

Samedi 27 mai 2000



Jacques Benoit

■ L'intérêt des Québécois pour le vin continue de croître. À preuve, l'augmentation accélérée des ventes de vins, de même que le nombre record d'inscriptions à des cours d'initiation à la dégustation et à la connaissance des vins. Or, on peut aussi apprendre tout cela par soi-même. Comment? Notre collaborateur Jacques Benoit, de *La Presse*, qui écrit sur le vin depuis plus de 17 ans, explique de quelle façon y arriver dans une série de huit fascicules qui se termine aujourd'hui.

■ Ce dernier fascicule fait entrer le lecteur dans le monde des grands vins. Souvent extrêmement chers, alors qu'on en trouve certains à prix abordable.

■ Ces fascicules sont une réalisation de l'équipe des projets spéciaux du service de l'Information de *La Presse*.

LES SPIRITUEUX



Jérôme-Henri
Dejardin

Dans le mot spiritueux se trouve la racine latine *spiritus*, l'esprit. Aujourd'hui, les spiritueux n'ont plus la cote. Serait-ce le signe du manque d'esprit de notre époque?

Entre spiritueux et liqueurs, les esprits se rejoignent.

Jérôme-Henri Dejardin collabore au cahier *La Bonne table* du quotidien *Le Soleil de Québec*.

L'ART DE LA dégustation



Illustration Katy Lemay

8

LES *grands* VINS

SAQ



Jamais on n'a fait autant de grands vins, et aussi bons, qu'à l'heure actuelle, estime celui qui a sans doute le plus réfléchi et écrit sur le sujet, **Émile Peynaud**, lequel, au sommet de sa carrière, fut œnologue-conseil de plus de 200 domaines de la région de **Bordeaux** simultanément ! (De sorte qu'on parlait alors, dans le milieu du vin, du *peynaud*, plutôt que du bordeaux !)

Aujourd'hui à la retraite, voici entre autres ce qu'il écrit à ce propos dans *Le Vin et les jours* (Dunod), publié en 1988, dans lequel il fait une rétrospective éblouissante de l'histoire des méthodes d'élaboration du vin et de sa vie « passée dans l'intimité des plus grands vins du monde » :

« La vérité qu'il faut dire et répéter, c'est qu'on n'a jamais fait aussi régulièrement de grands vins d'aussi parfaite et constante qualité, des vins d'appellations aussi souples et fruités, corsés et bouquetés (...). La vérité, c'est encore qu'en évitant les déviations et les altérations, on a pu beaucoup prolonger la durée de la période pendant laquelle le vin est au summum de ses qualités; bon à boire plus tôt, il conserve sa fraîcheur et son agrément pendant plus d'années. On a assisté en quelques décennies à une véritable révolution technique et culturelle, dans la constitution et le goût de nos grands vins. »

Mais le grand vin... a quelque chose d'intimidant pour l'amateur débutant.

Car on se pose à ce sujet nombre de questions !

Qu'est-ce donc que le grand vin ?

Quelles qualités un vin doit-il posséder pour avoir droit à ce titre suprême ? Et puis, comment savoir qu'on a affaire (ou pas) à un grand vin ?

Il faut dire, d'abord, que c'est une expression galvaudée, dont beaucoup de viticulteurs abusent, pour des raisons commerciales évidentes, particulièrement dans le Bordelais.

« Grand vin de Bordeaux », lit-on en effet sur de multiples étiquettes de vins de cette région, qui sont tout au plus de qualité moyenne. Oublions-les !

Les vins mythiques

De tous les grands vins, les plus réputés sont ceux qu'on peut qualifier de mythiques, et que s'arrachent à coups de milliers de dollars (préférentiellement américains) les amateurs fortunés dans les ventes aux enchères !

Vins âgés, de millésimes exceptionnels, et souvent considérés comme les plus réussis de ces années (« C'est le vin du millésime », dit-on alors), ils ont, dans les meilleurs des

cas, conservé une bonne partie de la couleur de leur jeunesse, de même que leur « fraîcheur » et leur « agrément », comme l'écrit Peynaud.

Tels sont les Pauillacs Château Mouton-Rothschild 45, Château Lafite-Rothschild 59 et Château Latour 61, les Margaux Château Margaux 53 et Château Palmer 61, le porto millésimé Dow's 45, le Sauternes Château d'Yquem 67, etc.

Mais à cause de leurs prix farouches, ces vins sont hors de portée du commun des mortels.

Même chose aussi, de plus en plus, hélas ! pour ce qui est des grands vins réputés de millésimes récents, c'est-à-dire les vedettes consacrées, qui coûtent aujourd'hui bien souvent dans les 150\$, quand ce n'est pas 250\$, 500\$ ou 1000\$ la bouteille. Qu'ils soient de Bourgogne, du Bordelais, de Californie, etc.

Un exemple récent, encore tout chaud : le Opus One Napa Valley 97, de Californie, qui coûtait 160\$ la bouteille, mais qui a néanmoins disparu des tablettes à la vitesse de l'éclair !

Que faire si on n'a pas les moyens de s'offrir de pareils vins, tout en étant désireux de se familiariser



Illustration
page couverture
Katy Lemay /
www.agoodson.com

Chianti de renom

malgré tout avec les grands vins, et donc d'en goûter ?

En fait — et c'est le nouveau défi auquel font face les amateurs plus ou moins fortunés —, il en existe encore aujourd'hui un certain nombre vendus à des prix à peu près abordables.

Autrement dit, même si les grands vins sont des produits de luxe, il y en a qu'à peu près tout le monde peut s'offrir à l'occasion... alors qu'il faut être véritablement fortuné pour rouler en voiture de luxe (Mercedes, Jaguar, etc.) ou pour s'offrir des bijoux de grands orfèvres.

Et ce sont bien sûr ces vins que tous les amateurs (même les plus riches !) cherchent à découvrir et à se procurer.

Le prix à payer

Toutefois — toutefois ! —, il faut être disposé à payer nettement plus que ce qu'on paie pour des vins courants.

Car, sauf exception, il n'y a pour ainsi dire pas de grands vins coûtant moins de 35 \$ la bouteille... ce qui, compte tenu de la demande mondiale toujours en progression, est en fait très peu cher pour de telles bouteilles.

