

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

# W&V



**France**  
Les bordeaux 2014 – le terroir

**Italie**  
L'Amarone vs le Ripasso

**Québec**  
L'érable – au-delà du sirop!

**Entretien**  
Avec Caves Plaimont,  
Une coopérative hors du commun

SÉLECTION V&V  
+ DE 70 VINS DÉGUSTÉS

VOL 18 • N° 3

Société canadienne des postes - Envoi de publication canadienne

6,95\$

11279 6.95\$

Messageries Dynamiques 0 4

7 8313 04270 2

post 81/A

# Sommaire

## VIGNOBLES DU MONDE

### 12 BORDEAUX 2014 – UN MILLÉSIME DE «TERROIR»

Le marché espère avec impatience les bordeaux... à venir. Mais, après le maigre 2013, où se situe donc le 2014 ? Réponses dans le terrain.

### 20 L'ÉRABLE – ET SES ALCOOLS MÉCONNUS

Bien des étapes dans la transformation de la sève de l'érable seront nécessaire pour améliorer le sucre qui en est issu. Le marché des boissons acéricoles s'enrichit d'année en année et les produits sont devenus bons.

### 24 L'AMARONE – UNE POULE AUX ŒUFS D'OR

L'Amarone du nord de l'Italie a modifié considérablement le paysage vitivinicole de la Vénétie. Comment, désormais, éviter de tuer la poule aux œufs d'or ?

## ENTRE DEUX VERRES

### 30 CAVES PLAIMONT

Une coopérative hors du commun

### 32 CHÂTEAU SUAU

Bordelais biologique

### 33 CASTELLO DI AMA

La voix du terroir

*Vignobles de Valpolicella  
avec vue sur le lac de Garde*



# LE VIN AU-DELÀ DE LA COULEUR

Il y a beaucoup de vins sur le marché, de partout, rouges, blancs, rosés, mousseux, mutés, on ne sait plus très bien où donner de la tête. Nous en dégustons beaucoup, nous choisissons les meilleurs, c'est à vous de faire votre choix, car chacun goûte de façon très personnelle. Disons que nous élaguons pour vous. Mais au-delà de la *Sélection V&V* que vous retrouvez dans chacune de nos éditions, il y a le magazine avec toutes les découvertes que nous vous rapportons, car pour nous, le vin n'est pas seulement un liquide alcoolisé coloré, c'est l'âme d'une région, d'un peuple, c'est une page d'histoire, un reflet de civilisation.

Vous êtes nombreux à consulter Internet pour rechercher l'information, c'est louable. Mais tous les sites ne sont pas rigoureux. Nombreux sont ceux qui se contentent de recopier, emprunter, même plagier des textes. La vérité, les faits, la rigueur ne sont pas toujours au rendez-vous. *Vins & Vignobles* visite les régions, les vignobles, les producteurs, les faits sont vérifiés sur place, nous rapportons les paroles mêmes des producteurs. Vous pouvez vous fier à *Vins & Vignobles*.

*Vins & Vignobles* est aussi présent sur les réseaux sociaux. Nous avons des correspondants à Paris, en Italie, en Suisse, au Portugal, à Montréal et aux États-Unis. Nous aimons vous faire découvrir des lieux un peu différents, des restaurants intimistes, des coins magiques que vous pourrez à votre tour visiter lors de prochains voyages. Ce sont des endroits connus des initiés, des vrais amateurs d'innovation qui connaissent bien leur ville. La section Gastronomie de *Vins & Vignobles* est aussi très riche en découvertes gourmandes, restez-nous fidèles. Suivez-nous sur [www.vinsetvignobles.com](http://www.vinsetvignobles.com) sur Facebook *vins et vignobles* sur Instagram *vinsvignobles* et Twitter *vinsvignobles*

Et sur le site de *Vins & Vignobles*, découvrez un nouveau vin tous les dimanches. Et pour encore plus d'inspiration, de nouveaux vins dans la section *Les vins du mois*.

Suivez-nous, aimez nos sites, revenez souvent nous voir, il y a toujours quelque chose de nouveau à découvrir. Et n'oubliez pas de boire à l'arrivée du printemps que nous souhaitons le plus précoce possible.

