

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

V & V



Italie

Les primeurs
Les vins de l'Etna

France

Les crémants

Chine

Les châteaux et leurs vins

Entretien

Avec Isabelle et Laurent Coustal,
propriétaires de Château Sainte Eulalie



SÉLECTION V&V
+ DE 106 VINS DÉGUSTÉS

VOL 18 • N° 2
6,95\$

Société canadienne des postes - Envoi de publication canadienne

Messageries Dynamiques 0 2

#11279 6.95\$

7 78313 04270 2

20# 18 10V

FAIRE LA FÊTE AVEC DES BULLES !

Les journées sont plus courtes, les feuilles commencent à tomber, les soirées sont plus fraîches, on se sent un peu frileux et on a vite envie de se terrer à l'intérieur, bien au chaud. Mais on n'a pas à revêtir l'habit de moine pour autant. Qui dit intérieur, ne dit pas forcément tanière ou refuge. C'est l'heure de la lumière, des soirées entre amis, des belles bouteilles que l'on débouche avec des mets fins. Finis les barbecues au vin de pays, les pique-niques au rosé, les soirées al fresco au vino bianco. Maintenant, c'est du sérieux! C'est le temps d'aller chercher quelque beau flacon dans le cellier. Et il y a toutes ces recettes si appétissantes que nous vous présentons dans chaque édition de *Vins & Vignobles*; c'est maintenant qu'il faut se mettre aux fourneaux pour tenter de les réussir.

Et comme toute belle soirée commence avec l'apéritif, c'est le moment de sortir les meilleures bulles – champagne ou crémant. Pour les champagnes, on a tous nos petites habitudes – on préfère une maison à une autre, on l'aime plus ou moins dosé, plus ou moins évolué. Quant aux crémants, leur qualité s'est nettement améliorée au cours de la dernière décennie; on peut servir les meilleurs sans rougir au plus fin connaisseur. Il ne faut pas aussi boudier le prosecco, ce vin convivial de la Vénétie qui se sert à toute heure avec un en cas. Il est populaire à Venise, son lieu de naissance, mais il est maintenant devenu un habitué de nos réunions

conviviales transatlantiques. Il se présente sous divers aspects, du très sec au légèrement plus doux (sans être sucré).

ET PRÉPARER LES PROCHAINS MOIS D'HIVER

Il y a beaucoup de nouveaux vins dans nos magasins, tous arrivés à temps pour les fêtes de fin d'année. Mais comme ils sont tous commandés en quantités pléthoriques, mieux vaut en faire provision dès maintenant. Suivez nos suggestions dans *La Sélection V&V* ainsi que sur notre site Internet www.vinsetvignobles.com l'onglet Vins du Mois, sans négliger pour autant notre sélection hebdomadaire coup de cœur. Vous êtes nombreux cependant à oublier les vins blancs. Et pourtant, il y en a de superbes sur le marché. La saison des huîtres est déjà là, tous ces beaux mollusques demandent un bon vin blanc pour les mettre en valeur. Ne boudez pas votre plaisir et aller fouiner du côté des vins blancs du Frioul en Italie, de Bordeaux, de la Loire, de l'Alsace, sans oublier la Bourgogne. Il y a là de beaux mariages en vue!

Passez un bel automne, savourez chaque moment ! Je bois à votre santé !

Nicole Barrette Ryan

Vignoble de Barone
Villagrande en Sicile

PRÉSIDENT

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

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

LA SICILE

UNE ÎLE AUX TRÉSORS BLANCS *Par Pierre THOMAS*
Texte et photos

*Vieilles vignes plantées
au pied de l'Etna*



La production des quelque 100 000 hectares du vignoble sicilien est encore dominée par le vin blanc (60 %). Après l'expansion des cépages internationaux, avec le chardonnay en tête, les Siciliens reviennent à des variétés autochtones. Et si l'île produisait les meilleurs vins blancs d'Italie ?

