

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

V & V

Laurent-Perrier

France
Champagne

Portugal
Porto

Italie
Franciacorta –
Les fines bulles

Avignonesi –
Vino Nobile et bio

Castelbuono –
Renouveau du Sagrantino



Laurent-Perrier
hausse les standards avec
La Cuvée!

SÉLECTION V&V
+ DE 80 VINS DÉGUSTÉS

VOL 19 • N° 3

Société canadienne des postes - Envoi de publication
canadienne

6,95\$

11279 6,95\$



038181V

L'éducation au vin commence à la maison!

Un récent article dans le journal La Presse faisait état d'un constat dramatique : le nombre important d'intoxications par l'alcool chez les jeunes arrivés à l'urgence des hôpitaux depuis les dernières années – intoxications dues à l'ingestion de cocktails, de boissons sucrées alcoolisées. Le pédiatre Dr Claude Cyr présentait le résultat de ses recherches lors d'un important congrès scientifique à Calgary au mois de novembre. Selon l'article de la Presse, les trois quarts des jeunes qui se sont présentés aux urgences pour une intoxication avaient bu des boissons à forte teneur en alcool (*spiritueux ou boissons prémélangées avec spiritueux*). Et on parle ici, de jeunes entre 14 et 24 ans. «Souvent, on pense que les jeunes finissent à l'urgence parce qu'ils ont mélangé alcool et drogues illicites, précise le Dr Cyr, or dans notre étude, 71 % des jeunes avaient pris juste de l'alcool.»

Je vous cite cet article parce qu'il a toujours été de bon ton d'assimiler alcool et vin dans toutes les communications de l'État et des divers ministères liés au contrôle des boissons alcoolisées, et c'est un tort. On oublie que le vin est davantage un produit alimentaire et sociétal alors que les divers alcools, spiritueux, jus de fruits alcoolisés, sont des boissons d'amusement ou de décontraction. Il est certain que c'est très facile pour les jeunes de s'intoxiquer avec ces boissons qui ont tout pour plaire – surtout du sucre.

Mais si, au lieu de tout interdire, on commençait par faire l'éducation des jeunes à la maison, en famille, autour d'une table. Ce qui forcément, impliquerait que l'on partage ensemble un repas accompagné de vin, au moins une fois dans la semaine suivant l'occupation de chacun. Il ne s'agit pas ici de forcer la consommation mais d'initier les jeunes au goût du vin en complément du repas. Cela commence par l'analyse, la détection des arômes, et l'analyse des saveurs. Point n'est besoin de vider la bouteille ou de servir une grande quantité – un fond de verre coupé d'eau suffit. Au début, peut-être que le jeune n'aimera pas, mais au moins, il aura appris comment on déguste. Et pour rendre la chose plus facile, cette initiation peut commencer avec un vin de dessert – vin de glace, sauternes, vendange tardive.

Le jeune qui aura appris à boire à la maison sera moins tenté de s'intoxiquer à en mourir car il aura pris l'habitude de favoriser la qualité plutôt que la quantité.

LE TEMPS DES BULLES

Et pour finir l'année en beauté et oublier les irritants engendrés par nos voisins du Sud, pourquoi ne pas ouvrir le champagne ou autres fines bulles pour chasser la grisaille et se donner l'impression de vivre au paradis. Les journées vont s'allonger, le soleil nous fera oublier le froid et nous pourrons rêver d'un printemps précoce.

J'en profite pour vous souhaiter de superbes fêtes et une année 2018 à la hauteur de vos espérances. **VV**

Nicole Barrette Ryan

Vignoble de Franciacorta

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: nicoleryan08@gmail.com

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

Vins & Vignobles est publié
quatre (4) fois par année :
décembre-janvier-février,
mars-avril-mai, juin-juillet-août,
septembre-octobre-novembre

TARIFS D'ABONNEMENT

Abonnement 4 numéros –
papier et numérique : 18,32 \$
Abonnement 4 numéros –
numérique : 12,32 \$

