

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

V&V

Italie

300^e anniversaire
du Chianti Classico

France

Le Crémant de Bordeaux
Champagne

Géorgie

Renouveau des méthodes ancestrales

Entretien

Avec la coopérative Paniza



SÉLECTION V&V
+ DE 105 VINS DÉGUSTÉS

VOL 18 • N° 3

Société canadienne des postes - Envoi de publication
canadienne

6,95\$

#11279 636\$

Messageries Dynamiques

0 3



VOL 18 • N° 3

Sommaire (suite)

ENTRE DEUX VERRES (suite)

31 CRÉMANT DE BOURGOGNE

Veuve Ambal à la manœuvre

32 MONTETI

Au cœur de la Maremma

VIN ET GASTRONOMIE

33 DÉCOUVERTE DE LA HUNTER VALLEY EN AUSTRALIE

Une croisière trans-Pacifique de Sydney (Australie) jusqu'à Seattle (USA) a permis à deux passionnés de vin, de visiter la ville de Sydney et d'explorer la magnifique région vinicole de Hunter Valley.

36 PETIT JOURNAL GOURMAND

Enologie, gourmandise, générosité, partage... voici nos coups de cœur de décembre, des livres qui nous ont touché, séduit, nourri, amusé... et fait réfléchir.

39 LES RECETTES ET LEURS VINS

En cette fin d'année, pour se laisser aller à la gourmandise, épater vos invités et voyager dans l'assiette, voici trois recettes du carnet de recettes du chef Pierre Augé et les suggestions-vins du maître-sommelier Jacques Orhon.

LES HUMEURS DE JACQUES ORHON

42 L'ENVIRONNEMENT D'UNE BONNE DÉGUSTATION : L'EXCELLENT ET LE PITOYABLE.

Vignoble Paniza
dans l'appellation Cariñena

NOTRE COUVERTURE

Située dans l'appellation Cariñena au nord-ouest de l'Espagne, Bodegas Paniza est une coopérative fondée en 1953. Outre un répertoire de vins commercial, elle produit des vins haut de gamme comme celui qui est présenté ici. On retrouve en page 28 l'entretien de *Vins & Vignobles* avec cette dynamique coopérative.

Vinya Viejas de Paniza 2012, Cariñena, Bodegas Paniza (16,85 \$ - 12721905)





CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION NO. 1308/2013



MAZZEI
1435

UNE SEULE FAMILLE, UNE MÊME PASSION.
DEPUIS 24 GÉNÉRATIONS.



FONTERUTOLI
CHIANTI 2014
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA



LE MARCHAND
DE VIN

AVEC PASSION
ET EXPERTISE

18+

Le moderatore...
a tutti i moderatori...
Educazione

Disponible à la SAQ #856484

NOËL, LES FÊTES, LES GUIDES !

Tous les ans, les derniers mois de l'année marquent la sortie des divers guides de vin. Ils sont nombreux peut-être, mais essentiels vu la quantité phénoménale de vins sur le marché. Je sais, beaucoup de ces vins ne sont plus disponibles au moment où sortent les guides, mais il ne faut pas en blâmer les auteurs, il faut plutôt se désoler des quantités pléthoriques achetées par le monopole. Si ces vins méritent de figurer dans un guide, c'est qu'ils ont été jugés meilleurs que d'autres qui n'y apparaissent pas et qui se retrouvent pourtant en trop grande quantité dans nos magasins...Au Québec, nous avons d'excellents dégustateurs qui reflètent bien «le goût» des consommateurs québécois. Pourquoi ne met-on pas leurs commentaires de dégustation au-dessus des bouteilles dans les rayons de la SAQ plutôt que ceux des gourous d'outre-frontière? Je vais souvent chez nos voisins du Sud, j'y ai de nombreux amis, et je vois bien quels vins ils boivent au restaurant. Eh oui, parce que eux, ils se fient à leurs gourous ! Alors, un peu plus d'alcool, un peu plus de sucre, un peu plus de parfum de bois, et voilà le tout emballé et bien ficelé ! Et c'est ainsi que l'on met tout le monde à la mode Coca-Cola !!! La SAQ est soit disant en train de repenser son modèle d'affaires, peut-être serait-il temps de considérer «nos gourous» à nous, dans son plan marketing !

Vignoble de Château
Mont-Redon à
Châteauneuf-du-Pape

MES MEILLEURS VŒUX

Je profite de cette dernière tribune de l'année pour rendre hommage et remercier nos collaborateurs, d'ici et d'Europe, qui servent le vin honnêtement, en vérifiant tous les éléments, en dégustant sur place avec les producteurs, en mettant toute leur énergie à rapporter les faits et seulement les faits. Merci mille fois mes fidèles amis. Merci aussi à nos très loyaux annonceurs, ceux qui présentent leurs vins dans de belles pages au graphisme soigné. Sans eux, nous ne pourrions pas vous apporter toute cette information.