Il faut se méfier des idées toutes faites. Affirmer que la Sicile produit les meilleurs vins blancs d'Italie ne «coûte» pas cher aux grandes régions (Toscane et Piémont d'abord) réputées pour leurs vins rouges prestigieux. Seul le Frioul-Venezia Giulia, au nord de Venise et de Trieste, peut rivaliser avec une telle production de vins blancs. En quantité et en qualité. Ces dernières années, la plus grande île de la Méditerranée a replanté des cépages autochtones. C'est vrai dans le sud-ouest, où, longtemps, le grillo a été la «matière première» du marsala, ce vin doux muté dans le style du madère et destiné dès la fin du XVIII^e siècle aux marins de l'amiral anglais Nelson. Et surtout sur l'Etna, avec le catarratto, dont il existe plusieurs clones.

UN RIESLING MÉDITERRANÉEN

Les vins de l'Etna, ne représentent que 3 % de la masse des vins siciliens mis sur le marché. Mûri sur les terres de laves du volcan qui domine la ville de Catane, le catarratto local donne des vins puissants, aux arômes «pétrolés» qui rappellent le riesling (certains sols d'Alsace et de la Moselle sont aussi d'origine volcanique). Ces vins blancs sont aptes au vieillissement. À Milo, le cépage a même droit à l'appellation Etna Bianco Superiore : dans ce lieu-dit, le blanc couvre 70 % du vignoble, contre 20 % pour l'ensemble de l'Etna. «Ici, le mois le plus important, c'est septembre. Juin, juillet et août sont chauds. Il faut que le raisin soit mûr avant les pluies de la mi-octobre. Il n'y a aucun endroit au monde où nous pouvons obtenir une parfaite maturité du raisin et s'assurer de températures fraîches durant la vinification», se félicite Marco Nicolosi du Barone di Villagrande, un domaine historique de l'Etna, où l'on n'a jamais cessé de faire du vin depuis 1727. Dix



Le vignoble Villagrande, domaine historique de l'Etna

générations de vignerons se sont succédées même quand la production s'est réduite drastiquement, à cause du phylloxéra, des éruptions et de la dureté du travail à la main.

Le renouveau de l'Etna est récent. «Dans les années 1980, l'Etna n'avait plus que le sol et les ceps pour lui, mais aucune infrastructure, aucun œnologue, aucun marché pour ses vins», témoigne Antonio Benanti, du domaine familial éponyme, un des pionniers de cette renaissance. «En trente ans, on est passé de trois à une centaine de caves. Réunir à la fois les qualités de vins de montagne, un climat et un sol si particuliers, et des cépages qui n'existent nulle part ailleurs, nous donne une position unique.» Long et puissant, volcanique et minéral, soutenu par une belle acidité, son Etna Bianco 2013 commence seulement à s'ouvrir et le Pietra Marina 2012 figurait parmi les meilleurs vins de la dégustation de Sicilia en primeur 2016.

LE CRÉMANT

Esprit et goût d'un effervescent

Par Janine SAINÉ

Chaque année, le Concours des Crémants de France se déroule dans une région productrice spécifique de l'Hexagone. Cette année, le 25^e Concours avait lieu au début juin à Limoux où les effervescents de la région ont assurément la cote et une réputation internationale.



D'OÙ VIENT LE MOT CRÉMANT ?

À l'origine, ce terme n'avait pas une connotation nécessairement positive, car l'expression était plutôt liée à un champagne raté. Mais adopté dans les années 1975-1976 par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), le crémant est ainsi désigné d'après l'aspect produit par les mousseux, telle une «crème onctueuse ou une mousse crémeuse». Élaboré à partir d'une méthode traditionnelle ou classique, dite «champenoise» dont le terme a été banni depuis longtemps sur les étiquettes, le crémant est souvent associé au champagne au grand dam des Champenois. Bien que la méthode soit semblable mais peut différer au cours des étapes de production, le crémant s'est forgé une personnalité au fil des dernières décennies. Associé aux huit AOC françaises qui le produisent, l'Alsace, la Bourgogne, la Loire, Bordeaux, Die, le Jura, Limoux et la Savoie, le crémant a plusieurs atouts tant au niveau de son prix raisonnable que de sa qualité de plus en plus éminente.

Malgré certaines variantes comme le choix des cépages et la durée de l'élevage selon les régions d'appellation, le crémant est devenu une marque en soi qui prend de plus en plus d'expansion.