ISSN 1488-6111

Contrat de vente no. 40036094

Financé par le
gouvernement
du Canada

Canada

Suivez-nous



magazine vins et vignobles



vinsvignobles



vinsvignobles



Champagne : Borne du Clos des Goisses

Champagne et Porto

Des jumeaux séparés à la naissance

Par Guénaël REVEL
Texte et photos

C'est parce que les monarchies colonialistes multiplient les longues expéditions maritimes vers les Indes et le Nouveau Monde aux XVII^e et XVIII^e siècles, qu'il est fréquent, sinon essentiel, de fortifier le vin enfermé dans les fûts, dont la majorité est destinée à des clients. La faible partie du vin laissée à la flotte d'expédition s'appelle alors le vin de chargement. Les colonies ont besoin de vin qui sache voguer. Le négoce du vin explose en Europe sous la Renaissance, et même si les clarets aquitains, ligériens, parisiens ou champenois, élégants et subtils, jalonent leurs tables aristocratiques, les Britanniques aiment déjà les vins puissants du Douro et d'Andalousie : «Du Brésil dans la douceur, de l'Inde dans les arômes». C'est leur ennemi juré, la France, qui les pousse, en 1667, à la tête du négoce mondial du vin et qui les force à s'intéresser à un vin gris qu'elle rejette, un vin gris qui pétille...

En taxant excessivement les marchandises anglaises qui entrent dans l'Hexagone, Colbert, ministre de Louis XIV, entraîne Charles II, roi d'Angleterre à répondre par un embargo sur les vins de France. Les Britanniques ont déjà un empire dont les comptoirs commerciaux servent de greniers et ceux du Portugal expédieront désormais les vins de toute la péninsule ibérique. Mais le voyage par l'Atlantique vers les tables du nord est long et délicat, et le vin est capricieux. La systématisation du mutage des fûts, au départ de l'expédition navale, commence vers 1680, tout comme l'emploi du liège pour obturer les bouteilles dont on a pris l'idée chez les moines vigneron.

Les «Oporto Wines» naissent à ce moment-là, issus des premières maisons de négoce vinique (Warre's, Croft, Quarles Harris, Taylor's), qui sont les filiales de compagnies d'importations, enregistrées depuis les années 1670 (Messr. Clarck & Thornton, Phayre & Bradley, Tilden & Thompson, Dawson & Harris). Ces firmes qui appartenaient à de riches familles anglaises perdureront durant des décennies et seront les distributrices commerciales de champagne quand celui-ci aura son effervescence garantie et des maisons pour le promouvoir.

La production du porto va se multiplier, soutenue par le traité de Methuen, signé en 1703, qui stipule une garantie d'achat du vin portugais par les Anglais. Ces derniers, en contrepartie, auront le monopole des ventes de laine dans la péninsule, et ce, jusqu'en 1840. Les importations de vins du Douro croissent rapidement en Angleterre, le vignoble s'étend dans le nord du Portugal, les prix grimpent vertigineusement et poussent les vignerons à la fraude. Les vins expédiés depuis le Haut-Douro à Vila Nova de Gaia sont à la fois coupés et déjà fortifiés, enrichis de sucre et de fruits (baies de sureau), voire d'herbes aux arômes puissants. La crise commerciale frappera au milieu du XVIII^e siècle.

FRANCIACORTA

La noblesse des bulles italiennes

Par **Janine SAINÉ**
Texte et photos



Le vignoble
de Franciacorta

Territoire unique en Lombardie et savoir-faire vinicole réputé, Franciacorta dont les DOC et DOCG ont été respectivement créées en 1967 et en 1995, incarne l'élaboration de bulles selon les principes de la méthode traditionnelle champenoise, nécessitant obligatoirement une double fermentation en bouteille.

À plus d'une heure au nord de Milan, au départ de la ville de Brescia, parcourir les 200 km² de la Franciacorta incluant 19 communes, c'est découvrir au cœur du massif pré-alpin plus de 200 producteurs de bulles exquises. Les nombreuses influences géologiques ont permis de pleinement comprendre depuis les années 1950 que ce terroir avait tout le potentiel pour produire un vin pétillant de grande qualité. La fonte des glaciers qui date de millénaires, les sols morainiques, sablonneux et calcaires, ainsi que le micro climat généré autour du lac d'Iseo, créent des conditions idéales, voire exceptionnelles pour le franciacorta. Plus de 75 % des vignobles pratiquent la culture biologique dont 50 % sont déjà certifiés, et d'ici deux ou trois ans, tous les producteurs devront adhérer au bio. Ainsi ce sera la première appellation au monde à être entièrement vouée à cette culture bannissant tout produit chimique.

