentino, le torbato (issu de la Catalogne et connu sous le nom de rolle en France) et le malvoisie (originaire du Roussillon en France), et bien sûr quelques cépages internationaux tels que le cabernet sauvignon et le sauvignon blanc. De ce sol sablonneux devenu très pierreux à cause du retrait de la mer, l'équipe viticole de Sella & Mosca s'acharne depuis quelques années à excaver cette pierre qui obstrue la vitalité des vignes. Au milieu d'un des vignobles, un long muret s'étale sur le long pour démontrer la quantité invraisemblable de ces extractions à partir d'un hectare. Un véritable labeur de déchiffreur !!!

Toujours à la fine pointe de nouvelles technologies vinicoles, mais sans génération subséquente, ce grand domaine familial a été racheté en 2002 par le groupe milanais Campari qui poursuit l'élaboration des vins selon la tradition des prédécesseurs.

www.sellaemosca.it

L'église Saint Denis à Nuits Saint-Georges
date du XIX^e siècle



Des noms mythiques LE LONG DE L'AUTOROUTE DU SOLEIL

Par Nicole Barrette Ryan
Texte et photos

Terre de vin, la France n'en finit pas d'émerveiller le touriste œnophile. Il suffit d'emprunter l'autoroute A6 (autoroute du Soleil) jusqu'à Lyon en suivant la vallée de la Saône, puis l'autoroute A7 pour rejoindre Marseille, pour voir défiler les noms de villes, de villages ou de lieu-dit évoquant des vignobles qui font rêver. Notre dernier périple nous a mené en Bourgogne où nous avons pu sentir et vivre l'influence du terroir – cet élément

intangibles qui donnent au vin son caractère unique.

Ce voyage fut avant tout une rencontre d'hommes et de femmes – ceux et celles qui font le vin, qui l'inspirent, l'élément majeur de la chaîne vinicole et surtout essentiel de ce qu'on appelle «le terroir». Comment expliquer sans cela que deux vignobles situés côte à côte dans une même appellation puissent donner des vins au goût si différent.

Bourgogne – Nuits Saint-Georges

BOISSET – GRÉGORY PATRIAT

Grégory fait partie intégrante des domaines Boisset. Il connaît chaque parcelle des côtes de Beaune et de Nuits, tous les vigneron à qui la maison achète des vins ou des raisins, chaque barrique, chaque cuve. Mais là où nous avons senti combien il était en osmose avec la maison, c'est au moment où nous avons visité le nouveau chai ultra moderne des Ursulines, en plein cœur du village de Nuits Saint-Georges. Cet imposant monument a servi d'entrepôt et de chai de vinification depuis son acquisition, mais de gros travaux de restauration ont été entrepris sous la conduite d'un architecte éclairée hors normes, Frédéric Didier, architecte en chef des Monuments historiques et notamment responsable du Château de Versailles. Et Grégory qui doit maintenant travailler dans ce nouveau chai vit ce changement à l'unisson avec ces «artistes». Le résultat est stupéfiant car rien n'a été laissé au hasard : la lumière, l'orientation des fûts, les ouvertures vers l'extérieur, etc. Il faut voir les artisans à l'œuvre, car ce travail d'orfèvre a été mené sans compromis sur la qualité des finitions. Lors de notre visite, un des derniers artisans spécialisés dans les murs de pierre sèche, la société Broi à Barges en Côte d'Or, était à l'œuvre. On ne peut qu'être en admiration devant ce travail de précision, de minutie, de patience à choisir chaque pierre, ajouter un vé pour consolider, remettre une autre pierre plus épaisse, et deux autres plus minces, et tout ça presque instinctivement, sans effort. Les vins qui sortiront d'un si bel environnement reflèteront sans conteste cette atmosphère culturelle presque monastique.

Parmi tous les vins dégustés, nous avons particulièrement aimé l'Auxey-Duresses «Les Crais» 2013 en blanc, parfumé, floral, suave. En rouge, le Chambolle-Musigny Premier Cru «Les Charmes» 2013, floral, épicé, charmeur et enjôleur; le Clos de la Roche Grand Cru 2013 qui sent bon la violette et la rose dans une texture soyeuse, enveloppante.