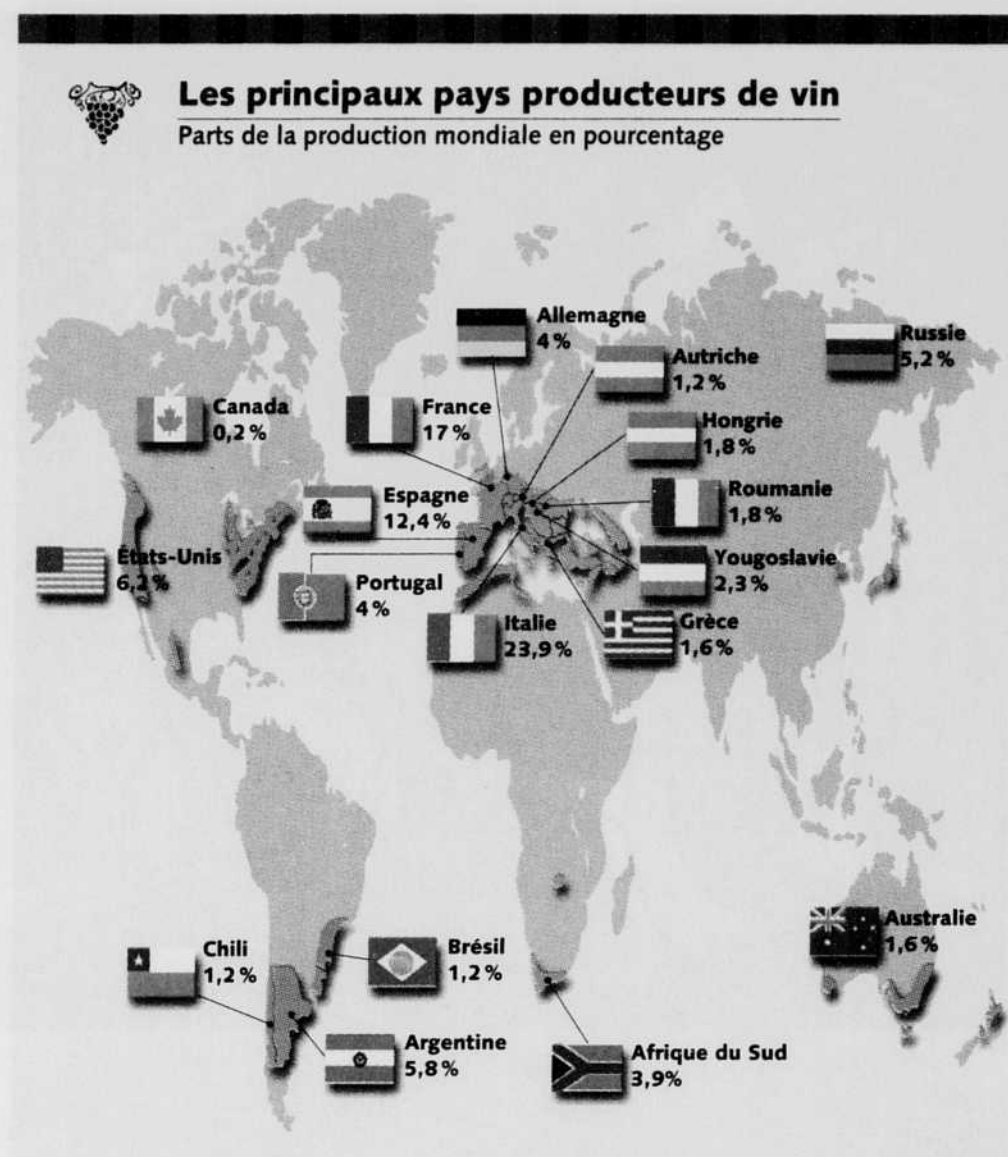
Épuisée depuis déjà un moment (qu'y peut-on ?), et d'une appellation en principe modeste, la cuvée prestige du Faugères Château des Estanilles 97 E.A.R.L. Michel Louison, élaboré avec 100 % de ce très beau cépage qu'est la Syrah, était ainsi, à mon sens, un grand vin (35,50 \$).

Et à ce prix, une aubaine !

Deuxième exemple : le porto millésimé Dow's Quinta do Bomfim 95, dont il reste des bouteilles, également digne du titre de grand vin (487850, 50,50 \$) et qui tiendra la route bien des années.

Il y a aussi ce qu'on pourrait appeler les vedettes montantes, qui sont à bâtir leur réputation, et dont, normalement, les prix demeurent raisonnables.

La plupart du temps, il s'agit en pareils cas de vins qui se sont élevés au-dessus du statut officiel qu'ils



Infographie La Presse

occupent dans la région ou dans l'ensemble du pays d'où ils proviennent. Bref, ils se sont élevés dans l'échelle... comme on le dit de personnes qui ont grimpé dans l'échelle sociale.

Ce grand bordeaux rouge qu'est le Haut-Médoc Château Sociando-Mallet, plusieurs fois vainqueur, à l'aveugle, de vins au statut officiel beaucoup plus... considérable, en est

selon moi l'exemple le plus percutant.

Les grands Madirans Château Montus Cuvée Prestige et Château Bouscassé Vieilles Vignes (quoique le 93 ne soit pas un grand vin), en sont d'autres exemples.

Les vins du genre, naturellement, sont très recherchés, et, si on en veut, il faut en acheter rapidement dès qu'on en découvre d'une façon ou d'une autre.

Châteaux légendaires



Illustration Sylvie Bourbonnière / www.agoodson.com

Les régions qui en produisent

Les grands vins représentent une infime minorité — sans doute moins de un pour cent — de la production mondiale.

La France reste, et de loin, le plus important producteur de tels vins. Le Bordelais, la Bourgogne, la Champagne, la vallée du Rhône, la vallée de la Loire, etc., toutes ces régions en produisent.

Mais beaucoup d'autres vignobles ont aussi leurs grands vins.

L'Allemagne et l'Autriche font ainsi de grands vins de Riesling; la Californie, surtout de grands vins de Cabernet Sauvignon, tel le Montebello Santa Cruz Ridge (très cher, rarissime et peut-être le plus grand vin californien qui soit); le Piémont, de grands Barolos et Barbarescos; la Toscane, de grands vins de Sangiovese, dont des chiantis, tel le Chianti classico 97 Giorgio Primo La Massa qu'a vendu récemment la SAQ; l'Australie, de grands vins de Syrah (Shiraz, disent les Australiens), notamment le célèbre Grange Pen-

fold's, et de Sémillon, etc.

