

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

V&V



ESPAGNE

LES ÎLES CANARIES
RIBERA DEL DUERO

FRANCE

LANGUEDOC

ITALIE

ENTRETIEN AVEC ALESSANDRO GALLO
- CÉNOLOGUE À CASTELLO D'ALBOLA -

AVEC LA SÉLECTION V&V
+ DE 108 VINS DÉGUSTÉS

VOL 17 • N° 2

Société canadienne des postes - Envoi de publication
canadienne

6,95\$

#11279



PAYS VEDETTE

ESPAGNE

6 NOVEMBRE
7

PLACE BONAVENTURE

— La —
**GRANDE
DÉGUSTATION**
DE **Montréal** 2015

VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX

THÉMATIQUES

**GRENACHE
BULLES DU MONDE**

Présentée par



SAIN'T JAMES

L'ART DU RHUM



Les Plantations
SAIN'T JAMES
250 ANS
1765-2015



SÉLECTIONNÉ PAR L'ÉQUIPE

SOCIÉTÉ
GÉNÉRALE
CLEMENT
INTERNATIONALE inc.

Educ'Alcool

La modération a bien meilleur goût.



PAYS VEDETTE

ESPAGNE

$\frac{6}{7}$ NOVEMBRE

PLACE BONAVENTURE

THÉMATIQUES

GRENACHE
BULLES DU MONDE

— *La* —
GRANDE
DÉGUSTATION
DE Montréal 2015

VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX

Présentée par



18+

lagrandelegustation.com



Sommaire

14

VIGNOBLES DU MONDE

RIBERA DEL DUERO – AU CŒUR DE LA BOURGOGNE IBÉRIQUE

Il y a 30 ans, les caves de la Ribera del Duero se comptaient sur les doigts d'une main. Elles sont près de 300 aujourd'hui qui produisent 90 millions de bouteilles. Mais, il y a un monde entre l'exceptionnel haut de gamme et le tout venant.

18

LES ÎLES CANARIES – UNE VITICULTURE DE L'EXTRÊME

Pour financer la conquête des Canaries, les rois d'Espagne s'adressèrent aux mécènes d'Europe. Ceux-ci affluèrent de partout. C'est eux qui implantèrent plusieurs cépages de leurs pays d'origine pour commencer la production de vin.

24

LE LANGUEDOC – UNE MOSAÏQUE DE CULTURES VITIVINIQUES

Entre mer et garrigue, cet éloquent paysage méridional offre une des viticultures les plus diversifiées de la France. Malgré une production volumineuse, la viticulture du Languedoc en mène large avec ses vigneron et ses appellations tous azimuts.

10

VINOFLASH

Le monde du vin et les dernières nouvelles de l'actualité vinicole.

À Castello d'Albola, l'ancienne maison de campagne du XVIII^e siècle, Villa Le Marangole, a été transformée en une élégante maison d'hôtes.

“VIGNES DE NICOLE”

PAYS D'OC - INDICATION ♦ GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



UNE SYMBIOSE HARMONIEUSE ENTRE UNE RÉGION EXTRAORDINAIRE POUR PRODUIRE DES RAISINS, UNE PASSION POUR LA VIGNE, LE RESPECT DU RAISIN LORS DE LA VINIFICATION ET LE TALENT DE L'ASSEMBLAGE ET DE L'ÉLEVAGE; C'EST LE STYLE PAUL MAS

Sommaire (suite)

28

ENTRE DEUX VERRES

Castello d'Albola

Entretien avec l'œnologue Alessandro Gallo

30

Castello di Ama

Une élégance peu commune

Sartori di Verona

Famille et tradition

31

VIN ET TOURISME

Excursion vinicole à Dunham au Québec

35

VIN ET GASTRONOMIE

Petit journal gourmand

Omnivore, veggivore, cuisine du terroir, chefs d'ici et d'ailleurs, Montréal n'arrête pas de savourer, explorer, découvrir et adopter

39

RECETTES

Trois recettes extraites du livre *Hélène Daroz – Les recettes de mes grands-mères*, Éd. du Cherche Midi, et les harmonies gourmandes du maître-sommelier Jacques Orhon

42

LES HUMEURS DE JACQUES ORHON

L'art de la comparaison – jouer sur les mots et éviter les sophismes

Castello d'Albola



NOTRE COUVERTURE

Castello d'Albola est une magnifique propriété de la famille Zonin en Toscane. Ce domaine bénéficie d'un climat chaud et ventilé où l'écart thermique jour-nuit est important. On y produit outre un Chianti Classico et un Chianti Classico Riserva, plusieurs vins de très haut calibre, en rouge comme en blanc. OSO est un nouveau produit qui arrive au Québec. Cet assemblage de sangiovese (60 %), syrah (20 %) et merlot (20 %) est facile à boire et peut se marier avec une foule de mets très variés. On peut lire notre entretien avec l'œnologue Alessandro Gallo en page 28.