Et vous, chers lecteurs et amis, restez-nous fidèles, lisez-nous, faites-nous connaître, encouragez nos annonceurs, achetez les vins que nous dégustons dans *La Sélection V&V*, et pour toutes les dernières nouvelles, suivez-nous sur www.vinsetvignobles.com, Facebook : *magazine vins et vignobles*, Tweeter : *vinsetvignobles*, Instagram : *vinsetvignobles*

Je vous souhaite un joyeux Noël, une superbe année 2017 !
Passez de belles fêtes de fin d'année !

Nicole Barrette Ryan

PRÉSIDENT

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

CHIANTI CLASSICO

300 ANS DE RECONNAISSANCE

Par Janine SAINÉ Texte et photos

Entre Florence et Sienne, à travers une nature presque inchangée depuis des siècles, la région du Chianti Classico offre au détour un spectacle unique où cyprès, vignes et oliviers défilent au gré de routes sinueuses, de collines vallonnées et de villages centenaires.

Au cœur de la Toscane, cette appellation établie officiellement par un arrêté ministériel en 1932 en tant que Chianti Classico, mais dont les frontières ont été identifiées et délimitées, le 24 septembre 1776, par le Grand Duc de Toscane Cosimo III de Medici, a connu un succès grandissant, au fil des siècles, tant au niveau local qu'international. C'est ainsi qu'en 2016, Florence célèbre les 300 ans d'histoire de ce territoire vinicole exceptionnel.

Avec une superficie comptant plus de 70 000 hectares dont 10 000 ha de vignes, cette zone originelle du Chianti Classico produit annuellement plus de 35 millions de bouteilles de vins parmi les plus réputés de la planète et ne peuvent être produits que dans les communes suivantes : Barberino Val d'Elsa, Castellina in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Poggibonsi, Radda in Chianti, San Casciano Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa.



Domaine Dievole à Castelnuovo Berardenga en Toscane

Peut-on encore faire du vin comme il y a 6000 ans? Le procédé géorgien de «qvevris» (amphores), inscrit au Patrimoine mondial immatériel de l'Unesco depuis 2013, le démontre. Rencontres sur place, entre petits vigneron et grandes structures.

Le procédé remonte à la nuit des temps. On parle de 6000 ans, av. J.-C., quand l'homme caucasien a découvert que le raisin sauvage avait des vertus diverses à condition d'être domestiqué. Dans chaque famille géorgienne, la tradition s'est perpétuée. Le breuvage qui en résulte s'appelle «ghvino» et les Géorgiens revendiquent d'avoir, les premiers, parlé de «vin».

Chacun cultive sa vigne et même, son cépage, puisque plus de 500 variétés de raisin, dont 350 seraient encore vivaces, ont été répertoriées. À la campagne, des jarres en terre cuite sont enterrées, les «qvevris». Au moment de la vendange, dans ce pays au climat favorable à la vigne, avec des printemps et des automnes tempérés, et des étés très chauds, on récolte le raisin, on l'égrappe, puis on le dépose dans ces amphores qui peuvent contenir entre 300 et 800 kilos de raisin. On ne presse ni le blanc, ni le rouge.

LE BLANC - PRÉFÉRÉ DES GÉORGIENS

Les raisins macèrent dans la jarre. Pour séparer le solide du liquide, on plonge un bâton dans le liquide, régulièrement. Ce «pigeage» finit par laisser se déposer les peaux au fond du récipient. Le liquide, qui a fermenté sans la moindre levure ajoutée, remonte à la surface, en une vingtaine de jours. Ensuite, avec des récipients rudimentaires, en argile, en bois ou en cuivre, on transvase ce jeune vin dans une autre jarre enterrée, qui est alors scellée et laissée fermée durant plusieurs mois. Au moins cinq, mais parfois plus longtemps...

C'est ainsi que procède Iago Bitarishvili, dans le village de Chardakhi, en Kartli, à l'ouest de Tbilissi. Il ne récolte que 4000 kilos de raisins, en majorité du blanc, raisin préféré des Géorgiens, de la variété chinuri (connue pour faire de bons mousseux), qui donnent 2000 litres de vin. Le jeune homme est une vedette, connue de Tokyo à New York, en passant par l'Italie. Car la mode du «vin orange» — le blanc se teinte durant un si long contact avec ses peaux et restitue ses tanins — a gagné désormais les consommateurs, mais aussi des producteurs, en Italie, où l'on retrouve, au Frioul, à la frontière slovène, cette manière ancestrale d'élaborer du vin. Le Chinuri de Iago, en 2013, n'est ni brunâtre, mais plutôt à reflets verts, ni oxydatif, comme pourrait le laisser supposer le procédé. Il exprime une belle fraîcheur de fleurs blanches, de pomme verte, avec des notes de noisettes et un soupçon de miel.