Et puis, quel bonheur! même des régions autrefois dédaignées, telles le Languedoc, produisent elles aussi à l'heure actuelle de grands vins, comme le montre le Faugères dont il était question plus haut. (Autre exemple à venir, faut-il espérer: le Minervois Borie de Maurel Cuvée Sylla, fait avec 100% de Syrah, de Michel Escande, un jeune vigneron dont tous les vins, que j'ai eu l'occasion de goûter chez lui, début 1999, sont éblouissants.)

Ce qu'est le grand vin

Qu'est-ce donc que le grand vin?

Règle générale, les grands vins rouges réunissent les quatre qualités suivantes: puissance et finesse, ou, pour dire les choses autrement, richesse et élégance; équilibre, de sorte que tout — chair, acidité, alcool et tannins — y est présent dans des

proportions idéales; et, enfin, comme on l'a vu, persistance, ou longueur en bouche, leur après-goût persistant un long moment après qu'on les a avalés.

Région capable du meilleur et du pire, la Bourgogne, elle, donne naissance à des vins en apparence contradictoires. C'est-à-dire souvent plutôt légers, surtout arrivés à leur apogée, mais d'une telle complexité, d'un tel charme, que le dégustateur... le plus grincheux ne peut être qu'ébloui. Ceci, à cause de ce merveilleux cépage qu'est le Pinot noir, avec lequel sont élaborés les vins rouges de Bourgogne.

Un seul adjectif peut résumer tout cela: *complet*, par exemple.

«Somptueux», murmurèrent ainsi, il y a bien des années, deux dégustateurs (dont l'auteur de ces lignes) en goûtant, au domaine même, le 1983 du Margaux Château Margaux, qui fut, précisément, le vin de ce millésime.

Ce seul mot lui aussi disait tout, tant ce vin était extraordinaire, charnu, nourri, si je puis dire, et aux tannins tout aussi denses que veloutés.

Dans les grands vins blancs, c'est, encore là, la complexité, l'agrément et la longueur en bouche qui retiennent avant tout l'attention.

C'est à tout cela, aux qualités qu'on en attend, qu'on reconnaît le grand vin. Pour cela, bien sûr, l'expérience compte beaucoup, car c'est seulement à force de déguster, en enrichissant ses connaissances, surtout par la dégustation, qu'on voit ces vins.

Les super-toscans

L'Italie a beaucoup fait, à sa façon, pour la cause des grands vins.

Car la révolte (le mot est à peine trop fort) de beaucoup de ses viticulteurs de Toscane a montré... qu'il était possible de produire de grands vins contre les règles, c'est-à-dire en s'affranchissant de règles trop rigides.

C'est ainsi qu'a pu naître sur le bord de la Méditerranée, en Toscane, le Sassaica, élaboré essentiellement avec du Cabernet Sauvignon, et qui — tout en comptant parmi les vins les plus réputés d'Italie — ne put être commercialisé pendant longtemps qu'à titre de... vin de table (*vino da tavola*), comme on l'a vu. (Rappelons que la législation italienne du temps, en vigueur jusqu'en 1992, interdisait la production, en Toscane, de vins faits à 100% de ce cépage, ou même à 100% de Sangiovese, ce qui n'empêcha pas des viticulteurs de le faire, ou d'assembler les deux cépages dans diverses proportions. C'est ainsi que furent créés tous ces vins réputés qu'on baptisa du nom de «super-toscans», tels le Tignanello, le Pergole Torte, le Sammarco, le Solaja, le Vigorello, etc.)

C'est aussi ce que font aujourd'hui avec la Syrah, dans le Languedoc, en France, dans les appellations Faugères et Minervois, Michel Louison et Michel Escandre, auxquels la législation interdit d'élaborer des vins à 100% de Syrah.

Ils passent outre et produisent ainsi de grands vins!

Les grands vins instantanés

Autre phénomène de notre temps : les grands vins instantanés... auxquels certains contestent toutefois le titre de grands vins.

De quoi s'agit-il ?

Le phénomène est en fait apparu à peu près simultanément en Californie, avec des vins tels que le Screaming Eagle et le Harlan Estate, et dans la région de Bordeaux, qui a vu surgir ainsi, notamment, plusieurs nouveaux Saint-Émiliens (Château de Valandraud, La Mondotte, La Gomerie, etc.).

En bref : il s'agit de vins produits la plupart du temps en très petites quantités — des micro-cuvées, donc —, pour lesquels les producteurs veillent à avoir de très bas rendements (c'est la quantité de vin produite à l'hectare), et donc concentrés, très colorés, et élevés règle générale en 100% de fûts neufs.

Et puis... vendus à des prix astronomiques, 1000 \$ US la bouteille pour le Screaming Eagle, et dans les 450 \$ CAN pour le Château de Valandraud 95!

En France, on les appelle «vins de garage» (Valandraud fut ainsi élaboré, au départ, dans un garage) ou «vins de salon» (l'un des nouveaux est, lui, effectivement élevé en fûts dans un salon!).

Tout cela, naturellement, fait hurler les propriétaires des grands domaines anciens du Bordelais, terriblement avides, mais qui voient de plus malins qu'eux faire pire encore!

Autre exemple : le Médoc Château Haut-Condissas, élaboré avec les rais-

sins de la meilleure parcelle de vignes du Médoc Château Rollan de By. Lequel, dans une dégustation à l'aveugle, en novembre dernier, de 132 vins du millésime 96, principalement du Bordelais, mise sur pied par un club français de dégustateurs (le Grand Jury européen), s'est classé... au troisième rang, devant tous les grands vins à la réputation établie!

«Est-ce la preuve que lorsqu'on arrive comme nouveau producteur, sans a priori, et naturellement en ayant la volonté et les moyens de ses ambitions, on peut rapidement rejoindre les meilleurs? Sans aucun doute», écrivait alors ce club à propos du succès du Château Haut-Condissas dans son compte rendu de cette dégustation.

Mais, pour en revenir à l'essentiel, ces micro-cuvées sont-elles de grands vins? Ou s'agit-il de vins tout simplement «travaillés» (comme on dit) à outrance... quelque chose comme des produits de synthèse?