Castello d'Albola OSO 2013, Toscana IGT (16,95 \$ - 12665481)



90 POINTS
Wine Spectator

10857569



89 POINTS
Wine Spectator

11254188



88 POINTS
The WINE EXPERTS

00868729

**DÉCOUVREZ
UN TERROIR
D'EXCEPTION
QUI OFFRE
UN RAPPORT
QUALITÉ PRIX
INÉGALÉ**



Sélections
FRECHETTE
VINS D'EXCEPTION

LESSELECTIONSFRECHETTE.COM
f LESSELECTIONSFRECHETTE
LA SELECTION DE CHRISTINE.COM
f LA SELECTION DE CHRISTINE

18+ La modération a bien meilleur goût.
Educatif alcool



CAMPAGNE FINANÇÉE CONFORMÉMENT À LA LOI N° 1006/13

L'AUTOMNE N'EST PAS TRISTE

Quand la nature prend ses quartiers d'hiver, que les arbres ont perdu leur ramure, que le soleil peine à se montrer, l'être humain rêve de lumière et de chaleur. C'est pourquoi cette édition de *Vins & Vignobles* vous emmène à la découverte des vignobles espagnols de Ribera del Duero et des Îles Canaries, ainsi que ceux du Languedoc en France. Vous baignerez dans la chaleur de ces régions méridionales et peut-être succomberez-vous à la tentation d'aller voir sur place les miracles qui y réalisent des vigneron farouchement attachés à leur terroir.

La rentrée est déjà loin, la folie des Fêtes n'est pas encore là, c'est le moment de réunir les amis ou la famille pour un repas-rencontre-bilan d'année tout en savourant quelques bons vins. Et pourquoi ne pas essayer une de ces nombreuses recettes que vous avez vues à la télé ou dans le dernier livre à la mode, ou dans les pages de *Vins & Vignobles*. Celles que nous vous proposons sont faciles à faire et en prime, vous avez toujours les vins qui les mettront le mieux en valeur, choisis par le maître sommelier Jacques Orhon. Car, comme vous, nous n'avons pas le temps de passer des heures en cuisine; nous préférons partager ces moments avec nos convives.

LE SALON DES VINS DE MONTRÉAL

Il revient cette année encore, au mois de novembre prochain. Restez-y fidèle car il y a toujours de nouveaux vins à découvrir. Je sais que vous avez vos vins préférés, que votre goût est déjà formé, qu'il y a des régions qui ne vous intéressent peut-être pas, mais croyez-moi, on a souvent des surprises. Et en prime, il y a tous ces vigneron, œnologues, producteurs qui viennent à Montréal pour vous rencontrer. Ils seront heureux de partager leur passion. Vous aurez l'impression de vous promener dans le vignoble avec eux. Et qui sait, vous serez peut-être tenté d'aller leur rendre visite lors de prochaines vacances...

LE NUMÉRIQUE ENFIN !

C'est un long processus, nous vous l'annoncions dans notre dernière édition, *Vins & Vignobles* numérique arrive enfin ! Désormais vous pourrez lire votre magazine sur votre ordinateur, votre tablette ou votre téléphone. Vous pourrez toujours télécharger *La Sélection V&V* également. En somme, où que vous soyez dans le monde, *Vins & Vignobles* sera toujours avec vous. Abonnez-vous, abonnez vos amis ! Il y a encore mille choses à découvrir !

En attendant, passez un bel automne, savourez le temps qui passe, et ne buvez que de bons vins ! À votre santé !

Nicole Barrette Ryan

Terrasses du Larzac



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
Impart Litho

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

MASI

Une qualité qui mérite d'être partagée



18+

La modération
est le meilleur goût.
Ethos Vincool

L'*appassimento*, technique qui consiste à sécher les raisins afin de concentrer les arômes et les saveurs dans le vin, est une méthode traditionnelle en Vénétie dans la production des Amarones. Le logo doré *Appassimento* apposé sur certaines cuvées de MASI dont : **Masianco**, **Campofiorin** et **Brolo Campofiorin Oro**, confirme l'expertise MASI. Il certifie de plus que MASI a utilisé de façon originale et innovatrice l'*appassimento* dans la production de ces vins. Le mot *Appassimento*, qui inclut les trois lettres XXI, est aussi un clin d'œil au travail avant-gardiste de Masi pour produire au XXI^e siècle des vins fruités, de belle concentration et d'une fraîcheur remarquable.