Voici quelques règles générales pour être désigné crémant. La première fermentation a lieu en cuves et la deuxième en bouteille. Neuf mois de vieillissement et d'élevage sont exigés, et 12 mois après l'étape du tirage (ajout de sucre et de levure au vin de base pour provoquer la deuxième fermentation). Ensuite, la séparation des lies se fait par dégorgement, celui-ci ayant pour but d'éliminer le dépôt de levures. Parmi d'autres exigences relatives aux vendanges et à la vinification, le terme crémant est une appellation d'origine protégée (AOP).

Original à cause de la réunion géographique de ces diverses appellations, ce 25^e Concours national des crémants de France impliquait aussi ceux du Luxembourg. Issues de huit régions françaises et de l'unique luxembourgeoise, plus de 600 bouteilles ont été dégustées par 220 dégustateurs. Bien que les consommateurs recherchent des vins plus dosés, c'est-à-dire plus sucrés, la tendance est de produire des crémants extra brut et brut nature qui sont plutôt prisés par les connaisseurs. En général, la production est en pleine expansion avec 86 millions de bouteilles en 2015, évidemment réparties d'une façon disparate selon les régions. Les marchés tant au niveau national qu'international affichent de très bons résultats, ce qui signifie que les consommateurs se laissent séduire par ce style d'effervescent. Et ils ont bien raison.

MÉDAILLES OBTENUES

Selon les résultats, il faut tenir compte du pourcentage d'échantillons présentés par chaque AOC.

Bourgogne: 48 médaillés sur 139 échantillons - Alsace: 46 sur 137
Loire: 37 sur 114 - Luxembourg: 27 sur 78 - Jura: 22 sur 63
Limoux: 17 sur 52 - Die: 4 sur 14 - Savoie: 2 sur 6



Benoit Beigner,
œnologue à Château Bacchus



Emma Gao

Deux régions viticoles chinoises de prestige s'opposent: le Ningxia, à la frontière de la Mongolie, au nord-ouest de Pékin et Penglai, dans le Shandong, au sud-ouest de la capitale. Les deux édifient à tour de bras des châteaux, aussi kitsch que spectaculaires.

Dans la banlieue de la ville de Penglai, à Great Wall, cave du groupe d'État COFCO, Li Jin, le jeune «manager» technique, situe l'enjeu: «Les Chinois boivent local. Le Shandong est favorisé. Il a une ancienne réputation viticole, vieille de plus de cent ans, et il est peuplé de 95 millions d'habitants. L'arrivée du TGV a mis la région à quatre heures de train de Pékin. Le Ningxia, lui, est minuscule. Ses habitants, à forte minorité Rui musulmane, ne boivent que très peu de vin. Sa réputation est très récente. Il doit donc exporter ses vins... et Pékin est plus loin.»

LE NINGXIA, TRÈS INVENTIF

Pourtant, à Yinchuan, le gouvernement local «met le turbo» pour faire progresser la qualité des vins du Ningxia. Il a pris trois mesures originales. D'abord, il a entamé une procédure de classement en crus, comme à Bordeaux : les premiers dix «châteaux» ont accédé au niveau de cinquième cru, en 2013. On attend pour l'automne 2015, une liste de dix autres domaines et cinq à sept promus en quatrièmes crus classés, et ainsi de suite, tous les deux ans jusqu'au sommet de la pyramide et les premiers crus.

Ensuite, il organise un concours pour désigner les meilleurs vins chaque année, avec un lot de bouteilles mis sous scellés dans les caves. J'étais un des cinq jurés de ce Ningxia Wine Challenge 2015 qui a décerné, parmi une centaine de vins jugés à l'aveugle, huit médailles d'or, dont l'une pour le seul assemblage rouge, à la jeune œnologue Zhang Jing du Château Helan Quingxue (Jiabeilan), première lauréate d'une médaille d'or pour un vin chinois à Londres, il y a cinq ans.

Le Ningxia a aussi reconduit un trophée pour les vinificateurs du monde entier. Il y a deux ans, ils étaient une dizaine, cette année, 60 de 20 nationalités. La majorité viennent de l'hémisphère Sud, Australiens (10 participants), Néo-Zélandais (7), Argentins (5), Chiliens et Sud Africains (3 chacun). La vendange 2015 est mise à disposition de ces «winemakers», qui élaboreront leur vin durant deux ans, jusqu'à la dégustation par un jury d'experts internationaux et un classement des meilleures cuvées.