À l'automne 98, en Californie, j'ai eu l'occasion de goûter le Screaming Eagle d'un millésime récent (peut-être 95) et qui, sans être très con-



L'univers tout entier concentré dans ce vin. —
Guillaume Apollinaire

C'est Dieu qui créa l'eau,
mais l'homme fit le vin.
— **Victor Hugo**



Photo Michel Gravel

De grands vins qui furent tous vendus au Québec : de gauche à droite, le Cabernet-Sauvignon Reserve Napa Valley 94 Mondavi, puis le Madiran 95 Château Montus Cuvée Prestige, le Haut-Médoc 90 Château Sociando-Mallet, le Gevrey-Chambertin 96 1^{er} cru Clos Saint-Jacques Michel Esmonin & Fille, le Sassaica 85 et, enfin, le porto vintage Fonseca 76.



Photo Sopexa

Le château de Chaumont, qui date du 15^e siècle, à Chaumont-sur-Loire, en Touraine, dans la Loire, une région aux vins de toutes sortes, encore peu connus et à découvrir.

centré, était un vin d'une parfaite distinction, et méritant, à mon sens, de figurer parmi les grands vins. Même chose pour le Harlan Estate,

beaucoup plus concentré, véritable velours liquide...

Le Saint-Émilion Château de Valandraud (deux millésimes goûtés,

soit 95 et 96), très dense, compact, est lui aussi un vin malgré tout équilibré, harmonieux, et, selon moi, un véritable grand vin.

Mais... chacun est libre de penser ce qu'il veut, et on peut donc soutenir que ces vins — du moins ceux dont il vient d'être question — sont des vins trafiqués, et donc de faux grands vins.

Et puis, de toute façon, il arrive même que des dégustateurs expérimentés divergent d'opinion sur le vin de domaines traditionnels, solidement établis, réputés pour produire de grands vins, mais que certains pourront juger grand dans des millésimes secondaires et d'autres simplement très bon. « Les grands vins sont ceux qui sont capables, sinon de faire l'unanimité des avis, du moins de rassembler un large accord », écrit à ce sujet Peynaud dans l'ouvrage cité plus haut.

Des questions de culture

Il y a aussi dans tout cela des questions de culture qui jouent.

Peynaud se fit ainsi servir, un jour, au cours d'une émission de télévision portant sur le vin, un verre de Grange Penfold's par l'auteur et grand connaisseur anglais Jancis Robinson.

Peynaud fit la grimace en goûtant ce vin australien toujours très concentré et très ample, pourtant unanimement reconnu comme un grand vin partout dans le monde anglo-saxon, mais également au Québec.

Manifestement, un tel niveau de concentration lui semblait une négation de l'harmonie et de la grandeur!

Enfin, il faut signaler que les dégustateurs expérimentés — selon leur pays d'origine — ne s'entendent pas sur ce qu'on pourrait appeler les catégories de grands vins.

En bref : pour les Français, comme pour les Québécois, il existe deux niveaux de grands vins. Soit les grands vins, et puis, tout au sommet de l'échelle, les très grands vins... c'est-à-dire la perfection, ou du moins ce qui en approche le plus.

Longtemps très influents et faiseurs de réputation en matière de vin (rôle que leur ont plus ou moins soufflé les dégustateurs américains réputés, dont avant tout le célébritissime Robert Parker), les Anglais, eux, estiment qu'il n'y a qu'une sorte de grand vin, c'est-à-dire le très grand vin.

Juste au-dessous, ce sont, dans leur terminologie, ce qu'ils appellent de *very fine wines indeed*, mais auxquels on accorde ici, comme en France, le titre de grands vins.



Un choix de grands, et de presque grands vins

Rien n'est plus aisé que d'acheter de très grands vins...

Il suffit, tout en ayant les moyens voulus et en étant disposé à y mettre le prix, de choisir de très grands noms et de régler la note !

On trouve encore ainsi, disséminés dans le réseau de la SAQ, environ une dizaine de caisses de ce merveilleux bordeaux qu'est le **Margaux Château Margaux 96**, aussi serré, compact qu'élégant (147348, ★★★★★ \$\$\$\$\$, 12-15 ans au moins).

Mais il coûte 295 \$ la bouteille !

Aime-t-on le champagne, on ne trouvera guère mieux que le **Salon Le Mesnil 88**, complexe, parfaitement à point, éblouissant. Mais le prix (209 \$) fait mal... (337832, ★★★★★ \$\$\$\$\$, 5-6 ans).

Il y a plus cher encore, par exemple ce vin bijou de Bourgogne qu'est la **Romanée Conti 96** — à l'heure actuelle le vin le plus coûteux sur terre —, dans le style, comme bourgogne, du **Château Margaux 96**. Rafiné, aux tannins semblant faits d'un assemblage de soie et d'acier, d'une distinction absolue dans ce grand millésime, corsé sans que cela paraisse. Mais le prix a de quoi terrasser à peu près n'importe qui, sauf les multimillionnaires ! (881441, à la succursale montréalaise Signature, 1695 \$, ★★★★★ \$\$\$\$\$, 12-15 ans au moins.)

De tels vins appartiennent au domaine du rêve, pour ainsi dire... (Mais même à des prix pareils, soit dit en passant, il se peut que tous trois soient épuisés au moment de la parution de ce huitième et dernier fascicule.)

Le grand art n'est donc pas d'acheter des vins de ce prix, mais, comme on l'a vu plus avant, de découvrir de grands vins restant à prix correct. Et donc notés, selon les systèmes, au moins 18 sur 20, ou quatre étoiles sur cinq, ou encore 90 sur 100.

Autre solution : on se tourne vers des vins au statut contesté, c'est-à-dire que certains dégustateurs voient comme de grands vins, alors que d'autres les voient simplement comme des vins de très grande qualité.

En voici un certain nombre, d'un peu partout, présentés par ordre de prix, encore tous disponibles au moment où ces lignes ont été écrites, mais... qui ne le seront peut-être plus au moment de leur parution. (Les indications à la fin des descriptions, par exemple « 8-9 ans » pour le Riesling, signalent le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.)

