



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE



**COUREZ LA CHANCE DE
GAGNER UN SÉJOUR**
pour 2 adultes et 2 enfants dans
l'un des Villages Club Med* !

Pour participer, rendez-vous sur
lapresse.ca/concoursclubmed

*Certaines restrictions s'appliquent.
Tous les détails sur lapresse.ca/concours

Club Med 
Plus de 65 Villages tout compris à travers le monde

**LA
PRESSE** +

LES NOUVELLES FRONTIÈRES DU VIN

Vins « nature », cépages spécifiquement siciliens ou chiliens, terroirs redécouverts... Loin d'être figé dans ses traditions, le monde du vin repousse constamment ses frontières. Pour le plus grand plaisir des amateurs de découvertes. Que boiront les audacieux cet automne? Cinq experts du vin se prononcent.



ÈVE DUMAS

Les sommelières, conseillers, critiques, importateurs et autres spécialistes sont unanimes: jamais nous n'avons eu accès à autant de vins intéressants, différents, amusants au Québec, tant à la SAQ qu'en importation privée.

«L'équilibre est en train de se créer entre les gros vins industriels qui tachent ou qui sont pleins de levures sélectionnées et ceux, dits "nature", qui sont pleins de défauts insupportables. On arrive

enfin à un juste milieu», affirme Nadia Fournier, auteure du *Guide du vin Phaneuf*.

Pour mieux connaître les «nouvelles frontières» du vin, savoir ce qu'on devrait verser dans son verre cet automne, nous avons interrogé cinq professionnels de la dive bouteille. Ils nous ont parlé d'une tendance, d'un coup de cœur, d'un thème qui les faisait vibrer dans leur domaine par les temps qui courent.

DE CÉPAGES BÂTARDS À VIGNES VEDETTES

Nadia Fournier, auteure du *Guide du vin Phaneuf* et chroniqueuse sur chacunsonvin.com

«C'est sûr qu'à vin commercial pour vin commercial, n'importe lequel des petits cépages méconnus de Grèce, de Turquie, voire de Bulgarie sera moins banal qu'un merlot ou qu'un pinot grigio!», lance celle qui signe le *Guide Phaneuf* depuis quelques années. Refosco, teroldego, xinomavro, frappato, viura, altesse... tant de choix pour changer des chardonnay, sauvignon blanc, cabernet, etc.

La semaine dernière, à l'invitation de l'agence réZin, journalistes et sommelières goûtaient justement aux nouvelles cuvées de pais de Louis-Antoine Luyt, grand défenseur et vinificateur de ce vieux cépage chilien longtemps snobé. Aujourd'hui, même de grosses maisons comme Miguel Torres et Concha y Toro s'y intéressent.

Et pourquoi ne pas découvrir le teroldego, un raisin du Trentin que la vigneronne Elisabetta Foradori a remis sur les écrans radars? «Aujourd'hui,

personne ne lèverait le nez sur son Granato, qui est un grand vin», déclare Nadia Fournier. Que dire du trousseau, l'un des trois cépages noirs du Jura? Au Portugal, on l'appelle Bastardo! «C'est sûr qu'entre les mains d'un vigneron médiocre, n'importe quel cépage donnera un vin médiocre. Certains raisins sont plus fragiles ou difficiles à travailler que d'autres. Mais les vrais bons vinificateurs savent les mettre en valeur», conclut M^{me} Fournier.

Sa suggestion

Foradori Granato 2010 (rouge), 67,75\$ (12162120)

«Le teroldego s'exprime ici avec une concentration nettement supérieure à la moyenne régionale, avec une couleur sombre et des saveurs compactes et vibrantes de cerise noire, sur une trame tannique veloutée», note Nadia Fournier.



RÉGIONS PASSION

Charles Tarzi, sommelier au Grumman, responsable des «liquides» au Majestique et au Damas

Le jeune et allumé sommelier est présentement épris de deux belles régions vinicoles qui produisent des vins particulièrement surprenants et variés: le Jura et la Sicile.