DES «QVEVRIS» À GRANDE ÉCHELLE

Ces arômes frais, nous les avons retrouvés dans le Rkatsiteli 2013, en qvevris de Tbilvino, une grande cave établie dans la banlieue de la capitale, Tbilissi (1,3 million d'habitants). L'entité, reprise par les frères Zurab et George Margvelashvili, il y a dix ans, fut la plus grande exportatrice des vins géorgiens entre 2009 et 2013 (lire le hors-texte). À côté d'une large gamme de «vins européens», comme on appelle, en Géorgie, les vins élaborés en cuves selon les principes de l'œnologie classique, Tbilvino propose deux cuvées en qvevris. Le blanc 2013 est jaune or, avec un nez d'abricot, typé du rkatsiteli, le cépage blanc le plus répandu de Géorgie, puissant, tannique, gras et long en bouche, avec une persistance sur la pêche. Ce vin provient de la Kakhetie, la plus importante région viticole du pays, à l'est de la capitale, où Tbilvino a inauguré une nouvelle cave en 2012. Il est tiré à 30 000 bouteilles, vendues à l'export autour de sept dollars «ex-cellar». À Londres, sous l'étiquette de son distributeur, Marks & Spencer, ce blanc est sorti meilleur rapport qualité-prix parmi 15 «vins oranges» de toute l'Europe, selon «The Independent».

Le rouge 2013, tiré du saperavi, le plus grand cépage rouge de Géorgie, en qvevris (20 000 bouteilles), nous est paru moins harmonieux que le 2014 de Winiveria, certes marqué par l'acidité, mais parfait à table, dans l'original hôtel de Château Mere, près de Telavi, où Gaudi et le Facteur Cheval semblent s'être donnés rendez-vous. Dans la cour, entre une fausse tour médiévale crénelée et une autre, ronde, la cave est construite à l'envers : réception de la vendange au rez de chaussée et qvevris au premier étage !



Le pigeage rudimentaire du vin blanc dans les qvevris se fait au moyen d'un bâton plongé dans le liquide.

Iago Bitarishvili est connu de Tokyo à New York



Superficialité et authenticité en Champagne

LA DICHOTOMIE DU CHAMPAGNE

Par Guénaél REVEL Texte et photos

Dépôt de sédiments avant
dégorgement du champagne



Dès le début du XVIII^e siècle, dès que le négoce des bulles champenoises est né, les bouteilles saute-bouchon ont été destinées aux nantis, aux communautés privilégiées issues majoritairement de l'aristocratie européenne. Le champagne d'alors n'était pas bu par les Français, mais par les Anglais, les Russes, les Allemands, et plus tard, les Américains. Dès sa naissance, le champagne a été vendu comme une rareté, comme un produit de luxe. Et qui dit luxe, dit superficialité. Mais qui dit luxe, dit aussi authenticité. Cette dernière, lorsqu'on parle de champagne, c'est son terroir et la diversité qui le compose. Toutefois, la Champagne n'a jamais vendu son terroir, la Champagne a toujours vendu du champagne. Ainsi est née sa dichotomie...

PETIT JOURNAL GOURMAND

Par Nicole Charest

Neuf livres sous le sapin

Cœnologie, gourmandise, générosité, partage... voici nos coups de cœur de décembre, des livres qui nous ont touché, séduit, nourri, amusé... et fait réfléchir.

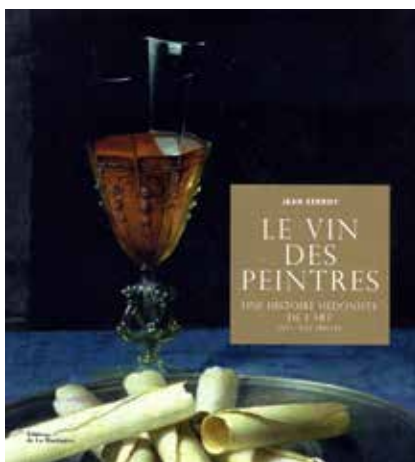
L'ART DU VIN

Dans un beau livre sur papier glacé qui traverse six siècles d'histoire, Jean Serroy, chroniqueur culturel autant que critique gastronomique, amateur de fromages et de vins – particulièrement ceux de la région du Rhône où il enseigne à l'Université de Grenoble, explore en quelque 80 tableaux le rôle et la symbolique du vin et de la vigne.