CHAMPAGNE DE SOUSA

Un siècle français en Champagne

Par Guénaél REVEL Texte et photos

On pense souvent que la Champagne viticole a toujours été opulente et que ses vignerons ont toujours eu la vie facile. Cette Champagne a 40 ans à peine. La Grande Guerre l'a ravagée, la crise des années 1930 a plombé la valeur des vignes, la Seconde Guerre mondiale a épargné son vignoble, mais elle a vidé ses caves, et jusqu'aux années 1970, la Champagne a pansé ses plaies tout en érigeant sa structure économique. L'histoire de la famille De Sousa est un témoin de ce siècle champenois. Entrevue Génération !

MANUEL DE SOUSA, LE POILU ÉTRANGER

Immigré enrôlé dans le corps expéditionnaire portugais de l'armée française lors de la Grande Guerre, Manuel De Sousa a fait partie des quelque 50 000 lusitaniens oubliés, qui ont subi l'horreur pendant quatre années. Sa chance fut de survivre à la folie des tranchées pour regagner Braga, son village natal, où l'attendait sa femme. Son fils Antoine voit le jour au moment où l'économie du Portugal vacille, Manuel décide alors d'immigrer et d'installer sa famille à Avize, ce village de la Côte des Blancs qu'il a traversé sous le feu des canons et qui a besoin de mains pour se reconstruire. Cependant, le destin est cruel, Manuel meurt frappé d'une tumeur au cerveau alors qu'il n'a pas 30 ans. Il laisse une veuve et quatre enfants, immigrés dans une France politique instable.

ANTOINE DE SOUSA, LE SÉDUCTEUR BÂTISSEUR

Alors que le Front populaire ouvre la porte aux premiers congés payés, le jeune Antoine De Sousa doit très vite endosser un rôle paternel. Les Allemands sont de nouveau en Champagne dès 1940, ce qui n'empêche pas la jeunesse de batifoler : il tombe amoureux de Zoémie Bonville, fille de vigneron propriétaire de vignes dans la Côte des Blancs. La belle famille accueille Antoine qui, avec sa future épouse, travaille pour le Champagne Bonville dans cet après-guerre qui précède les Trente Glorieuses. L'époque étant ce qu'elle est et les héritages étant souvent destinés à la gente masculine dans le milieu de l'agriculture, le couple De Sousa décide de créer sa propre entité de champagne. Les premières bouteilles sortent au milieu des années 1950.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Des océans au cœur de la Toscane

Par **Pierre THOMAS**
Texte et photos

En 2009, des armateurs belges d'Anvers ont eu le coup de cœur pour la cave d'Avignonesi. En plusieurs étapes, ils sont devenus l'un des acteurs principaux du Vino Nobile di Montepulciano. Ils sont à la tête du plus vaste domaine bio, et bientôt biodynamique, certifié d'Italie et l'un des cinq principaux au monde. Visite guidée.



La magnifique ville de Montepulciano surplombe le vignoble.

C'est le défi d'une femme, Virginie Saverys. Depuis des années, elle venait se ressourcer au cœur de la Toscane, quittant ses affaires d'Anvers. Sa famille est un des leaders mondiaux des navires de transport de marchandises en vrac (vraquiers), et l'une des sociétés vient de faire son entrée en bourse à New York.

En 2007, pour diversifier son patrimoine, elle investit chez Avignonesi. L'étiquette est connue, mais elle a traversé quelques tempêtes, liées à une double mésentente familiale, coup sur coup. En 2009, minoritaire, l'actionnaire belge se retrouve en position de prendre le contrôle du domaine. Avec sa famille et son compagnon, Max de Zarobe, également d'une famille d'armateurs basques, elle s'installe

en Toscane. Et si elle a conservé la structure de l'ancien domaine, sans savoir comment occuper, pour l'instant, une grande villa en son centre, qui pourrait devenir hôtel, elle a pu racheter, en 2013, une cave moderne non loin (Lodola, qui appartenait à Ruffino), et des parcelles pour doubler la surface viticole initiale.

DU SANGIOVESE D'ABORD, ET EN BIO !

Aujourd'hui, Avignonesi contrôle près de 180 hectares de vignes, dont 160 sont en exploitation. 70 ha sont dédiés au Vino Nobile di Montepulciano, soit plus d'un demi-million de bouteilles. Sauf quand l'année est moins favorable, comme 2014. Ce millésime, qui arrive sur le marché, est gratifié de trois étoiles par le Consorzio, contre cinq pour