Nous connaissons surtout les blancs (et les jaunes!) du Jura. L'amateur de Bourgognes qu'est Charles Tarzi a commencé par le chardonnay et le savagnin de cette région moins connue de France. Puis il a découvert les rouges, plus rares et mystérieux, mais toujours abordables, surtout lorsqu'on les compare aux vins de Bourgogne, de plus en plus chers. De plus, «le Jura est plein de petits vignerons qui travaillent souvent assez naturellement», explique-t-il. Pinot noir, trousseau et pousard sont les trois cépages jurassiens servant à élaborer les vins rouges, qui affichent généralement des taux d'alcool assez bas. «Chez Grumman, on utilise pas mal les pickles en cuisine et les arômes fermentaires de ces rouges marchent vraiment bien en accord.»

De la Sicile, Charles Tarzi apprécie beaucoup la diversité. Selon la région et les vignerons, les cépages et les expressions de terroir sont très différents les uns des autres. «Dans l'Etna,

par exemple, il y a des styles plus traditionnels, comme celui de Calabretta (en importation privée chez Œnopolé), à l'ancienne. Puis il y a des gens qui travaillent sur la corde raide, comme Frank Cornelissen (en importation privée chez Glou), en agriculture «sauvage» à la Masanobu Fukuoka. Près de Vittoria, COS et Arianna Occhipinti (SAQ et importation privée chez Œnopolé) travaillent dans la pureté.

«Ces vins ont leur place sur la carte du Damas. Ce sont de beaux vins automnaux, plus terreux et rustiques, qui marchent bien avec des légumes grillés, par exemple.»

Ses suggestions

Domaine André et Mireille Tissot, Crémant du Jura brut, 25,60\$ (11456492)

«C'est un vin qui est approchable, avec une bulle précise, dans lequel on retrouve les arômes de brioche et de pâtisserie typiques de la méthode traditionnelle», dit Charles Tarzi.

Occhipinti SP68 rouge, 2013, 28,45\$ (11811765)

AUDACIEUX AGENTS

Nicolas Charron-Boucher, sommelier au Bouillon Bilk

«On parle beaucoup des sommelières depuis quelques années, et on nous accorde trop de mérite pour un travail qui est fait en amont de nous, par les agences de représentation de vin», déclare Nicolas Charron-Boucher. Avant de se retrouver dans les restaurants et sur les tablettes de la SAQ, les belles bouteilles que nous découvrons ont d'abord été sélectionnées par un agent, qui a pris des risques financiers pour nous offrir un produit original.

«Le modèle a changé. Avant, il y avait surtout de grosses boîtes d'importation avec de gros moyens qui faisaient entrer des vins en quantité ridicule. Aujourd'hui, le marché s'est morcelé. Plusieurs petites agences, comme Ward et associés, Glou, Vin libre, Primavin, etc., nous ramènent de super beaux jus dont la planète vin parle beaucoup. Pour moi, c'est essentiel de travailler avec des gens comme ça. Ça m'évite d'avoir à faire plein de recherches. Les

agents viennent à moi, ils connaissent le produit et ne me le vendent pas si ça n'a pas bon goût.» Les agences, comme réZin et Œnopolé, font un autre travail important avec les petits vignerons, en leur expliquant comment mieux «préparer» leurs vins pour qu'ils voyagent bien jusque chez nous! «Ça nous permet d'avoir de bons trucs sur nos tables et, éventuellement, sur les tablettes de la SAQ, qui s'ouvre de plus en plus aux expressions différentes.»





GAMAY MAL AIMÉ

Michel Beauchamp, conseiller, SAQ Beaubien

À Montréal, dans les cercles d'initiés, «beaujo» rime avec bonheur. Mais parlez de Beaujolais à des acheteurs de vins de Bordeaux d'un certain âge et vous aurez l'impression de leur avoir transmis la lèpre! Pourtant, il existe 10 crus dans le Beaujolais. «Il y a les plus tendres: Chiroubles, Fleury, Saint-Amour, Brouilly. Puis des cuvées plus structurées: Chénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié. Certains vignerons font des tests en fûts de chêne, qui donnent au gamay des airs de pinot bourguignon (par exemple, le Château du Moulin-à-vent Croix des Verrillats 2011, 33,25\$, 12 236 846).»