AUTHENTIC
VINS ET SPIRITUEUX

Tél.: 514-356-5222
www.awsm.ca

APPASSIMENTO
MASI EXPERTISE

Luca Bozzani

www.appassimento.it

JOYEUX NOVEMBRE!

Pour chasser la grisaille de l'automne

La SAQ soutient chaque année quelque 560 organismes et événements par l'entremise de son Programme de dons et de commandites. C'est encore le cas, en octobre et novembre où plusieurs événements sont proposés aux amateurs de bons vins et de gastronomie. Huit événements gourmands, festifs et rassembleurs, apporteront plaisir et joie de vivre aux Montréalais : 3700 vins et spiritueux à déguster, 150 restaurants à découvrir et 300 vigneron du Québec et d'ailleurs à rencontrer.

Selon la sommelière et porte-parole Jessica Harnois, «Joyeux Novembre, c'est une excellente façon d'ajouter de la couleur à l'automne, c'est la promesse de rencontres passionnantes avec des viticulteurs d'ici et de partout à travers le monde, c'est la chance de découvrir et de déguster de nouveaux produits, mais c'est surtout un mois entier à nourrir ma passion et à la partager avec vous.»



Les événements de cette fête du goût

- 29 octobre** : Soirée À votre santé !
- 29 octobre au 8 novembre** : Montréal à table
- 30 octobre au 2 novembre** : Montréal Passion Vin
- 30 octobre au 2 novembre** : Salon des Vins d'importation privée
- 6 et 7 novembre** : La Grande Dégustation de Montréal
- 9 novembre** : La Grande Table (Montréal)
- 27 au 29 novembre** : Les Fête des vins du Québec

La programmation complète : www.joyeuxnovembre.ca



Agenda

La Grande Dégustation de Montréal

5 au 7 novembre 2015
Place Bonaventure
www.lagrandedegustation.com

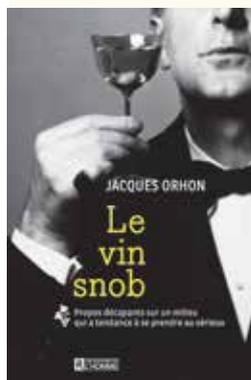
Salon des vins de Saint-Georges

22 novembre 2015
12h à 17h
Centre des Congrès Le Georgesville
philippevinot@globetrotter.net • 418 222-8466

Vitality 2016

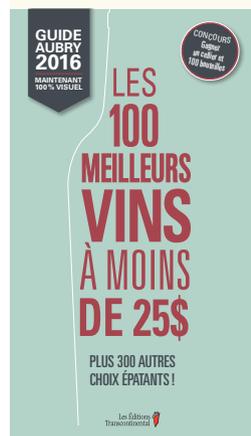
10 au 13 avril
Vérone, Italie
www.vitality.com

SAVOURER AVEC LES YEUX



Le vin snob,
Jacques Orhon
Éd. de l'Homme, 240 p.,
24,95 \$

Toujours en verve, Jacques Orhon nous revient, non pas sous forme de guide cette fois, mais tout au long de menus propos sur tout ce qui touche à l'univers du vin. Il n'est pas ici question de faire étalage de connaissances, mais plutôt de démythification. Il s'en prend à tous les snobs du vin qui n'ont que notes et millésimes à la bouche, étiquettes et grands crus. Il s'insurge contre une certaine intelligentsia qui fait fuir les vrais amateurs amoureux du vin, ceux qui n'osent pas dire s'ils aiment un vin ou non de peur de se faire rabrouer ou ridiculiser. Il aborde, au cours d'une vingtaine de chapitres, le bio, le vin nature, les vins de stars, les clichés et idées reçues. C'est léger, facile à lire, bien écrit, et chaque propos fait tilt. Un bel ouvrage à emporter en vacances ou à offrir aux Fêtes.



Le Guide Aubry 2016
Les 100 meilleurs vins
à moins de 25 \$,
Éd. Transcontinental, 272 p.,
22,95 \$

Le petit format de ce guide le rend très pratique. On le glisse dans la poche ou dans le sac, on le feuillette dans le métro, on redécouvre des vins qu'on avait oubliés et on peut se promener dans n'importe quel magasin de la SAQ avec plus d'assurance car les vins retenus (à moins de 25 \$), sont ceux qui se trouvent dans toutes les succursales. L'auteur déguste bien, connaît les vins, a été formé à Bordeaux où il a également vinifié quelques grands crus, ainsi que dans une grande maison de Champagne. Il sait saisir toutes les nuances dans un vin. Ceux qu'il a retenus rencontrent des critères très sévères. En prime cette année, un concours qui donne la possibilité de gagner un cellier assorti de 100 bouteilles de vin.