



JEAN-FRANÇOIS BARIL

À CHACUN SA PASSION DU VIN

par Joanie METIVIER

Jean-François Baril, grand animateur et comédien, est aussi un grand passionné de vin. Il est une chose d'entendre des experts et des sommeliers parler de vin. Toutefois, notre vision reste biaisée par notre position dans l'industrie. Je crois que le regard de quelqu'un qui vient de l'extérieur, qui s'est fait sa propre idée a beaucoup d'importance.

Cumulant les projets, on peut maintenant suivre Jean-François Baril à *Salut Bonjour* avec sa chronique *Vie de famille* et sa chronique, *C'est bon à savoir*. Il collabore de façon hebdomadaire à la radio du 91,9 *Sports* en tant que commissaire. Il est aussi copropriétaire d'un bar laitier de Chambly et auteur du récit à la fois biographique, initiatique et anecdotique nommé *Influences*. Sans oublier son jeu de société *Connexion* dont il est le concepteur.

V&V Qu'est-ce qui t'a donné la piqûre pour le vin ? Une passion ça vient toujours de quelque part.

JF Ça remonte à loin. Ça a l'air banal et probablement loufoque, mais je crois que le premier pépin qui a fait pousser la passion du vin, c'est le film *La Vallée des Nuages*. Un film des années 90 avec Keanu Reaves, qui se déroule en 1945 sur un vignoble familial. Les traditions, les paysages, les vignes m'ont charmé. Avec le temps, j'ai compris la complexité du vin, sa personnalité. J'ai eu la chance de côtoyer Jessica Harnois, Philippe Lapeyrie et François Chartier qui n'ont qu'accentuer ce désir d'approfondir mes connaissances.

V&V Quel est le vin le plus mémorable que tu as eu la chance de goûter ? C'était dans quel contexte.

JF Il m'est arrivé de goûter à de grands vins lors de dégustations. Malheureusement, nous oublions souvent le nom des vins que l'on échange contre des coupons! :-). Je suis allé voir dans mon livre personnel de dégustation et j'ai trouvé une bouteille de Champagne Cristal à 300\$ que j'ai bu le 27 avril 2012. Cette bouteille m'avait été offerte par Brigitte Lemonde de chez *Zone 3* après la deuxième saison de la *Guerre des Clans*. Je lui avais dit que nous finirions par dépasser le demi-million de téléspectateurs, même pour une émission à *V* sur l'heure du souper et que je la boirais à ce moment-là! Ce qui arriva !

V&V Condamné à boire un seul vin tous les jours, ce serais lequel?

JF Oh, j'hésite. J'ai quelques rouges que j'adore et qui sont devenus des incontournables dans mon cellier. Je vais y aller avec un blanc, un Meursault. Peu importe la bouteille, en autant que s'en est une de cette région avec ce vin d'une si belle couleur, son gras et sa puissance.

V&V Quelle région viticole est la plus intéressante en ce moment, à ton avis?

JF Je demeure un fanatique des vins de la région de Bourgogne. J'aime son histoire, son terroir, ses traditions, ses appellations et par-dessus tout, son vin. J'adore tout ce qui est gras, rond, envoûtant. Qui se promène partout en bouche. Bon pendant que l'on cuisine et parfait lors du repas. Intéressant et intrigant à partir du moment où on le verse dans le verre pour l'admirer, jusqu'à la fin de la gorgée.

V&V Le meilleur accord met/vin pour toi c'est quoi?

JF Il y en a tellement. Je ne serais pas original de vous parler de fromage, d'osso bucco et de vin rouge, alors je vais y aller simplement avec un bon Gewürztraminer et un plat asiatique. On me l'a conseillé un jour, j'étais surpris. Ce n'est pas quelque chose à laquelle on pense, mais le côté sucré de ce cépage se marie très bien avec les épices des plats asiatiques, comme par exemple un Général Tao.

V&V Si tu pouvais donner un conseil aux amateurs de vin au Québec, ce serait quoi ?

JF Lisez, essayez, sortez de ce que vous connaissez. Il y a tellement d'arômes, tellement de variétés, amusez-vous à découvrir. Prenez le temps de déguster, ne buvez pas uniquement pour l'effet que le vin provoque. Lorsque vous buvez, pensez aux artisans, imaginez-les dans leurs champs, autour de leur cuve à essayer d'élaborer cette bouteille pour qu'elle soit unique... À vous de trouver en quoi elle se démarque.