- **Riesling 95 Cuvée les Écaillers Beyer.** Le Riesling d'Alsace dans toute sa majesté. Bien sec, comme il se doit. Grand vin. 974667, 29,55 \$, ★★★★★ \$\$\$(\$), 8-9 ans.
- **Sancerre 97 Galinot.** D'un jaune soutenu, d'une richesse d'arômes tout aussi époustouflante. Hors normes. 851352, 32 \$, ★★★(\$)\$ (\$\$\$), 3-4 ans.
- **Bandol 97 Château de Pibarnon.** Une texture compacte. Un des meilleurs vins rouges de Provence. 480335, 33,25 \$, ★★★(\$)\$ (\$\$\$), 6-7 ans.
- **Costières de Nîmes 97 Cuvée Éole rouge Château La Tuilerie.** Généreux, très mûr... comme on le dit des fruits. Très supérieur à son appellation. Presque épuisé, toutefois. 873620, 35,50 \$, ★★★(\$)\$ (\$\$\$), 3-4 ans.
- **Douro 89 Reserva Casa Ferreirinha.** Solide. Corsé. Un des meilleurs vins rouges portugais. 865337, 39,75 \$, ★★★(\$)\$ (\$\$\$\$), 5-6 ans.
- **Saint-Estèphe 96 Château Phélan Ségur.** Si ce n'est pas un grand vin, la grandeur n'est pas loin ! Concentré en finesse. Prix correct pour un vin de ce calibre. 731307, 42,75 \$, ★★★(\$)\$ (\$\$\$\$), 7-8 ans. (Goûté deux fois, il m'avait semblé encore meilleur à la première dégustation, d'où la note, alors, de ★★★★★.)
- **Médoc 96 Château Charmail.** Suave. Flatteur. Irrésistible... 873836, 40,25 \$, ★★★(\$)\$ (\$\$\$\$), 6-7 ans.
- **Cahors 96 Cuvée Dame Honneur Château Lagrezette.** Très Cahors (il sent les truffes). Onctueux. Distingué. 859744, 40,25 \$, ★★★(\$)\$ (\$\$\$\$), 7-8 ans.
- **Cornas 97 Les Eygats Domaine Courbis.** Un Cornas (de la vallée du Rhône, fait avec de la Syrah) à la superbe robe, et aux tannins veloutés. Hors normes. 871848, 43,50 \$, ★★★(\$)\$ (\$\$\$\$), 8-9 ans.
- **Champagne 95 Paul Goerg** (dans les succursales ordinaires). Complexe, ample. Grand champagne à prix doux. 439190, 46,50 \$, ★★★ (\$\$\$\$) (\$\$\$\$), 6-7 ans environ.
- **Madiran 97 Château Montus prestige.** Compact. Dense. Très corsé. 882191, 46,25 \$, ★★★★★ \$\$\$\$ (\$\$\$\$), 10-12 ans.
- **Summus 96 Banfi.** De Toscane. Beaucoup de fruit, de matière, d'éclat. Élaboré avec du Sangiovese (45 %), du Cabernet Sauvignon (40 %) et de la Syrah (15 %). Savoureux. 552489, 48,25 \$, ★★★★★ \$\$\$\$ (\$\$\$\$), 7-9 ans.
- **Dow's 95 Quinta do Bomfim.** Grand porto, dans un millésime moins réputé. 487850, 50,50 \$, ★★★★★ \$\$\$\$ (\$\$\$\$), 8-12 ans.
- **Chianti Classico 97 Giorgio Primo La Massa.** Un chianti géant, montrant ce que peut faire cette appellation. Grand vin. 879379, 57 \$, ★★★(\$)\$ (\$\$\$\$) (\$\$\$\$), 10-15 ans.
- **Vosne-Romanée 97 Domaine des Perdrix.** Serait-il... femme, on le qualifierait de femme fatale ! Tendre. Merveilleusement dodu. Grand bourgogne. 862862, 60,50 \$, ★★★★★ \$\$\$\$ (\$\$\$\$), 8-10 ans.
- **Sauternes 95 Château Raymond Lafon.** Consistant, voluptueux, si l'on peut dire. Grand Sauternes. 480731, 54,75 \$ la bouteille de 500 millilitres, ★★★★★ (\$\$\$\$) (\$\$\$\$), 10-12 ans aisément.

Enfin, en ce qui regarde les portos millésimés dont les prix grimpent à une vitesse affolante (la SAQ a vendu le Dow's 97 89 \$ la bouteille, contre 50,50 \$ pour le single quinta Dow's 95 Quinta do Bomfim en ce moment), je rappelle qu'il y a eu une liste de grands vins de ce type, dont plusieurs à bon prix, de publiée dans le septième fascicule, la semaine dernière.

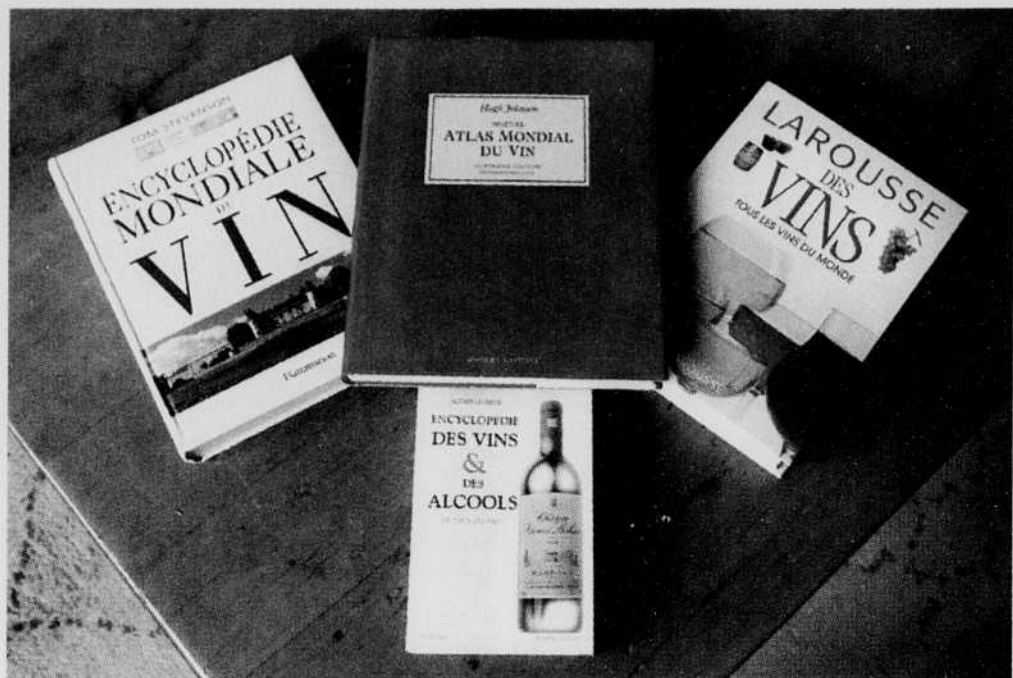


Photo Michel Gravel

Au centre, l'ouvrage de référence par excellence, le *Nouvel Atlas mondial du vin*, de Hugh Johnson, et puis d'autres ouvrages similaires eux aussi précieux : l'*Encyclopédie mondiale du vin*, de Tom Stevenson, le *Larousse des vins* (collectif) et enfin l'*Encyclopédie des vins & des alcools*, d'Alexis Lichine, qu'ont revue d'autres auteurs.