Bref, le spectre est large. On peut facilement boire un beaujo plus tendre à l'apéro, puis passer à table avec un cru plus structuré. «Beaucoup de gens ont été marqués par les Brouilly insipides des années 70 et ne veulent pas entendre parler du gamay et de l'esthétique plus légère du Beaujolais. Mais les rouges légers, qui ressemblent à du vin et non à du dessert, sont à réapprivoiser et à prendre au sérieux.»

Michel Beauchamp s'inscrit un peu en faux contre la tendance à faire vieillir certains

Beaujolais. «J'ai participé à des événements avec quelques vignerons qui sont toujours fiers de nous montrer que certains de leurs produits ont bien vieilli. Mais je ne pense pas que ça ait vraiment un intérêt. Parfois c'est bon, mais souvent, le vin est mort. Je pense que c'est un vin qui est plus intéressant à boire en jeunesse, dans les trois ans disons. C'est là qu'on retrouve l'expression du fruit frais qui est si délicieux», conclut-il.

Sa suggestion

Domaine Laurent Martray Brouilly vieilles vignes 2012, 20,30\$ (10837373)

«Il y a dans le verre quelque chose de pur. On sent que rien n'a été forcé dans l'élaboration de ce vin, qui est construit autour d'une acidité noble, fraîche et désaltérante. Ça goûte les petits fruits rouges, avec dominance de cerise. Le bouquet est également hyper floral et envoûtant, avec des arômes de pivoine et de violette», raconte Michel Beauchamp.



PLUS DE BLANCS, SVP!

Francis Arkinson, sommelier au restaurant H4C et consultant

Le rêve de Francis Arkinson? Monter une carte composée à 75% de vins blancs et à 25% de vins rouges. «Tant à la maison qu'au restaurant, la cuisine du moment appelle beaucoup plus le blanc que le rouge. Les chefs cherchent à révéler la fraîcheur des produits. Ils travaillent beaucoup avec l'acidité. Les légumes et les produits de la mer prennent plus de place dans l'assiette. Ça ne marche pas avec le vin rouge.»

Mais les clients, eux, réclament toujours beaucoup de vin rouge. «La tendance au pinot noir est soutenue par le fait que les gens veulent du rouge sur un plat qui réclame du blanc, croit le sommelier. Pour bien des gens, le blanc, c'est l'apéro, un peu comme une bière.»

Le meilleur pari, pour initier les buveurs de rouge au blanc? «Il faut trouver des vins qui ont

de l'équilibre, un certain gras, sans tomber dans le "guidou-nage" du gros boisé.»

D'un point de vue qualitatif, les meilleures options sont en importation privée, croit Francis Arkinson. Le choix de blancs à la SAQ reste moins intéressant que la sélection de rouges. «Les gens, réveillez-vous sur le blanc!», lance-t-il en fin de discussion.

Sa suggestion

Le Rocher des violettes La Négrette 2012, 27,65\$ (11909800)

«Le chenin blanc de la Loire est un excellent cépage pour apprivoiser le blanc. Ce vin est très polyvalent à table. Il a une belle profondeur minérale, avec un peu de bois aussi», dit Francis Arkinson.



GOURMAND

BARS À VIN

Goûter en grignotant

Qu'est-ce qu'un bar à vin? L'appellation est apparue sur tellement d'enseignes ces dernières années qu'on en devient perplexe. Le hic, c'est que rien n'encadre l'utilisation du terme. Il n'existe pas de permis spécifique pour les bars à vin comme il y en a, par exemple, pour les restos ou les bars. Or, comme il est bien agréable de pouvoir découvrir des vins au verre sans être obligé de commander un gros repas, voici cinq adresses qui offrent une belle sélection de petites portions – et non pas seulement quelques entrées avant les plats principaux.