MARCEL COMBES – LE SPÉCIALISTE DE LA BULLE

Autre filière pour les vins Boisset, les crémant. L'univers de l'effervescent c'est celui de Marcel Combe. Que les bulles soient de méthode classique ou de cuve close, il en décèle toutes les subtilités. Il connaît surtout les sources d'approvisionnement en raisins et en jus pour arriver à produire des cuvées très différentes, et toujours d'une extrême finesse, que nous avons pu tester dans un laboratoire de fine pointe. C'est là que le maître ès-bulles nous convie à une expérience sensorielle intéressante. Ce spécialiste de la bulle est expert dans l'art de mener une dégustation. C'est ainsi que preuve à l'appui, il fait la démonstration qu'un vin ne se goûte pas de la même manière si la lumière est rosée ou bleutée ou si la salle est plus sombre ou plus ensoleillée. La lumière a une influence sur notre perception sensorielle, au même titre que les odeurs ou les saveurs. À la dégustation, suivant les attentes personnelles de chacun, certains vins ressortent plus fortement. Nous avons beaucoup aimé Le Crémant de Bourgogne «Perle Rare» Louis Bouillot 2011 et 2008; et les mousseux «Brut Nature» issus des Grands Terroirs : Louis Bouillot «Les Trois Saints» 2006, «Dessous les Vermots» 2005 et «Les Grands Rayes» 2005 – tout simplement superbes !

Mais avant d'en arriver à cette conclusion, nous avons visité un lieu magique, l'Imaginarium. Créé dans un but éducatif pour initier l'amateur de vin aux arômes, ce dédale de salles emmène le visiteur à travers tout le processus de la vinification – de la vigne à la cave, avec en prime tous les métiers artisans qui contribuent à la production et la conservation du vin. Même pour le connaisseur aguerri, ce parcours s'avère des plus instructifs.



Grégory Patriat



Un mur de pierre sèche habille la nouvelle cave Boisset



Les anciennes caves de Boisset recèlent des trésors inestimables

BEAUMES-DE-VENISE DANS LA VALLÉE DU RHÔNE

LE BEAU ET LE BON

Par **Sébastien Durand-Viel**

Photos : *Éloïse – Beaumes de Venise*

L'ÉLÉGANCE DES VINS ROUGES

La route a quitté la plaine et grimpe doucement vers Beaumes, village de 2500 âmes, de pierre blanche, blotti au pied d'un massif imposant percé de grottes, «baumos» en provençal. À la sortie, la route serpente plus franchement à l'assaut du relief qui s'accroît à l'approche des Dentelles de Montmirail, pics calcaires hirsutes et crantés qui dominent la plaine du Comtat Venaissin. On entre dans les hauteurs du vignoble de Beaumes, autour des villages de Lafare, de La Roque-Alric, accroché à un piton, et de Suzette, commune pleine de charme perchée au sommet de l'appellation. On comprend la flatteuse réputation des paysages méditerranéens locaux. La vigne groupée en petites parcelles, aux orientations changeantes, alterne avec des haies, des bosquets de chêne blanc, de pins d'alep, quelques oliviers, amandiers et abricotiers, créant une formidable variation de tons, d'inclinaisons, de reliefs et de couleurs, comme on en voit rarement ailleurs dans le Vaucluse.

Jean-Paul Anrès, président du syndicat, explique que l'appellation a eu la bonne idée de geler le paysage et de préserver cette saine et belle diversité. «Les vigneron ont bien compris que les paysages faisaient aussi partie du fond de commerce» renchérit Claude Chabran, président de la coopérative (Balma Venitia). Et pour ne rien gâcher, la commune de Beaumes a choisi d'endiguer le développement anarchique des zones pavillonnaires, une des plaies modernes des paysages français. Du bas jusqu'en haut (500 m d'altitude), le vignoble de Beaumes-de-Venise couvre 1000 ha. Les pieds plantés dans la

terre ocre du Trias (300 millions d'années !), Georges Truc, ancien universitaire, nous conte l'histoire tourmentée et passionnante de la géologie locale qui se lit dans le paysage à livre grand ouvert : celle d'une compression gigantesque (la faille de Nîmes) qui a fait remonter du fond des âges géologiques les vieilles formations sous-jacentes (le Trias) et a surélevé les plaques de calcaire qui forment aujourd'hui les Dentelles.

Il en ressort une vraie originalité et zonalité des terroirs : terres jaunes du Trias, terres grises du Jurassique, terres blanches du Crétacé. À l'initiative de la cave Balma Venitia, qui en a été à l'origine dès 1996, une partie des producteurs jouent cette carte et vinifient des cuvées par terroir. Passé cru en 2002 pour ses vins rouges, Beaumes-de-Venise récite la partition habituelle du sud de la vallée du Rhône : une dominante de grenache noir, complétée par une proportion variable de syrah (et quelques autres cépages d'appoint) mais avec une dimension d'élégance et de fraîcheur que n'ont pas forcément les appellations de plaines, plus basses et plus chaudes. Exposées au sud et protégées du mistral par les Dentelles, les vignes ne manquent pas de soleil mais l'altitude modère les chaleurs estivales et permet de conserver l'équilibre des raisins. Relativement peu de bois, des vinifications qui privilégient le fruit, Beaumes cultive un type de vins souples, accessibles, friands, abordables tant en prix qu'en style. Sur cette base, les sensibilités s'expriment à loisir et offrent une palette de rouge séduisante comme l'a montré une dégustation d'une trentaine de cuvées.