*Nicole Barrette Ryan*

Vignobles  
de la Vénétie



#### 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](mailto: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 quatre (4)  
fois par année : janvier-février-mars,  
avril-mai-juin, juillet-août-septembre,  
octobre-novembre-décembre

#### 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

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

# UN MILLÉSIME «DE TERROIR»

Par Pierre THOMAS Texte et photos

*Le marché espère avec impatience les bordeaux... à venir. Le 2015, réputé chaud et solaire. Et le 2016, racheté, après un printemps cahotique, par un magnifique été indien. Mais, après le maigre 2013, où se situe donc le 2014 ? Réponses dans le terrain.*

**B**ordeaux, ce sont les «primeurs» d'abord. Oracles et marchands se précipitent au printemps suivant la vendange déguster les vins encore en barriques. Des échantillons de vins qui ne seront assemblés, généralement, que 12 à 18 mois plus tard.

Pourquoi cette course à l'échantillon précoce ? Parce que Bordeaux a réussi le tour de force commercial de vendre ses vins «en primeurs». Sur la base des avis émis si tôt, les acheteurs du monde entier se précipitent (ou non) sur les caisses, proposées par les négociants de la place de Bordeaux, ou directement par les châteaux, et qu'il faut payer cash près de deux ans avant de les recevoir.

## LE STYLE DICTÉ PAR LE CLIMAT OU LE TERROIR

A quoi ressemblent les vins lorsqu'ils sont prêts à être expédiés ? Avec des journalistes du monde entier, sous la conduite du chef de file Bernard Burtschy, du Figaro, nous sommes allés apprécier les crus classés de 1855 dans deux situations distinctes : tous les premiers crus et quelques seconds, à découvert, au château, et les autres, à l'aveugle, à la seule exception des grands crus classés de Saint-Julien.

Que dire du millésime 2014 ? Il suit une année climatiquement difficile (2013), qui a donné des vins peu charnus, ou alors remontés techniquement et un peu trop extraits. Et ce 2014 a l'inconvénient de se situer avant la paire d'années 2015 et 2016. Ce duo devrait reproduire les différences du binôme 2009 et 2010 : un premier millésime solaire, riche, rond et facile à boire — plusieurs châteaux nous ont déjà servi à table leur 2009 — et un deuxième millésime taillé pour la longue garde. «Pour le 2014, on hésite à affirmer qu'il est le plus petit des immenses (2000, 2005, 2009, 2010, 2015 et peut-être 2016) ou le plus grand, mais de loin, de la seconde division», confesse Sébastien Verne, directeur technique du Château Margaux.



BO

La Valpolicella, berceau  
de l'Amarone et du Ripasso,  
avec vue sur le Lac de Garde



L'Amarone du nord de l'Italie, dont les consommateurs de l'hémisphère nord sont si friands, a modifié considérablement le paysage vitivinicole de la Vénétie. Comment, désormais, éviter de tuer la poule aux œufs d'or ?

Juste avant la présentation du millésime 2013 à Vérone, le «Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella» a publié deux communiqués. Le premier précise que la législation sur l'Amarone et son vin dérivé, le Ripasso, sera renforcée. Le second affirme, sur la base d'un sondage, que les Américains, deuxième marché de l'Amarone (États-Unis, 11 % des exportations et Canada, 7 %), sont très satisfaits de la «versatilité» de ce vin.

#### UN VIN «VERSATILE»

Le mot anglais a une triple signification en français, qui résume bien les enjeux du débat actuel. Il veut dire à la fois «souplesse», «polyvalence» et «versatilité».

La souplesse du vin n'est pas contestée : l'Amarone la tire des raisins rouges des cépages locaux corvina, corvinone et rondinella séchés pendant plusieurs semaines après la récolte dans des hangars avant d'être fermentés et pressés. En se déshydratant, les baies gagnent en sucre, transformé en alcool. Au-delà d'un certain seuil de sucre, les levures, obligatoirement sélectionnées, donc industrielles, ne le transforment plus. Ce qui signifie que même fortement alcoolisés (parfois à 17 % volume), certains vins présentent des sucres résiduels importants (entre 5 et 10 grammes/litre, voire davantage). Voilà qui donne un curieux breuvage, riche et doux à la fois.