ARIANE KROL

Accords

Le classique

Un repaire accueillant au chic discret, parfait quand on cherche où sortir avec un groupe très hétérogène ou avec des gens allergiques aux endroits branchés. On aime particulièrement: un menu où l'on retrouve des propositions familières (pétoncles poêlés, agneau de Kamouraska, agnolottis) joliment trroussées, comme le tartare de canard accompagné de foie gras ou l'assiette de truite fumée et crevettes nordiques éclatante de fraîcheur. À noter: la magnifique terrasse, pour l'été prochain.

212, rue Notre-Dame Ouest
accords.ca

Vin Papillon

Le maraîcher

Le légume est un sujet comme un autre. C'est le mot d'ordre de cette cuisine absolument pas végétarienne qui travaille les produits du jardin avec toute l'impertinence qu'ils méritent. On aime particulièrement: L'utilisation des légumes de saison. Nous avons récemment pu goûter un caviar d'aubergine au profond goût de fumée, des artichauts finement ciselés et des choux de Bruxelles saisis à même la branche. Profitons-en, c'est le temps des récoltes. À noter: On ne prend pas de réservations.

2519, rue Notre-Dame Ouest
vinpapillon.com



L'espace en retrait chez Patrice Pâtissier est habilement éclairé.

Le Comptoir

Le charcutier

Un endroit animé où la cuisine on ne peut plus ouverte y est pour beaucoup dans l'ambiance. On aime particulièrement: le choc des saveurs et des textures dans les plats cuisinés (chou-fleur-anchois-roquette-mie de pain frite; croquette de pomme de terre-saucisse-maquereau-mostarda de tomatillo; etc.) et, bien sûr, les remarquables charcuteries maison. À noter: vous ne pouvez pas apporter votre vin, mais vous pouvez

acheter des charcuteries pour emporter à La Réserve du Comptoir (2000, rue Amherst).

4807, boulevard Saint-Laurent
comptoircharcuteriesetvins.ca

Pullman

L'indémorable

Un lieu élégant, mais pas coincé qui, même après 10 ans d'existence, n'a rien perdu de son lustre. On aime particulièrement: les haricots verts (oui, oui!) parfaitement cordés avec de l'huile de truffe et des éclats d'aman-des, les mini-burgers, le tartare de cerf. À noter: l'établissement fête son 10^e anniversaire, et pour marquer le coup, le verre de champagne de sa cuvée spéciale est à 10\$ pendant tout le mois de novembre.

3424, avenue du Parc
pullman-mtl.com



Même après 10 ans d'existence, le Pullman demeure un lieu élégant.



Le restaurant Accord est un repaire accueillant au chic discret.

Patrice Pâtissier

Le petit nouveau

Un bar à vin dans une pâtisserie? Oui. Et, non, on ne se sent pas du tout dans une boutique. L'espace, un peu en retrait et habilement éclairé, devient, à la tombée du jour, un écrin de bois feutré. On aime particulièrement: les propositions salées justes et soignées, comme ces carottes confites au gras de canard parfaitement fondantes, ces croquettes de boudin impeccables ou cette mousse de foie de volaille aérienne goûtées lors d'une récente visite. La possibilité de venir terminer la soirée avec un dessert de la maison accompagné d'un alcool choisi. À noter: la section bar à vin est ouverte seulement du jeudi au samedi soir.

2360, rue Notre-Dame Ouest
patricepatissier.ca



St RAPHAËL

French Americano

- 40 ml St RAPHAËL ROUGE
- 20 ml de Triple Sec
- Une tranche d'orange
- Beaucoup de glace

RABAIS DE

1,00 \$

10,70 \$

~~11,70 \$~~

St-Raphaël Rouge

France, Code SAQ: 2337

18+

La modération a bien meilleur goût.