Des livres, des magazines, etc.

On peut, chez soi, apprendre sur le vin à peu près tout ce qu'il faut savoir. Par la dégustation, et puis par la lecture...

Or, les livres sur le vin sont nombreux et ne cessent de se multiplier, particulièrement sur les diverses régions viticoles.

Veut-on... entrer par la grande porte dans ce monde fascinant, le livre à acheter entre tous et qui fait avec intelligence le tour de la question, est sans contredit, à mon sens, le *Nouvel Atlas mondial du vin*, de Hugh Johnson (Laffont, 119,95 \$).

Autre monument, très bien documenté, l'*Encyclopédie mondiale du vin*, de Tom Stevenson (Flammarion, 79,95 \$).

Ou encore, au même prix, *Le Larousse des vins*, moins spectaculaire que les deux précédents, mais aussi très bien fait.

Nettement moins chère, enfin, l'*Encyclopédie des vins & des alcools*, d'Alexis Lichine, est également une source inépuisable d'informations,

mais sa présentation est austère (Laffont, 44,95 \$).

La dégustation

La bible de la dégustation : *Le Goût du vin*, d'Émile Peynaud, dont l'édition présentement en vente est une version abrégée et qui a été remaniée par un autre auteur, Jacques Blouin (Dunod, 87 \$). Jamais rien de tel n'a été écrit sur le sujet!

Découvrir le vin (Dunod, 43,70 \$) en est une autre version, encore davantage abrégée.

Un autre ouvrage, aux visées beaucoup plus modestes, est également disponible : *La Dégustation*, par... l'auteur de ces lignes (Libre Expression, 29,95 \$).

Quels vins acheter ?

Les consommateurs québécois disposent aujourd'hui de nombreuses

sources d'information susceptibles de les guider dans leurs achats de vin.

D'abord, les chroniques spécialisées des journaux, qui se sont multipliées avec les années et qui, normalement, sont hebdomadaires, tous les quotidiens de Montréal, mais également *Le Soleil* (Québec), etc. publiant ainsi une chronique hebdomadaire sur le vin; puis les revues spécialisées, dont, du Québec, *Vins et Vignobles*, puis *La Barrique*; de France, *la Revue du vin de France*, mais qui traite à peu près seulement des vins de ce pays et enfin (il y en a d'autres), des États-Unis, le *Wine Spectator*, dont les jugements sont parfois, cependant, pour le moins étranges...

Il y a aussi les guides d'achat annuels.

Malgré son système de notation qui peut prêter à confusion (de petits vins peuvent y être mieux notés que des vins de qualité bien supérieure), le plus complet et le plus utile pour le consommateur québécois est, de toute évidence, le *Guide du vin 2000*, par Michel Phaneuf (L'Homme, 29,95 \$).

Autre bonne source d'informations : les *Sélections du sommelier 2000*, de François Chartier (Libre Expression, 19,95 \$).

On peut également se procurer les ouvrages suivants : d'abord, véritable monument (8000 vins décrits, presque tous de France) : le *Guide Hachette du vin 2000* (39,95 \$); puis le *Classement des vins et des domaines de France 2000*, de Michel Bettane et Thierry Desseauve (la Revue du vin de France, 38,95 \$); le *Guide de poche du vin*, de Hugh Johnson, qui est une encyclopédie de poche (Laffont, 30,95 \$), alors que le *Guide Debeur*, du Québec (Debeur, 12,95 \$?) n'est pas un véritable guide, puisque les vins n'y sont pas notés.

Enfin, mais c'est une autre histoire, il existe de nombreux sites Internet portant sur le vin...

Bonnes dégustations!

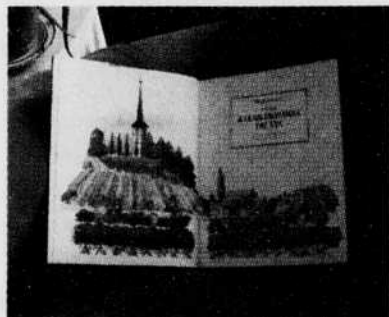


Photo Michel Gravel

On ouvre la page, et on est conquis...

L'Espagne, les autres pays européens et le Nouveau Monde

Bien que son vignoble soit le plus vaste sur terre (près de 1,5 million d'hectares de vignes),

l'Espagne se classe au troisième rang seulement pour le volume de production.

L'explication : le pays est aride, les sols très pauvres, de sorte que le rendement moyen est faible, soit moins de 25 hectolitres (ou 2500 litres) de vin à l'hectare.

Plus ou moins replié sur lui-même autrefois, c'est uniquement en 1970 que ce pays conçut sa réglementation sur les appellations contrôlées (*Denominaciones de Origen*, ou DO).

Puis, en 1986, l'Espagne se joignit à la Communauté économique européenne (CEE, formée aujourd'hui de 15 pays), grâce à quoi elle bénéficia de son aide financière et fut tenue d'ajuster sa réglementation en matière de viticulture à celle de la CEE.

Son vignoble le plus prestigieux, capable de donner de grands vins rouges, est encore et toujours la Rioja, avec comme principal concurrent la Ribera del Duero, au sud-ouest de la Rioja, les deux appellations cultivant principalement le Tempranillo (nommé *tinto del país* dans la Ribera del Duero), qui est le meilleur cépage rouge d'Espagne.