Depuis Bacchus/Dionysos peint à tout âge mais toujours couronné de feuilles de vigne, jusqu'au petit bonhomme dessiné par Cassandre se versant à boire d'une bouteille de *dubo dubon dubonnet*, le vin est une source d'inspiration pour les peintres. À travers une iconographie empruntée aux plus grands musées du monde et à quelques collections privées, l'auteur propose les œuvres de 88 peintres qui d'Altdorfer à Warhol, de Brueghel à Miró ont représenté le vin bachique, le vin d'église, le vin profane, et l'ont ancré au cœur de la vie de l'époque et dans l'expression d'un quotidien convivial ou solitaire jusqu'à l'ivresse.

Dans un tableau, Serroy voit tout. Il montre les couleurs du vin, ses reflets et transparences à travers la finesse des verres, et s'émerveille de la chaleur d'un breuvage dont il s'agit de ne pas perdre une goutte. Il interprète le rôle du vin dans les scènes religieuses (l'histoire de Loth et ses filles, par exemple), présente le *Dernier souper* vu par Vinci, Tintoret, Emil Nolde, Dali et Warhol – «du vin compris comme l'expression du sang du Christ à une bouteille de Coca, un produit à consommer».

Il raconte le cycle du vin, de vigne en cave et en port, explique son évolution au fil du temps, le présente en compagnon des fêtes, coupe-soif après les travaux, coulant à flots généreux lors d'un



déjeuner sur l'herbe ou accompagnant l'homme des grandes métropoles qui y noie sa solitude, bref le met en situation. Dans *Le bar à champagne* de Manet, il attire notre regard sur quelques bouteilles de bière, «rejetées un peu à la marge, indice du mélange social de la clientèle». Il note dans *Les Buveurs de vin* d'Étienne Jaurat, un accessoire disposé à l'arrière-plan ; c'est un porte-verres «qui permet d'avoir à sa disposition des verres prêts à être remplis». Dans *The Dinner table at night* de Sargent, il précise que «le vin a été mis en carafe, ce qui lui permet de s'aérer et de dégager au mieux ses arômes» puis

page suivante, s'émerveille devant *Le buveur* de Carrache, où «le vin absorbé en solitaire est le véhicule de l'imaginaire, la porte ouverte vers l'infini des pensées et des rêves.»

Ah! servez-vous donc un verre de vin et ouvrez ce livre !

Le vin des peintres. Une histoire hédoniste de l'art, XV^e au XXI^e siècle, Jean Serroy, Éditions de La Martinière, 216 p., 97,95 \$

MARCHAND DE BONHEUR

Dans un ouvrage de commande, chaleureux mais un brin touffu, Jean Orizet rend hommage à Georges Dubœuf, négociant-éleveur, prince, roi, empereur, pape du Beaujolais. Souvenirs, anecdotes, témoignages, secrets du terroir, plaisirs du goût, celui-ci s'y raconte entre Rhône et Saône sur plus d'un demi-siècle. Et d'abord, à travers ce vin léger et friand, expression de l'amitié, à boire de suite, et dont il fit toute une histoire. Mais le temps a passé où le beaujolais se vendait tout seul. On ne fait plus la queue devant la SAQ du quartier le troisième jeudi de novembre, comme il y a quelque 30 ans, ce qui émerveilla fort Bernard Pivot. La mondialisation qui vit déferler d'innombrables vins nouveaux, rarement à la hauteur, a mis un frein à cette convivialité d'un jour.

Ce livre narre son énergie, sa résilience, le musée du vin qu'il monta à Romanèche-Thorins, son association à Jean-Claude Boisset qui l'a lancé sur de nouveaux chemins. De même que Georges Dubœuf apprit aux vigneron à dominer la vigne qui offrait des récoltes pléthoriques, il les convainquit de vendanger



en vert, de mettre en place des parcelles de traçabilité, de suivre le raisin du vignoble à la vinification. À plus de 80 ans, il se bat encore pour défendre beaujolais génériques, crus et vins de garde.

Son frère aîné, Roger, expliquait : «Son nez abrite une formidable machinerie à dépiéuter les arômes, prolongée d'un bec tapissé d'une batterie de papilles gustatives, sidérantes de vélocité.» Né de conditions climatiques exceptionnelles, le millésime 2015 fera date dans l'histoire des vins de France, affirme Georges Dubœuf. «Il est d'une telle plénitude de senteurs où s'entremêlent des farandoles d'arômes de fruits noirs. Très goûteux en bouche, il offre à la fois une belle fraîcheur et une superbe densité soyeuse et onctueuse.» Avec ce livre, offrez-en une bouteille !

Beaujolais, la passion en partage, Georges Dubœuf avec la complicité de Jean Orizet, Éd. du Cherche Midi, 196 p., 34,95 \$