Educalcool

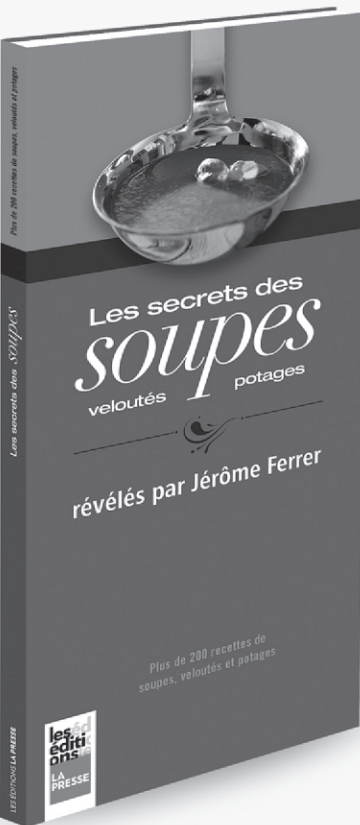
SÉLECTIONNÉ PAR L'ÉQUIPE

SOCIÉTÉ CLÉMENT

INTERNATIONALE INC.

PLUS DE 200 RECETTES

DE JÉRÔME FERRER



- SOUPES REPAS
- VELOUTÉS DE LÉGUMES DE SAISON
- SOUPES DU MONDE
- SOUPES FROIDES
- SOUPES DESSERTS

TOUS LES CONSEILS SUR LA CONSERVATION DES HERBES ET DES LÉGUMES

les éditions

LA PRESSE

Offert en librairie ou sur editionslapresse.ca

DÉGUSTATION

12-13 CORRECT14-15 BON16-17 TRÈS BON18-19 EXCELLENT20 EXCEPTIONNEL

La recommandation... de l'année



JACQUES BENOIT

Le champagne Dom Pérignon, lancé en 1936, est la plus ancienne des cuvées de prestige de la Champagne.

Vin mythique, toujours millésimé, son élaboration et la composition de son assemblage restent en bonne partie... un secret. Secret que cultive à dessein, faut-il préciser, Moët Hennessy, qui est la branche vins et spiritueux du Groupe LVMH.

D'abord considéré comme la cuvée de prestige des champagnes Moët & Chandon, Dom Pérignon, qui a ses propres installations, distinctes de celles de Moët & Chandon, a désormais son identité propre.

À section spéciale, vin spécial!

Alors donc, c'était tout récemment, chez des amis... L'hôte servit, à l'aveugle, ce qui ne pouvait être qu'un champagne, qu'accompagnaient des bouchées de foie gras sur pain grillé.

N'écoutant que mon amour de ces vins, j'avancai, imprudemment, qu'il s'agissait d'un champagne millésimé, « un 2002 », dis-je, qui est un millésime très coté en Champagne.

Car ce vin était une pure merveille!

Or, c'était plutôt un Dom Pérignon 2000, d'un millésime moins réputé, mais dont cette bouteille (750 ml) était grandiose et parvenue à son apogée.

Problème, Dom Pérignon dans ce format est épuisé, mais il reste bon nombre de magnums 2000 (1,5 L), à un prix défiant toute concurrence, soit 615,75\$!

Une fois n'est pas coutume et je vous invite, chères lectrices et chers lecteurs, à vous cotiser, en groupe de 3, 6, ou même 10 ou 20 personnes, afin de vous offrir un magnum de ce vin. À déboucher, par exemple, en famille ou entre amis, pendant les fêtes de fin d'année.

Pourquoi?

Parce que c'est l'occasion de découvrir à quel point les très grands champagnes, arrivés à leur apogée, peuvent être extraordinaires. À boire avec ferveur, pour lui-même, à l'apéritif, par exemple (oui) avec des bouchées de foie gras.

S'agissant de magnums, peut-être sera-t-il un peu moins expressif que le vin en format standard, mais on peut être certain de vivre à cette occasion une expérience exceptionnelle. Santé!