Tout au sud du pays, à Jerez, l'Espagne produit des vins trop méconnus, uniques, les xérès, dont il existe plusieurs types (finos et manzanillas qui sont les plus légers, amontillados, palos cortados et olorosos, plus corsés). Et qui, toujours, du moins les meilleurs, sont des vins parfaitement secs.

Le Portugal

Le Portugal est surtout connu pour le porto... comme on l'a vu la semaine dernière.

Mais il produit aussi des vins secs, blancs et rouges, les rouges offrant infiniment plus d'intérêt que les blancs. Les appellations à surveiller : Dao, Douro, mais également Alentejo.

De nombreux autres pays européens, jusqu'au minuscule Luxembourg, cultivent eux aussi la vigne.

Ceux dont les vins peuvent atteindre les plus hauts niveaux de qualité



Photo Wine Institute of California

Une grappe de Chardonnay, au soleil de la Californie.

sont d'abord l'Allemagne, avec ses vins de Riesling et ses vins doux (*Beerenauslese* et *Trockenbeerenauslese*), mais... comme emmurée sur elle-même, à cause de ses étiquettes incompréhensibles sauf pour les initiés ; et puis l'Autriche, au vignoble deux fois moindre (50 000 hectares, contre 105 000 hectares) que celui d'Allemagne, et dont certains vins secs de Riesling égalent et même surpassent tout ce que l'Alsace fait de mieux avec ce cépage.

Mais il y a aussi la Grèce, la Bulgarie, la Roumanie, et puis la Hongrie, qui est à faire revivre ses vins blancs élaborés avec son cépage Furmint, en sec (Tokaji Furmint, peu chers et délicieux dans les meilleurs des cas) et en doux (Tokaji Aszu).

Le Nouveau Monde

On désigne par l'expression Nouveau Monde tous les pays viticoles autres que ceux d'Europe, et dont les vignobles représentent, ensemble, 20% de la surface totale plantée de vignes à vin.

Signe de dynamisme, mais aussi en raison de l'absence (ou quasi-absence) de législation, ses viticulteurs, qui ont leurs coudées franches, ne cessent d'expérimenter et de créer de nouveaux vins.

En même temps, ce qui est particulièrement vrai de l'Australie et de la Californie, on y assiste depuis environ 1970 à un développement accéléré de la viticulture.

La Californie occupe aujourd'hui la tête de ce peloton, à la fois pour le volume de production (les États-Unis sont le quatrième producteur mondial) et la qualité de ses vins.

Car alors qu'elle cherchait précédemment... à élaborer des vins rouges toujours plus concentrés — des *blockbusters*, disent les Californiens — et des vins de Chardonnay toujours plus boisés, la Californie modifie le cap et recherche désormais, de plus en plus, l'équilibre, l'élégance.

Toujours à la fine pointe du point de vue des méthodes d'élaboration des vins, l'Australie, elle, connaît beaucoup de succès à l'exportation, notamment en Angleterre.

Le Chili de même, dont les vins, aux tannins presque toujours aimables, continuent de séduire de nombreux marchés étrangers, quoique leurs ventes aient diminué sur le nôtre.

Cinquième producteur mondial, l'Argentine, elle, ne fait que commencer à exporter (à cause de la baisse de la consommation des Argentins), tout en ayant, estime-t-on, les sols et le climat voulus pour produire de grands vins.

Rentrée dans le concert des nations avec la fin de l'apartheid, l'Afrique du Sud, enfin, dont les vins sont très proches de ceux d'Australie par le style, ne suffit plus à la demande des marchés étrangers.

Reste la Nouvelle-Zélande, au minuscule vignoble, connue surtout pour ses vins de Sauvignon blanc.

Les grandes élégantes

Nous voici arrivés au terme de ces huit chapitres consacrés aux spiritueux.

Nous terminons en beauté, en rendant hommage aux grandes élégantes que sont les liqueurs. La Société des alcools en répertorie plus de cent; par conséquent, nous n'en évoquerons que quelques-unes, parmi les plus prestigieuses.



Jérôme-Henri Dejardin

Ce cher cordial

Qu'est-ce qu'une liqueur? Certains, dans un fâcheux raccourci, vous diront qu'il s'agit d'une boisson, sucrée et aromatisée, à base

d'alcool ou d'eau-de-vie. Halte-là! Il faut absolument souligner que cet ajout requiert tout un art et, qu'avant de parvenir à sa maîtrise parfaite, il aura fallu, bien souvent, le labeur méticuleux de plus d'une génération d'orfèvres en la matière.

Liqueur vient de «liqueface-re» qui, en latin, signifie dissoudre ou liquéfier. À une certaine époque, le mot cordial désignait la liqueur. On retrouvait alors la racine «cor» contenue dans cœur. Les liqueurs furent donc à l'origine les bienfaitrices de l'organisme, conçues par des apothicaires, connaissant la médecine et l'alchimie, autant docteur miracle que Merlin l'enchanteur.

Ce qui se conçoit bien...

Afin de ne pas jeter la confusion dans les esprits, nous dirons simplement que l'adjonction de sucre distingue une liqueur d'un spiritueux. De sucre et non de jus de fruits! Il est évident qu'un gin additionné de jus de citron n'est pas une liqueur. Sachez encore que la plupart des li-



Illustration Sylvie Bourbonnière / www.agoodson.com

queurs affichent entre 15 et 25% d'alcool par volume, mais qu'il en existe certaines titrant beaucoup plus qu'un spiritueux.

Le top du top

La Bailey's Original Irish Cream n'a que 26 ans d'existence et occupe pourtant les premières places dans le peloton de tête des liqueurs les plus vendues

au monde. Cinquante millions de bouteilles produites annuellement, 1000 verres consommés à la minute, sept jours sur sept. Une composition de whisky irlandais, de crème fraîche, de sucre pur, de vanille et d'extrait de cacao dont la formule fut retrouvée, in extremis, dans les archives familiales d'un directeur de distillerie sur le

point d'être remercié. Avec cette recette, il sauva non seulement sa distillerie, mais se tailla de plus une place de leader incontesté sur le marché (SAQ, courant, 005959, 750 ml, 17% alc/vol, 26,85\$).