Le vignoble de Beaumes de Venise au pied du massif rocheux des Dentelles de Montmirail

PETIT JOURNAL GOURMAND

Par Nicole Charest

FAIM DU QUÉBEC

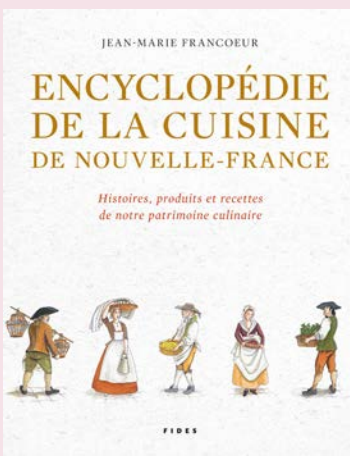
Le Québec est devenu un ventre. Notre gourmandise est sans limite. Dans un mouvement locavore se côtoient agriculture en région ou en ville et achat en ligne, aliments frais et produits transformés, linges à vaisselle et beaux livres, lesquels racontent tous notre histoire aux couleurs du terroir, et notre envie de boire blanc.

DANS LE JARDIN D'HIER

«En cuisine, on n'invente plus, on retrouve.» C'est en plaçant cette citation de Curmionsky en exergue à son gros livre sur les histoires, produits et recettes de notre patrimoine culinaire, entre 1606 et 1763, que l'auteur dont la passion a commencé avec une histoire de pâté chinois, nous invite à replonger dans nos racines. Voyageant dans le temps lointain, ni linguiste ni historien de formation mais fouilleur infatigable, Jean-Marie Francoeur a exploré pendant plus de douze ans les correspondances, mémoires, récits, inventaires et autres éléments se référant à nos habitudes alimentaires, ce qu'il nous conte dans un ouvrage touffu, riche, foisonnant, où chaque page se divise en trois colonnes d'un texte en petits caractères.

La lecture qui pourrait être difficile est sauvée par une présentation aérée, un découpage par thèmes, des encadrés et quelques bavardages. En fin de volume, on trouve un lexique, une table des matières, un rappel des encadrés et un index des 3000 recettes réécrites pour maintenant. Certaines sont inconcevables aujourd'hui mais d'autres tout à fait dans l'air du temps, sont triées par types de mets et par ordre alphabétique. Tout cela, bien ordonné, facilite le goût de piocher allégrement dans ce passé retrouvé. On y apprend que les verrines étaient déjà à la mode au 17^e siècle, que l'asclépiade se mangeait au printemps en guise d'asperge, que le jambon au foin avait ses amateurs, que la première recette de chantilly «pour faire neige» date de 1604... Il y a bien longtemps que la gourmandise est un art de vivre !

Encyclopédie de la cuisine de Nouvelle-France, Jean-Marie Francoeur, Fides, 592 p., 59,95 \$



PHILOSOPHIE FROMAGÈRE

C'est une vraie histoire, un livre généreux, bien fait. Dans un album à quatre mains, deux sœurs – Marie-Pier au texte, Virginie aux images, plongent au cœur d'une fromagerie de Montérégie et racontent l'aventure exemplaire de leurs parents, Daniel et Suzanne Gosselin, qui, depuis 15 ans, à la ferme des Belles Prairies, poursuivent un rêve. De leur savoir-faire, de leur entêtement, de leur passion, et du lait de 30 vaches brunes des Alpes suisses, sont nés sept fromages fermier au lait cru parmi les meilleurs au Québec : le Gré des Champs, le d'Iberville, le Monnoir, le Pont blanc, le Péningouin, le Frère chasseur et l'Adjudant.

À cet hommage filial se sont ralliés dix chefs québécois, lesquels dans une belle alchimie proposent une ou plusieurs recettes dont vous ferez plus qu'un accompagnement mais aussi une entrée, un plat principal, un dessert. Tartare de thon au Péningouin d'Audrey Dufresne des Trois Petits Bouchons, pavés de cerf, sauce gastrique aux abricots, fromage Monnoir et noix de Grenoble rôties, d'Alexandre Auclair et Shane Slucinski de Fourquet Fourchette, et tarte aux bleuets, thym frais, pont blanc de Marc-Alexandre Mercier de l'Hôtel Herman, quel beau menu ! Comme dit Normand Laprise, le grand chef du Toqué : «La meilleure façon de travailler les produits de qualité est de piger dans son propre jardin avant d'aller voir ailleurs.»

Au Gré des Champs, une histoire de famille, d'agriculture et de cuisine, Marie-Pier et Virginie Gosselin, Les éditions du Passage, 232 p., 39,95 \$