Terra Alta 2011 Ludovicus, 17,65\$ (11096909)

Vin rouge espagnol, d'une appellation peu connue, du sud de la Catalogne, bien coloré, et dont le bouquet, ample, harmonieux, de fruits noirs surtout, comporte également des notes de tabac et des nuances épicées-boisées bien présentes sans que ce soit exagéré. Charnu, relativement corsé, ses tannins sont aimables, sans aspérités. 40 % Grenache, 20 % Syrah, 15 % Carignan, 15 % Tempranillo et 10 % Merlot, avec élevage de quatre mois en fûts de chêne français et américain de réemploi. Très bon. 14 % (115 caisses). Garde: 2014-2018?

16,5



Côtes du Rhône Villages 2012 Les Becs Fins Tardieu-Laurent, 21,05\$ (10204533)

La preuve qu'on peut faire très bon, sans ruiner le client... Richement coloré sans que ce soit un vin opaque, ce beau Côtes du Rhône s'affiche avec un bouquet large, mais pour l'instant plutôt discret, aux arômes de fruits noirs genre mûres et bleuets. La bouche suit, concentrée, dense, avec du corps et des tannins gras. Très réussi, et il a une bonne persistance. 60 % Syrah et 40 % Grenache, l'élevage étant conduit en cuves inox. 14,5 % (208 caisses). Garde: 2014-2018.

17,2



Chablis 2013 Albert Bichot, 21,95\$ (17897)

Vin constant, le chablis de cette grande maison reste encore une fois fidèle à lui-même et à son style dans ce nouveau millésime. D'une couleur un peu verdâtre, son bouquet, typé chablis, non boisé, fin, a ce côté tendre, aimable, du style Bichot. Suit une bouche plutôt légère, et même délicate, aux saveurs nettes, que rehausse une assez bonne quantité de gaz carbonique. Impeccable, comme toujours. 12,5 % (1887 caisses). Garde: 2014-2015.

16



Pouilly-Fumé 2011 Domaine des Rabichattes, 26\$ (12291491)

Vin de Sauvignon blanc, de la Loire, ce Pouilly-Fumé, au bouquet gracieux, distingué, non boisé, a le très grand mérite d'être dépourvu de tout excès aromatique (genre ananas) ou herbacé comme on en trouve dans certains de ces vins. Bouquet très fin, donc, ce à quoi succède une bouche tout aussi réussie, élégante, équilibrée, et dotée d'une bonne longueur en bouche. Élevage en cuves inox. Délicieux. 12,5 % (237 caisses). Garde: 2014-2018.

17,2



Côte Rôtie 2011 Ampodium René Rostaing, 79,25\$ (11067016)

Les amateurs de Syrah en raffoleront... La couleur est soutenue sans être opaque, alors que le bouquet, ample, expressif, de fruits noirs, passablement complexe et pourvu de la nuance d'olives noires caractéristique, est très typé Syrah. La bouche est à la hauteur, bien serrée, avec du corps, des saveurs très fruits noirs et de beaux tannins de qualité. L'élevage est mené en pièces bourguignonnes (228 L) et en demi-muids (600 L). Une autre folie à faire si on aime les vins de Syrah de la vallée du Rhône... 13 % (35 caisses). Garde: 2014-2020.

17,5

Faisons une folie!