Liqueur ou liquor

Vous souvenez-vous des bonbons à la cannelle en forme de

Mythique Pétrus

poissons rouges qui illuminaient vos yeux et ravissaient vos papilles d'enfant? Dans une version adulte, la **Goldchlager, schnaps à la cannelle**, évoque ce goût. Elle ne lésine pas sur les détails car, fière de son origine suisse, elle en a adopté un des symboles, l'or. Imaginez! Cette liqueur, titrant 40% alc/vol, est enrichie de flocons d'or pur 24 carats. Une belle référence à l'obsession des alchimistes du Moyen Âge (SAQ, *courant*, 343145, 40% alc/vol, 750 ml, 27,60\$).

Toutes les deux secondes

Neauphle-le-Château, petite bourgade de la banlieue parisienne, fit deux fois parler d'elle. Elle accueillit en 1978, lors de son exil, Ruhollah Khomeiny, chef des fameux ayatollahs iraniens. Mais surtout, elle vit naître en 1827 le célèbre Grand Marnier dont la recette, aussi jalousement gardée que Fort Knox, n'est connue que de quelques initiés! Tout ce que l'on en connaît se résume aux ingrédients de base qui vont des oranges aux cognacs de Grande et Petite Champagne. La fusion subtile entre les écorces d'agrumes et les prestigieux alcools engendre alors cette liqueur ambrée qui s'envole, dit-on, au rythme d'un flacon toutes les deux secondes dans le monde.

Dans une maison, elle fait partie du décor. De la cuisine, lorsque vient le temps des crêpes, au bar, à l'heure du plus chaleureux des cocktails comme un **champagne orange Grand Marnier**.

Pour les amateurs de dégustation nature, je signale la version «Cuvée du Centenaire (1827-1927)» consacrant des cognacs de 10 ans d'âge minimum. (SAQ, *spécialité*, 108704, 750 ml, 40% alc/vol, 109,50\$); ainsi qu'une «Cuvée du 150*» (1827-1977) (SAQ, *spécialité*, 094649, 40% alc/vol, 750 ml, 199,50\$) of-

frant la quintessence du savoir-faire des maîtres de Neauphle-le-Château.

Champagne orange Grand Marnier

- 1 flûte à champagne
- 1/10 de Grand Marnier Cordon Rouge
- 6/10 de champagne brut et frappé
- 3/10 de jus d'orange froid
- À incorporer dans l'ordre!

Il était une fois

À Bordeaux, le 11 janvier 1755, une jeune fille traverse la place Royale. Soudain, elle remarque, gisant par terre et brûlant de fièvre, un pauvre hère antillais, répondant au nom de Thomas. Elle le recueille et le soigne. En remerciement, il lui offre son seul bien : une recette de liqueur d'anis, débordant de fraîcheur et d'arômes subtils. La jeune fille la fabrique et lui donne son nom. La Marie Brizard est née. Légende ou fait divers? Peu importe, il faut préserver la part du rêve.

Aujourd'hui, Marie Brizard s'est refait une beauté ou plutôt 35 nouveaux looks.

Trente-cinq versions qui, de la mûre à la noisette, en passant par le cassis, la cerise, l'abricot, l'Amaretto, la banane, le cacao, le café, le curaçao, la menthe verte, la mangue et le melon, permettent de concocter plus de 190 cocktails! Une fameuse garde-robe pour une étoile du passé qui a réussi son retour sur scène! Essayez un punch exotique avec la version **Vanille de Madagascar** de notre chère Marie (SAQ, *spécialité*, 480830, 23% alc/vol, 750 ml, 20,95\$), à savoir une **Orchidée tropicale**. C'est aussi vite fait que bu et si vous remplacez le jus d'orange par des jus de fruits exotiques, cette fois dans un verre ballon, cela change de nom pour devenir un **Madagascar Float**.

Le culte de la personnalité

Un cocktail me tient particulièrement à cœur le **Saint... Jérôme**! N'y voyez là aucune tendance au culte de la personnal-

té. Cette pieuse personne, traducteur de la Bible et père de l'Église latine, a laissé, pour mon plus grand bonheur de chroniqueur, le souvenir de son prénom dans tous les bars du monde. *Ite misa est!*

Orchidée tropicale

- 1 flûte tulipe
- 3 cl de rhum blanc
- 4 cl de Marie Brizard vanille
- 8 cl de jus d'orange
- Mélanger le tout.

Madagascar Float

- 1 verre ballon
- 3 cl de rhum blanc
- 4 cl de Marie Brizard vanille
- 8 cl de jus de fruits exotiques
- Mélanger le tout.

Saint Jérôme

- 1 verre évasé à cocktail
- 1/2 verre de brandy
- 1/4 verre de Sambuca
- 1/4 verre de crème 35%
- Mélanger le tout et bourrer de glaçons
- Après avoir rempli les verres, saupoudrez de cacao.



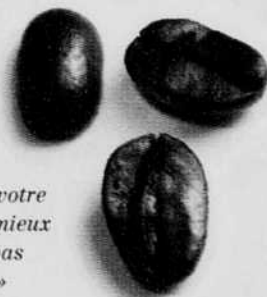
DÉCLARER SA FLAMME

Que peuvent bien faire trois grains de café dans une Sambuca? La réponse nous arrive des bars de Rome où de ravissantes jeunes femmes, aux mœurs quelque peu dissolues, signalaient de manière discrète à la clientèle masculine leur état civil et leurs intentions, et ce grâce au nombre de grains de café que contenait leur Sambuca.



«Célibataire»

Un grain signifiait «célibataire», trois «passez votre chemin, mieux vaut ne pas insister!» Le mystère n'est cependant pas levé totalement, car je n'ai pu trouver ce que



«Passez votre chemin, mieux vaut ne pas insister!»

signalaient deux grains de café. Toutes les suppositions sont admises. Cela dit, nul besoin d'une telle situation pour apprécier cette singulière boisson, à base d'anis étoilé et de baies de sureau. Que ce soit dans sa forme la plus simple, sans grains ni petite flamme ou, pourquoi pas, intégrée à un **Saint Jérôme**.

Photo Armand Trotter, La Presse

Plaisir intemporel



VIVE LES ROSÉS !



Avec la plus grande gamme de rosés jamais vus,
vous aurez l'embarras du choix.
Venez découvrir ces vins des quatre coins du monde.
Une bonne façon de voir l'été en rose !

Le plaisir de donner  Le plaisir de recevoir
SAQ



* 18 ans et plus. Quantités limitées.

La modération a bien meilleur goût.  Educalcool