V&V Quelle influence le monde du vin a eu sur toi depuis que tu t'y intéresses?

JF Ce que je retiens de ma relation avec le monde du vin ce sont les moments que j'ai partagé avec les gens. Que ce soit avec des amis, de la famille, mes chums de pêche. Que ce soit avec des sommeliers lors de dégustations ou lorsque j'ai visité les artisans dans leur domaine, en France, en Italie ou en Californie. Autour d'une bouteille de vin, l'ambiance est toujours agréable. D'ailleurs, je n'ouvre jamais une bouteille de vin si je suis triste ou pour noyer quelque chose... Pour moi, le vin c'est festif, du bonheur!

Vos vins ne méritent-ils pas ce qu'il y a de mieux ?

Wine Cell'R vous l'offre avec ses trois nouvelles collections des plus audacieuses et fonctionnelles. **PLATINUM, DIAMOND** et **BLACK PEARL**. Jamais jusqu'ici un cellier ne vous aura offert autant de qualité, de durabilité et de performance dans cette gamme de prix.

Que vous soyez amateur de vins ou professionnel de la restauration, notre ambition est de garantir à vos vins les conditions de conservation et de service optimales.

En tant que propriétaire d'un cellier **Wine Cell'R**, vous êtes protégé par l'une des meilleures garanties de l'industrie.



Nouveau !

Coup de



Modèle WC194FGB5
*194 bouteilles
(H1835 x L655
x P695mm)
1 zone

3249⁹⁹



Série porte full glass sans cadre



Nouveau !

Modèle WC32FGB5
*26 bouteilles
(H850 x L380
x P570mm)
2 zones

1299⁹⁹



Modèle WC46FGDZ3
*46 bouteilles
(H863 x L595
x P570mm)
2 zones

1499⁹⁹

- Coup de -



des professionnels
de la
restauration



Nouveau !

Modèle
WC194FGB5/2
*388 bouteilles
(H1835 x L1310
x P695)
2 zones

6499⁹⁸



Coup de



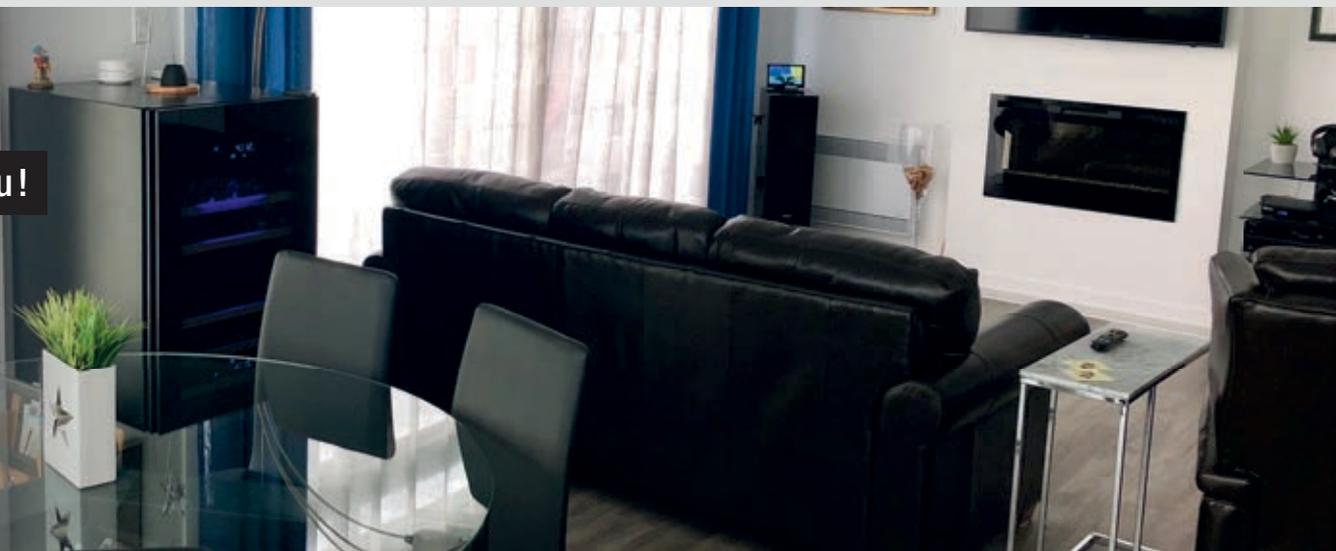
Modèle
WC18FGBK
*18 bouteilles
(H870 x L295
x P570mm)
1 zone

899⁹⁹

Nouveau !