Magnum de champagne Dom Pérignon 2000

Champagne d'exception, parvenu à son apogée, sa robe est dorée, ses bulles très fines, avec comme premier complément un bouquet d'une séduction extrême, aux nuances florales (fleurs jaunes), mais aussi comme de beurre frais, ainsi que cela se voit dans les grands chablis arrivés à leur apogée. Merveilleuse, complète, dans le sens que rien n'y manque, la bouche suit parfaitement, d'une suprême élégance, dotée d'un éclat exceptionnel et associant puissance et finesse, comme on le dit des plus grands vins. Selon deux grands dégustateurs et auteurs français, Michel Dovaz et Michel Mastrojanni, Dom Pérignon, qui est élevé sur ses lies environ sept ou huit ans (trois ans minimum dans le cas des champagnes millésimés selon les règles de l'appellation) est d'ordinaire composé d'environ 60 % de Chardonnay et 40 % de Pinot noir, ce que se refuse à confirmer l'entreprise tout en soulignant qu'on trouve « au cœur de l'assemblage huit grands crus historiques ». Le vin dégusté était d'une bouteille standard (750 ml), alors que le vin en vente est en magnums, ce qui signifie qu'il n'est peut-être pas aussi expressif, mais, il n'y a pas lieu d'en douter, évidemment du même niveau. À garder couché comme tous les autres vins. Grandissime champagne. 12,5 % (162 magnums). Garde: 2014-2021?

615,75\$ (10453610)

19,5

TERROIR



PHOTO FOURNIE PAR LES ARTISANS DU TERROIR

Vin d'hiver au chocolat, 33\$ pour 500 ml, vendu au vignoble. À servir froid, autour de 8 degrés

Le dessert parfait

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

Le vigneron Réjean Guertin se fait souvent demander avec quoi accompagner son vin de glace. Il a créé un produit pour répondre à cette question: une infusion de chocolat noir dans son vin de dessert.

Le domaine Les Artisans du terroir cultive la vigne depuis 1996 à Saint-Paul-d'Abbotsford, au pied du mont Yamaska. En plus d'élaborer une large gamme de vins, le vignoble commercialise des cuvées aromatisées dont les saveurs sont aussi originales que délicieuses. Celle à base de chocolat noir est parfaite pour le temps froid qui s'annonce.

Pour créer son « vin d'hiver au chocolat », M. Guertin a combiné les techniques utilisées pour produire le vin de glace et le vin de paille. Les raisins de vidal, d'hibernal et de frontenac gris sont séchés, puis gelés avant d'être vinifiés. La boisson repose ensuite un an avant qu'on y infuse des pastilles de chocolat noir.

En bouche, son attaque onctueuse et ses arômes d'abricot et d'ananas confits rappellent le vin de glace. Ses notes chocolatées et l'amertume sont subtiles et apparaissent en finale. Belle surprise, car elles prolongent le plaisir. Vous n'avez nul besoin d'ajouter autre chose sur la table en fin de repas, c'est le dessert parfait.

GOURMAND



L'atelier de cuisine

CHAQUE SEMAINE, UN INGRÉDIENT
OU UN THÈME TRAITÉ AVEC BEAUCOUP
DE SIMPLICITÉ, ET LE TOUR EST JOUÉ !



Divin dessert au vin



CHRISTELLE TANELIAN
TEXTES ET PHOTOS
COLLABORATION SPÉCIALE

Une amie m’a inconsciemment soufflé l’idée pour cet atelier de cuisine en m’avouant combien elle aimait les poires pochées au vin ! Dans la version traditionnelle de ce dessert – délicieusement rétro –, on poche les poires dans du vin rouge ou du porto qu’on aromatise de cannelle, de clous de girofle ou de zeste d’orange. Ce mélange, certes savoureux, rappelait un peu trop le temps des Fêtes à mon goût... moi qui ai déjà eu assez de mal à sauter à pieds joints dans l’automne ! J’ai donc préféré un mélange plus acidulé de vin blanc, jus de lime, vanille et poivre rose, qui se transforme en délice sucré à la cuisson. On peut déguster les poires pochées telles quelles, nappées du sirop de cuisson qu’on aura fait réduire, mais je préfère encore les accompagner d’un bon yogourt grec – bien gras ! – et de noisettes rôties. Un dessert tout simple qui fait aussi office de collation... mais non, je ne suis pas en train de vous dire de « boire du vin » en plein après-midi !