#### LE RIPASSO ET SES DÉRIVES

La polyvalence de l'Amarone est un autre fait avéré. Ce vin rouge capiteux n'est pas le philtre des éternels amants de Vérone que sont Roméo et Juliette, mais une «déviation» moderne, datant des années 1960, entre deux vins traditionnels que sont le rouge sec et le «recioto». Ces deux-là sont en constante perte de vitesse, débordés par le succès de l'Amarone et de son dérivé, le Ripasso. Il faut encore parler un peu de technique pour comprendre ce dernier vin. Le Ripasso est plus ancien que l'Amarone et ressemble à ce que les Français nomment la «piquette», soit une boisson à base de marc – la matière solide qui reste après que les raisins ont été pressés –, complétée par de l'eau, ou refermentée sur du vin rouge, dans le cas du Ripasso. De tout temps, on a pu en faire à partir du marc de «recioto», un vin rouge doux riche en sucre. Mais c'est le succès de l'Amarone qui lui a redonné un fort élan commercial. Pour chaque litre d'Amarone, la règle disait jusqu'ici qu'on pouvait élaborer deux litres de Ripasso. Rapidement, le marché a été inondé de ce vin, une sorte d'Amarone de seconde classe, un peu moins sucré, un peu moins riche en alcool, et, surtout, vendu beaucoup moins cher. Toutes sortes de dérives ont encouragé la mise sur le marché du Ripasso, comme l'assemblage de rouge d'entrée de gamme avec 15 % d'Amarone déclassé. Le Consorzio voudrait mettre de l'ordre dans ces pratiques. Seul un

# PETIT JOURNAL GOURMAND

Par Nicole Charest

## L'art est dans tout

*Du musée au jardin, de l'histoire de la couleur à celle de la cuisine, de Paris à Los Angeles en passant par Québec, on goûte au plaisir du partage.*

### LA FAIM DES MUSÉES

À New York, du Terrace 5, le Moma offre une vue panoramique sur Central Park. À Paris, depuis le Georges du Centre Pompidou, dans le scintillement des lumières, on aperçoit le Sacré-Cœur, Notre-Dame et la célèbre tour, alors que du restaurant sur le toit du Musée des Arts premiers du quai Branly, la tour Eiffel étend son ombre jusque dans notre assiette – il est vrai qu'elle a été dessinée par Jean Nouvel ! En déclinant toutes les cordes du goût, les musées sont devenus des lieux branchés et gourmands qui offrent une pause qui donne chair à nos appétits.



un couteau-canif Opinel et la Georgette, mi-fourchette mi-cuiller en inox sablé, inventée par un naturaliste ariégeois après une expédition dans le Grand Nord canadien.

À cette présentation qui excite déjà la conversation, Marie-Chantal Lepage, la chef en résidence du Musée, qui a une belle réputation dans la Vieille Capitale et aime ce qui est festif et convivial, a développé un concept d'échange qui mise sur les mélanges osés parfois, mais saupoudrés d'émotions. C'est une formule stimulante pour ceux qui comme moi, aiment goûter à tout et picorer d'aventure dans l'assiette de leur voisin. Le menu du midi, c'est simple, est végétarien, terre ou mer ; trois propositions d'un même type servies dans une assiette divisée en sections. Le soir, au Tempera, on va de 17 à 22 heures pour prendre l'apéro avec maïs soufflé, olives chaudes ou pain frotté à la tomate, et partager ensuite charcuteries, fromages du Québec évidemment, fruits de mer ou paella revisitée. Incidemment, on visite l'expo au programme (celle sur Bonnard était un enchantement) et la belle collection de design québécois du MNBAQ.

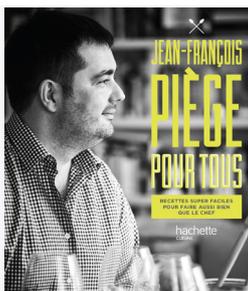
Ainsi se démocratisent les musées qui, tout en satisfaisant notre goût des rencontres et des échanges, facilitent notre accès à l'art.

Le Musée national des beaux arts de Québec a profité du nouveau Pavillon Lassonde conçu par OMA-NewYork et réalisé en collaboration avec Provencher Roy, pour installer dans l'angle droit du grand hall vitré sous le porte-à-faux de 12,5 m de hauteur, le café Tempera. On est dehors dedans, sur Grande Allée et en bordure du parc des Champs-de-Bataille. Particulièrement bien choisi, le nom Tempera s'il raconte un procédé de peinture très ancien consistant à délayer des pigments de couleurs dans de l'eau additionnée d'un liant tel que le jaune d'œuf ou la caséine, évoque aussi une ambiance douce et mesurée.

Dans ce restaurant de 70 places, un grand comptoir rectangulaire en acrylique blanc auquel est intégré un cellier en inox et verre réalisé par les artisans de La Vieille Garde, une entreprise fondée à Saguenay il y a une douzaine d'années qui se spécialise dans la conception de caves à vin haut de gamme, marque l'espace. Des tables en noyer à deux, à quatre, et d'autres, façon réfectoire pour une tablée en famille ou entre amis, donnent l'esprit du lieu, celui de la convivialité. Accrochés au rebord des tables, des porte-serviettes en cuir évitent à celles-ci de glisser par terre au moindre mouvement. Pas de nappe mais

### DANS LA CUISINE DU CHEF

De nos voyages, nous rapportons mille souvenirs. C'est un article de luxe ou une simple bricole, un objet artisanal ou un vin rare mais aussi le souvenir d'un paysage, d'une rencontre ou même d'un dîner. Au top de mes aventures culinaires parisiennes, je mets un certain repas aux Ambassadeurs du Crillon du temps où Jean-François Piège y officiait, suivi quelques années plus tard d'un autre chez Thoumieux, un restau de 25 couverts avec vue sur la cuisine, situé à l'étage de la brasserie du même nom et auquel on accédait après avoir sonné. Tout y était : qualité des produits, finesse de la présentation, association des saveurs dans une époustouflante «règle du jeu» qu'il ordonnait avec art et élégance.



de l'enfance ou ont été élaborées et peaufinées au fil des ans d'un parcours professionnel sans faute. Pour notre bonheur de cuisinier amateur, il revisite les œufs mimosa, allège le céleri rémoulade, reprend les ris de veau de sa mère, les ravioles d'épinard de sa grand-mère, propose le spaghetti d'agneau de sa femme Élodie. Un reste de riz au lait est parfumé à la rose et présenté en sushi. Et comme chez Piège, le jeu n'est jamais loin : un cube Rubik fait de tomates, feta, pastèque ou melon fait une entrée tout à fait ludique qui fera jaser !

Enfin! le voici dans ma cuisine avec ce gros bouquin de recettes super faciles pour faire aussi bien que le chef. Ces 80 recettes «réalisables en quatre à cinq étapes et ne demandant pas énormément de temps de préparation», lui viennent

**Jean-François Piège pour tous, Photos Frédéric Lucano en noir et blanc et en couleurs, Hachette Cuisine, 260 p., 39,95 \$**



Le Québec-Montréal. Une pâte à choux remplie d'une crème légère à l'érable, décorée avec une chantilly à la vanille, glacée d'un miroir à l'érable. En hommage au Paris-Brest, le dessert préféré du chef Stéphane Modat !

Cette recette se retrouve en page 175 du livre *De ma cour au château*, Stéphane Modat, photos André-Olivier Lyra, Éditions La Presse, 240 p., 39,95 \$

## Harmonies

Par JACQUES ORHON, MAÎTRE-SOMMELIER

Avec ce dessert ô combien appétissant mais qui ne cache pas sa richesse en sucre et autres douceurs, les amateurs de sirop d'érable seront comblés avec ces trois propositions de liqueurs dans lesquelles notre sirop national est mis en vedette.

Tout d'abord, issue de l'alliance du sirop d'érable et du whisky canadien, la liqueur **Sortilège de Mondia Alliance**, sera à la hauteur de la situation, et cela en deux formats, en demi-bouteille (25,60 \$ - 364133) et en bouteille (33,75 \$ - 522482), ou mieux encore avec la version **Prestige** (51,00 \$ - 11795961), dans laquelle les parfums et saveurs d'érable sont sublimés, puisque le whisky utilisé dans l'assemblage a sept ans d'âge.

Autre liqueur, et assurément une curiosité, ce produit que j'ai goûté pour les besoins de cette chronique: le **Piger Henricus** (33,00\$ - 12933043) **Les distillateurs subversifs - Latitude45**, une liqueur de gin et de sirop d'érable, au nez pointu et accrocheur, et aux saveurs douces qui créeront la surprise tout en assurant une harmonie originale avec la brioche. **VV**