Modèle WC94FGB5
*89 bouteilles
(H1215 x L595 x P690mm)
2 zones

2399⁹⁹





WINE CELL'R™
Diamond

Nouveau !

Modèle WC46SSTSZ5
*46 bouteilles
(H863 x L595 x P570mm)
1 zone

1599⁹⁹



Nouveau !

Modèle WC54SSTBC5
*152 cannettes
(H863 x L595 x P570mm)
1 zone

1299⁹⁹



Nouveau !

Modèle WC26SSTDZ5
*26 bouteilles
(H853 x L380 x P570mm)
2 zones

1299⁹⁹



Nouveau !

Modèle WC166SSDZ5
*166 bouteilles
(H1775 x L595
x P690mm)
2 zones

2899⁹⁹



Nouveau !

Modèle WC181SSSZ5
*181 bouteilles (H1835 x
L655 x P680mm)
1 zone

2999⁹⁹



Nouveau !

Modèle WC46SSTDZ5
*46 bouteilles
(H863 x L595 x P570mm)
2 zones

1599⁹⁹



Nouveau !

Modèle WC38SSTBC5
*38 bouteilles
(H870 x L595 x P570mm)
Centre de breuvage
2 zones

1699⁹⁹



WINE CELL'R™
Platinum



Modèle WC46PLSZ
*46 bouteilles
(H863 x L595
x P570mm)
1 zone

1399⁹⁹



Nouveau !

Modèle WC34PLSZ5
*30 bouteilles
(H850 x L380 x P570mm)
1 zone

1179⁹⁹



Nouveau !

Modèle WC46PLDZ5
*46 bouteilles
(H863 x L595 x P570mm)
2 zones

1399⁹⁹



* Les capacités sont approximatives et calculées avec des bouteilles de type Bordeaux tradition de 750 ml ainsi que des cannettes de 355 ml.

Pour trouver un détaillant près de chez vous
www.winecellr.ca



© Sommelier Nordiq

PRÈS DE CHEZ VOUS

VIN ORANGE : LA VAGUE GAGNE LE VIGNOBLE QUÉBÉCOIS

par Le Sommelier **NORDIQ**

«Avez-vous du vin orange?» Les restaurateurs du Québec ont désormais l'habitude de se faire poser la question. Même chose du côté des marchands de vin. C'est un euphémisme en 2019 : les vins oranges font courir les consommateurs. Et particulièrement les vins oranges faits au Québec.

Conséquence : comme tout ce qui est à la mode, ça part comme des petits pains chauds, les yeux fermés. Et pourtant, le vin orange, c'est un monde de saveurs et d'arômes, et d'un produit à l'autre, on peut vivre une expérience de dégustation complètement différente.

Depuis plusieurs années, les vigneron québécois sont nombreux à flairer la bonne affaire et à se lancer dans la vinification en orange. Il faut dire que les cépages hybrides du Québec font des blancs extraordinaires et par extension, ils se prêtent plutôt bien à la macération pelliculaire.

Marketing agressif ou gestion des risques oblige : le vin orange du Québec est produit chaque année en quantité limitée par les vigneron, à peine quelques



Cépage La Crescent

dizaines de caisses dans plusieurs cas. Le public ne veut pas rater sa chance et le charme opère. Aussitôt annoncé, aussitôt en rupture de stock.

Et sauf exception, le détour en vaut largement la chandelle. Le succès et la qualité des vins oranges québécois sont tels que plusieurs vigneronns de la Belle Province souhaitent les voir devenir un emblème de notre vignoble nordique.

UN VIN BLANC, OUI MAIS NON

Certains amateurs moins connaisseurs se montrent encore surpris d'apprendre que le vin orange n'a rien d'un produit révolutionnaire, tout le contraire. Le vin orange existe depuis la nuit des temps. Plus précisément, c'est en Géorgie à l'époque de l'Antiquité que les techniques de vins blancs de macération ont été développées. Au fil de l'histoire, les vieilles méthodes de vinification en orange ont été récupérées par des vigneronns européens, en Italie d'abord, et plus tard, en France. Aujourd'hui, la demande des consommateurs pour le vin orange s'accroît, et se fait du vin orange pratiquement dans toutes les régions viticoles du monde.

Faire du vin orange ? Rien de plus simple ! Le vin orange, c'est tout simplement un vin blanc qui est vinifié comme un vin rouge. Concrètement, l'opération consiste à laisser macérer les jus avec la matière solide des cépages blancs, donc la peau, les pépins et les rafles. Un processus qu'on appelle la macération pelliculaire. C'est cette macération qui va déterminer le style de vin orange. Une courte macération de quelques jours va donner un vin orange plutôt léger que certains experts préfèrent appeler tout simplement «vin de macération pelliculaire», tandis qu'une macération prolongée pendant plusieurs mois offrira un nectar beaucoup plus amer, charnu et tannique.

Au Québec, on retrouve de tous les styles de vin orange, entre le léger et le plus tannique. C'est là l'un des bons côtés d'être un jeune vignoble : les vigneronns sont libres d'exprimer leur créativité et de s'amuser avec les assemblages et les techniques de vinification ! Il y a certes une volonté de l'industrie des vins québécois de mieux encadrer les pratiques et les étapes d'élaboration des vins, et la mise sur pied de l'IGP Vins du Québec en 2018 est un pas significatif



Macération Pelliculaire



Val Caudalies



Cellier Coteau Rougemont

dans cette direction. Reste que le cahier des charges au Québec n'a ni la complexité ni les contraintes de ceux de plusieurs régions viticoles européennes.

Résultat : les vins oranges québécois sont une expression unique de toute la créativité et l'effervescence qui font actuellement la marque du monde viticole au Québec.

Le Vignoble des Pins à Sainte-Anne-de-Sabrevois en Montérégie existe depuis les années 80. En trois décennies, bientôt quatre, le vigneron Gilles Benoit a vu neiger. Il a traversé les époques, il a planté, arraché et replanté plusieurs variétés de cépages. Il a même tenté le Cabernet Franc dans ses années de jeunesse. Mais après de nombreux cycles d'essais et d'erreurs, il a définitivement renoncé aux cépages vinifères et il mise désormais tout sur les hybrides. Grâce à toute l'expérience acquise au fil du temps, Gilles Benoit est aujourd'hui un mentor respecté de plusieurs jeunes vignerons au Québec. Si ses vins blanc, rouge et rosé démontrent toute la maîtrise et le savoir-faire du personnage, c'est pourtant une première cuvée de vin orange en 2017 qui le sort de l'anonymat.

Le Essentia 2017 est un assemblage de trois cépages hybrides : La Crescent, Saint-Cliche et Louise Swenson. La robe ambrée aux reflets dorés est le fruit d'une macération pelliculaire qui a duré trois semaines. C'est le cépage La Crescent qui donne au Essentia toute sa profondeur aromatique.

S'il est dégusté en apéro, les délicats arômes d'orange sanguine et de pêche du vin pourront aussi bien mettre en valeur un fromage doux à pâte molle du Québec. À table, ce jus de finesse est le parfait compagnon pour un plat d'automne, tel qu'un étagé d'aubergines grillées, feta frais de brebis, coulis de balsamique et pesto de tomates séchées.

Dans les dernières décennies, le Nord de l'Italie a grandement aidé à populariser le vin orange grâce à des produits qui expriment du caractère et qui surtout, appellent la table. Il est fascinant de déguster un produit québécois qui propose et qui assume une signature italienne, tout en ayant une touche bien nordique!

Le vignoble Val Caudalies est situé en plein cœur de la route des vins de Dunham. C'est un lieu enchanteur où le regard se perd dans l'immensité du décor. Il appartient à un trio d'amis d'enfance, de sympathiques et dynamiques jeunes quarantennaires. Val Caudalies est reconnu pour ses vins classiques et droits, et c'est non sans une certaine appréhension qu'il a tenté de relever le défi d'un premier vin orange en 2018. Profitant des qualités aromatiques du cépage Geisenheim, Val Caudalies propose un vin orange à la fois costaud et charmeur. On retrouve un tanin bien présent, de la matière en bouche et une bonne chauffe avec une acidité franche qui vient tout équilibrer. Des arômes atypiques se révèlent au nez et en bouche, comme le sous-bois, la terre mouillée et un bouquet

d'herbes fraîches, en filigrane d'un fruit mûr qui rappelle la pêche, l'abricot et le zeste d'orange. Un vin orange qu'on sert évidemment à table avec un poisson grillé qu'on badigeonne généreusement d'un pesto maison de fines herbes du jardin. Pour un premier vin orange, c'est mission accomplie pour les jeunes vigneronnes !

Le Vignoble Coteau Rougemont s'est distingué en 2018-2019 en lançant deux cuvées expérimentales de vins de macération qui ne sont pas passées inaperçues. D'abord, fin 2018, le directeur des ventes et marketing du vignoble Louis Dugas a fait trembler le marché en commercialisant le MTL Dugas et Filles 2016 à titre de vinificateur. Une cuvée de vin orange ayant fait l'objet d'une longue macération de quatre mois. Le vin a été élaboré avec les cépages vinifères Chardonnay et Pinot gris, complété d'un hybride capricieux, mais très apprécié par les vigneronnes du Québec : le St-Pépin. Un vin hautement qualitatif et aromatique produit en édition limitée de 300 bouteilles qui se sont écoulées en quelques jours seulement.

Autre cuvée du Coteau Rougemont qui a attiré l'attention : le La Crescent, et dans ce cas-ci, le vignoble a refusé de considérer le produit comme un vin orange, parce que «la courte macération sur peaux de quelques jours a fait en sorte que le produit ne présentait pas les caractéristiques d'un vin orange, ni tannin ni amertume. Il aurait fallu poursuivre le processus plus longuement pour avoir un orange. Il faut donc plutôt parler d'un vin blanc de macération,» explique Louis Dugas. Et pourtant, plusieurs marchands de vin au Québec ne se sont pas gênés pour le vendre comme un vin orange. Et le public a suivi.

Le directeur des ventes de Coteau Rougemont qui passe plusieurs mois sur la route dans les épiceries spécialisées et les SAQ du Québec, constate lui aussi un engouement pour les vins oranges. «Le terroir québécois se prête parfaitement au style, et comme on a un bon climat pour les vins blancs, le vin orange n'est que le prolongement naturel du blanc, mais avec plus de texture et de complexité,» raconte Louis Dugas. Son souhait : que la nouvelle génération de vigneronnes multiplie les cuvées de vin orange québécois. Si l'argent est le nerf de la guerre, encore faut-il rappeler le potentiel commercial énorme des vins oranges au Québec.

Tout ce qui monte redescend, dit l'adage. Or, il se faisait du vin orange des millénaires avant que ça devienne la dernière tendance dans le monde du vin. Ainsi, bien que la vague puisse finir par passer, cela ne marquera pas pour autant la fin des vins blancs de macération. Surtout au Québec, où le vignoble a la taille d'un embryon qui ne peut que grandir. L'exploration par les vigneronnes nordiques ne fait que commencer. On peut prédire qu'avec l'amélioration des techniques et des connaissances, les vins oranges nordiques ne pourront que se bonifier millésime après millésime.

Par contre, qui dit mode dit éphémère. Le marché québécois est friand de nouveautés, surtout en matière d'alcool. Dans le vin local, plusieurs nouveaux types de produits font déjà compétition au vin orange. On peut penser aux vins naturels, aux pétillants naturels, et plus récemment, aux vins élevés en amphore qui déclenchent l'enthousiasme des consommateurs.

Notre conseil : gardez un œil bien ouvert sur les vins oranges québécois, qui au-delà de l'effet de mode, sont une occasion inoubliable de découvrir la profondeur de la personnalité de l'artisan qui le signe, voire toute la richesse de notre terroir nordique.



Guillaume Leroux du Vignoble Val Caudalies et Steven Fortin