POIRES POCHÉES AU VIN BLANC,
LIME, VANILLE ET POIVRE ROSE,
YOGOURT GREC ET NOISETTES

- Pour 4 personnes
- INGRÉDIENTS**
- > 2 limes
 - > 580 ml (2 1/3 tasse) de vin blanc
 - > 100 g (1/2 tasse) de sucre
 - > Les graines de 1 gousse de vanille
 - > 12 grains de poivre rose, grossièrement concassés
 - > 4 poires Bartlett fermes, pelées, les pédoncules conservés
 - > Yogourt grec nature, pour servir
 - > Noisettes rôties concassées, pour servir

- PRÉPARATION**
1. À l’aide d’un économe, prélever de longs zestes de lime. Ne pas trop appuyer sur l’économe afin de ne pas retirer de membrane blanche, plus amère. Couper les limes en deux et presser le jus. Réserver.
 2. Dans une casserole, porter le vin, le sucre, le jus et les zestes de lime à ébullition.
 3. Réduire le feu à doux, ajouter les graines de vanille et les grains de poivre rose concassés.
 4. Disposer les poires à la verticale dans la casserole et pocher dans le jus frémissant pendant 40 minutes, en remuant les poires de temps en temps pour favoriser une cuisson homogène, ou jusqu’à ce que les poires soient très tendres sous la pointe d’un couteau. Le temps de cuisson varie selon la fermeté des poires et la température du jus de pochage.
 5. Égoutter les poires. Réserver.
 6. À l’aide d’une passoire très fine ou au chinois, filtrer le jus de pochage. Verser le jus dans la casserole et réduire, à feu moyen, jusqu’à ce qu’il prenne une consistance de sirop. Napper les poires de sirop et servir tiède ou frais, accompagné de yogourt grec et de noisettes rôties concassées.

Note : La présentation sera alors moins jolie, mais on peut retirer le cœur des poires par la base avant de les pocher.

Christelle Tanielian est l’auteure du blogue gourmand christelleisflabbgasting.com

IMPORTATION

L’importation privée en trois étapes faciles

Beaucoup de gens sont encore intimidés par l’importation privée. Certains ne savent même pas qu’il est possible de commander des bouteilles qui ne se trouvent pas sur les tablettes de la SAQ. Or, c’est plutôt simple à faire et, non, ça n’implique pas de faire affaire directement avec un vigneron bourru du fin fond de la France ou de l’Italie !

EVE DUMAS

1. Choisir une bouteille

Vous êtes au restaurant et, « bam ! », c’est la révélation. Dans votre verre, le vin de votre vie ! Il suffit de demander au sommelier le nom de l’agence qui l’importe au Québec. Sachez toutefois qu’il faut acheter à la caisse (trouvez-vous des amis pour partager !). Certains vins sont offerts en caisses de six bouteilles, d’autres, en caisses de douze, et ce n’est pas à vous de décider ! Les vins plus chers sont parfois vendus en cartons de trois bouteilles.

2. Contacter l’agence

Vous appelez l’agence ou envoyez un courriel pour vérifier la disponibilité du produit. Il faut savoir que certains vins en importation privée arrivent au Québec en très petite quantité. Toutes les caisses ont peut-être déjà été allouées aux restaurants. Peut-être vous proposera-t-on un autre vin du même style ? Avec votre adresse et votre numéro de téléphone, l’agent s’occupera alors de commander votre vin auprès de la SAQ. La caisse sera livrée dans la succursale acceptant les importations privées la plus près de chez vous (par exemple : la succursale du 390, avenue Laurier Ouest, à Montréal).

3. Récupérer son vin

Environ une semaine plus tard, la SAQ vous invitera à venir cueillir votre caisse en succursale. Le paiement se fait directement au monopole d’État. Il arrive que les frais d’agence (normalement inclus dans le prix de la bouteille) doivent être payés séparément, par la poste. Pour plus de renseignements sur l’importation privée et une liste non exhaustive d’agences, on se rend sur le site du Regroupement des agences spécialisées dans la promotion des importations privées des alcools et des vins.

raspav.com



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE