

la presse

VINS

et liqueurs fines



C'est
comme **L'Oeuf
de Colomb...**



Il suffisait d'y penser.

En plus d'avoir officiellement découvert la Jamaïque, Christophe Colomb avait trouvé un moyen de faire tenir un oeuf en équilibre sur lui-même.

C'est sans doute pourquoi des petits malins lui attribuent une autre grande découverte des temps modernes: la façon de transformer un oeuf cru en breuvage savoureux.

Offrez un oeuf de Pâques pas-comme-les-autres...



**L'Oeuf de
Colomb**

2 oz de Tia Maria
1 oz de cognac Courvoisier
2 oz de lait
1 oeuf
1 cuillerée à thé de sucre

Mélangez bien le tout avec de la glace finement concassée. Saupoudrez de muscade. Servez dans un verre à Highball.

Distribué par
J. M. Douglas
et Cie Ltée de
Montréal.
Une filiale de
Les Distilleries
Corby Ltée,
Montréal.

Pour obtenir d'autres recettes, toutes aussi délicieuses, écrivez aux Services aux Consommateurs, Les Distilleries Corby, Case postale 308, station B, Montréal.

DE GRÂCE NE DITES AUCUN MAL D'UN VIN FORT GENTIL LE ROSÉ:



par Roger Champoux
(collaboration spéciale)



C'est à croire que plus une légende est fautive plus elle a de chance de se perpétuer dans le temps. La légende du vin rosé commence au Moyen Âge et c'est une affaire de curé. En ce temps-là, au moment des épousailles, les futurs époux devaient offrir au prêtre officiant deux bouteilles de vin: du rouge et du blanc. Le présent — certaines bouteilles étaient parfois des objets d'art selon le degré de fortune des conjoints — se nommait «vin des nocés» et jouait un rôle important car le prêtre devait se rendre à domicile, mêler ensemble du vin rouge et du vin blanc puis bénir (avec un très grand sérieux) le lit nuptial.

Ce charmant rituel a été enseveli sous la poussière des âges mais, hélas! demeure la légende voulant que le vin rosé soit un savant mélange de vin rouge et de vin blanc. Ce qui est une fausseté archi-bête!

Pour obtenir la jolie couleur rose à reflets d'or qui fascine tellement les yeux, le vigneron envoie ses raisins foulés dans une cuve et laisse se déclarer la fermentation. La matière colorante se dissout; le jus s'enrichit en alcool et ici intervient le flair du maître de chais (le «know-how» diraient les Américains). D'heure en heure, le préposé aux cuves soutire du jus et lorsque le «patron» juge que la couleur obtenue est satisfaisante, la cuvée est vidée dans un autre récipient où va s'achever la fermentation.

Il y a trente ans, les spécialistes avaient le bon petit sourire devant la gymnastique des vignerons qui s'entêtaient à produire du «rosé». Le grand rouge triomphait partout dans le monde et, vraiment, il était idiot de s'acharner à une recette d'une époque révolue.

Puis vinrent les Américains! Surtout les dames qui s'enthousiasmèrent pour ce qu'elles croyaient être un vin léger (il est souvent corsé et sec); pour ce qu'elles jugèrent une boisson passe-partout (quelle abomination!) et, de plus, les

deux syllabes étant d'énonciation aisée pour les lèvres anglo-saxonnes, ces clientes gourmandes firent un sort heureux au rosé.

Chez nos voisins le «sparkling Rosé» est consommé par centaines de millions de gallons à longueur d'année. Vitement les vignerons français — et tous les autres suivirent —, afin de ne pas perdre un marché combien lucratif, lancèrent une opération de mise en marché d'une ampleur exceptionnelle et d'une telle vigueur que de nos jours, en plein Paris, le «rosé frais de l'année» est devenu d'un rapport abondamment profitable. Jusqu'à certains champagnes qui s'encanaillent et revêtent la robe rose!

Naturellement, les vignerons du doux pays provençal, qui ont toujours eu à cœur de produire le meilleur rosé qui soit au monde (le Tavel pour ne pas le nommer), ne prirent guère l'opportunisme de leurs confrères qui adorent aujourd'hui... vous connaissez la suite. Reproche justifié mais inutile: la raison du client est toujours la meilleure et même si le succès du rosé repose sur un invraisemblable malentendu (vin pas cher, vin léger qui va avec tout, moins lourd que le rouge, plus digeste que le blanc... autant de fausses vérités), vous n'y pouvez rien. La mode, quelle force! Le succès du rosé «vin frais tout indiqué pour l'été» affirment les publicitaires, et ma foi! ils n'ont pas tort, ce succès, dis-je, tient au prix astronomique qui nous est compté pour une bouteille d'un authentique grand vin... rouge ou blanc.

Or, le grand cru étant inabordable, les blancs éprouvant quelque mal à s'harmoniser aux viandes de la froide saison puis aux salades du bel été, vous songez à un rosé de bonne tenue. Excellente idée!

Mieux que le gros rouge, préférable au «12 degrés de Coop», issu de raisins qui ont connu le soleil du bon Dieu et non d'un concentré expédié en containers métallisés, le rosé sera toujours gentiment accueilli par vos convives. Pouvant être servi frais, voire refroidi, le rosé, qui vieillit assez mal en bouteille, doit être bu dans les deux premières années de sa courte existence (4 ans).

Certes, point besoin d'éloquence pour vanter ses vertus, et du reste Verlaine n'a-t-il pas dit: «L'éloquence... tords-lui le cou», mais la gentillesse de ce vin à la veille d'avoir des prétentions et pour-quoi pas, sa fraîcheur qui le rend gouléant, et cette fois le qualificatif est juste... autant de qualités réelles qui valent au rosé la fantastique popularité qui est la sienne. ♣





La dégustation une oeuvre de penseur

C'est un livre rare dont il n'existe peut-être plus d'exemplaires disponibles et qu'il faudrait sans doute penser à remettre en édition. "Les pensées d'un dégustateur" ont été publiées en 1958 par les Chevaliers du Tastevin à Nuits-Saint-Georges. Elles sont écrites par un Bourguignon de pure lignée qui dédicace l'ouvrage à "mon père de Meurseault, à ma mère de Puligny-Montrachet"; un Bourguignon élevé avec le vin qui dit lui-même "mon enfance fut tout entière imprégnée de l'odeur des caves et du vin"; un Bourguignon qui exerce son métier de dégustateur dans une des plus importantes maisons de Beaune et qui confesse "rien de ce qui touche au vin ne m'est indifférent. Mais à tous les plaisirs que nous donne cette boisson incomparable, je préfère ceux de la dégustation".

"Déguster, c'est lire un livre lentement, phrase à phrase, pour en retirer

toute la moelle; déguster, c'est écouter un concerto dans le recueillement le plus profond; déguster, c'est contempler une oeuvre d'art, tableau, sculpture ou monument, en se laissant imprégner par ses couleurs ou ses formes; déguster, c'est ouvrir tout grands ses yeux sur le spectacle ou les décors de la nature; déguster, c'est sentir son corps s'épanouir sur le sable d'une plage ensoleillée; déguster, c'est être maître de soi comme de l'univers. Bref, savoir déguster, c'est savoir vivre."

"Le plaisir de boire n'est pas le même pour tous. Chacun l'éprouve selon son caractère. Le réaliste regarde l'étiquette et le millésime, puis approuve ou rejette; le classique se laisse prendre à l'équilibre des substances et à l'ampleur des sensations; le romantique rêve à des coteaux dorés sous le soleil et aux soupirs des vendangeuses; le passionné est sensible à

la flamme et au feu des saveurs. Bref, il est tout aussi difficile de s'entendre sur le plaisir de boire que sur les voluptés de l'amour."

"La vue et l'ouïe sont nos sens les plus artistiques. Ils nous permettent, en effet, l'entière appréciation des arts visuels, plastiques et musicaux. Mais en dégustation, l'odorat prend sa revanche: il devient le plus important, le premier de nos sens, avant l'oeil même qui n'a plus qu'un rôle secondaire d'introducteur. Ici, le nez regarde mieux que l'oeil."

"Quand tu dégustes, n'observe pas la bouteille, ni l'étiquette, ni l'entourage, mais plonge en toi-même pour y voir naître tes sensations et se former tes impressions. Ferme les yeux et regarde avec ton nez, ta langue et ton palais."



Les
grands
vins
CORDIER
à Bordeaux

- S.A.Q. 391A CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE
S.A.Q. 413A CHÂTEAU TANESSE
S.A.Q. 389H CHÂTEAU MEYNEY
S.A.Q. 533H IMPERIAL ROSE

IMPORTÉS DE FRANCE

CHAPOUTIER



CHÂTEAUNEUF DU PAPE (550-B) HERMITAGE ROUGE (549-C)

IMPORTÉS DE FRANCE

**A grands repas
grands crus**



Les joyaux
de Bourgogne

Mâcon supérieur(430-B) Pommard(430-F)

Moulin à vent(430-H) Chablis(447-G)

Importés de France

Les
vins
du Jura

HENRI MAIRE



- S.A.Q. 536A ARBOIS ROSE TENDRE
S.A.Q. 536B TERVIGNY ROUGE
S.A.Q. 536 CLUSY BLANC
S.A.Q. 590-C VIN FOU

IMPORTÉS DE FRANCE

Ah! le petit vin blanc qu'on boit sous la tonnelle...

par Roger CHAMPOUX
(collaboration spéciale)



Certes, nous ne sommes pas du côté de Nogent; chez nous les tonnelles sont rares! Mais nous buvons le vin blanc et au Québec, les filles sont belles... au printemps et tout le temps.

Je sais, vous avez une sainte horreur des chiffres mais ceux qui suivent vous donneront soit ce qui est une assez jolie façon d'obtenir mon pardon de vous les imposer. Nous buvons du vin blanc au Québec. Et comment donc! Pour l'an 1971, le rapport annuel des ventes de la Société des Alcools, uniquement pour les vins blancs, s'établit à 323,452 caisses de douze bouteilles. Pas si mal, n'est-ce pas, pour une durée de 365 jours. Essayer de faire le compte: combien de bouteilles par jour?

Détaillons ce total: 183,696 caisses de «type» bordeaux blanc; 70,683 caisses de bordeaux blanc authentique importé; 42,680 caisses de «type» bourgogne blanc et 31,090 caisses de bourgogne blanc importé. Ajoutez 37,541 caisses de vin du Rhin et de la Moselle et 20,762 caisses de vin d'Alsace. Terminons ce paragraphe beaucoup trop mathématique à mon goût, par un seul item comparatif: en 1966, l'importation de bordeaux blanc s'établissait à 42,814 caisses. Avec 70,000 caisses en 1971 on peut juger de l'ampleur du saut en cinq années.

Ce sont toujours les adeptes du vin rouge qui l'emportent et de loin mais l'augmentation de la consommation du vin blanc est si importante qu'il en faut chercher les causes et raisons. Deux faits s'imposent: (a) l'accueil de plus en plus généreux (plus intelligent, disons-le) qui est fait au poisson à la table familiale et ici la présentation en «surgelé» joue un rôle déterminant. Nous sommes d'accord

qu'un filet de sole sans un verre de blanc est impensable et que tout saumon de classe exige un chablis de bonne tenue. Le second fait c'est le succès qu'obtient le vin blanc, très sec, correctement rafraîchi dans toute réunion sociale qui se veut moins conventionnelle qu'à l'accoutumée. Il est de plus en plus «dans le vent» de recevoir au... vin blanc. Entre vous et moi, nous avons tellement bu de whisky et de gin qu'il conviendrait de trouver une formule moins brutale pour créer une ambiance gaie et sympathique. Point question de revenir au punch de grand-maman: quelques bouteilles de vin blanc coûteront moins cher que les spiritueux et votre réunion ne perdra rien de son élégance, croyez-moi.

Aucune illusion: nous prêchons dans le désert car nous sommes encore loin de la civilisation du vin au Québec. Qu'importe! L'élément encourageant se découvre dans la gamme de nos importations.

En effet, aux données citées plus haut il faudrait ajouter (mais nous ne le possédons pas) le chiffre des importations en provenance de l'Afrique du Sud, Australie, Autriche, Bulgarie, Espagne, Corse, Grèce, Hongrie, Italie, Portugal et Suisse. Tous ces pays nous offrent des vins blancs, pour la plupart assez réussis et à des prix moins pharamineux que ceux qui nous sont comptés pour le vin rouge. La loi de l'offre et de la demande connaît — pour le blanc — des fluctuations encore raisonnables ce qui nous vaut des bouteilles de qualité à un prix qui ne défonce pas le portefeuille.

En blanc, la France, on le sait, se défend superbement. Depuis quelques mois, diverses sociétés gastronomiques

ont manifesté un intérêt réel (je veux dire le verre à la main) pour les vins blancs d'Autriche et d'Italie. Le cas de l'Espagne et du Portugal viendra plus tard. Le consensus commence à prendre forme et nous avons découvert que le Katzensprung 1966 de la maison Wachau, Autriche, est franchement superbe... avec des crevettes. Mêmes bonnes notes au Verdicchio, de la maison Fazi-Battaglia qui se laisse gentiment boire en compagnie d'un doré... amandine ou pas.

Qu'il s'agisse du grand vin d'accompagnement d'un plat raffiné ou du simple verre de rafraîchissement, il faut prendre garde de tomber dans un élitisme rétrograde, de ne porter attention qu'aux grandes appellations et rejeter tout le reste. En matière vineuse, l'orgueil est encore un péché. A l'inverse, il faut éviter de s'emballer pour le petit vin blanc qui a su vous charmer... à Paris, durant les vacances, etc. Vous l'avez sans doute remarqué... le souvenir d'un vin s'associe à une sorte d'état de grâce. Le ciel était bleu, la vie si belle, le cœur chantait et Dieu que le vin était bon. ♣



Shiraz. Dutchess. Lomanto. Delaware. President. Muscat. Concord. Catawba. Seibel White. Gewurz Traminer. Pinot Blanc. Chardonnay. Seibel. Aquawan.

Comment chez Brights pouvons-nous produire tant de vins différents? Parce que nous cultivons un grand nombre de raisins différents.

On n'a jamais rien dit de plus vrai: on ne fait pas le vin, on le cultive. Aucun produit chimique connu ne saurait donner un vin de qualité—le vin provient exclusivement du raisin. La qualité d'un vin dépend de la qualité du raisin.

Dans les centaines de vignobles que cultivent nos vignerons, de même que dans nos propres vignobles, poussent quelques-unes des variétés de raisin les plus célèbres du monde.

Il y a quelques années, on nous avait dit que les variétés appelées muscat, pinot blanc et chardonnay par exemple, ne pourraient jamais pousser dans la région de Niagara en quantités commerciales. Il nous a fallu toutes ces années, ainsi que des centaines de milliers de dollars, pour réfuter cet argument.

Si nous sommes en mesure de produire des vins canadiens de qualité, c'est parce que nous avons misé sur l'acclimatation de raisins de qualité au climat et au sol de la région de Niagara —et nous avons gagné notre pari. Pour vous permettre de juger le fruit de notre succès, voici une excellente cave que vous pouvez avoir pour un prix très modique.

74 Sherry
\$2.20 (40 oz.) 522D

74 Port
\$2.20 (40 oz.) 510B

Sauternes Manoir St-David
\$1.15 (26 oz.) 401A

Claret Manoir St-David
\$1.15 (26 oz.) 379F

Mazel Tov
\$1.60 (26 oz.) 596E

Un vin apéritif délicieux.

Parfait avec le fromage et les biscuits salés.

Un vin de table blanc demi-sec.

Un excellent vin de table rouge sec.

Un délicieux vin de dessert.



Vins Brights VINS CANADIENS
DE QUALITÉ

Un bon vin qui peut tout accompagner? Facile!

par H. R. Barton

Quand on s'est nouvellement aventuré dans le monde des vins, vient un moment où l'on s'imagine, dans son exubérance, que chaque mets doit s'accompagner d'un vin différent, spécial, sur mesure, quoi. La vérité est que si certains vins accompagnent mieux certains mets, il y a des vins que l'on peut boire avec *n'importe quel mets*: le rosé "Domaine de La Meynarde" de Barton & Guestier est de ceux-là.

Petites faussetés courantes

Au nombre des petites faussetés que colportent certains soit-disant connaisseurs, les rosés ne seraient que concoction sucrée et pétillante, vin de "soeur" que l'on offre avec petits fours, vins de desserts sans corps ni goût. Il est vrai que certains produits s'apparentent à ces pensées et les ont alimentés. Mais cette exception est loin de faire la règle.

La vérité

Il y a des rosés qui sont aussi bons que les meilleurs blancs ou les meilleurs rouges, comme le rosé "Domaine de La Meynarde" de Barton & Guestier. D'abord le terme de rosé ne décrit pas particulièrement la couleur d'un vin. Comme on le sait, la couleur provient de

la pigmentation des raisins pressés. Dans le cas des rosés leur couleur provient du fait de la longueur de leur séjour dans les fûts. Le rosé "Domaine de La Meynarde" est, lui, de couleur pêche et prend toute son apparence dans un beau cristal.

Pour qu'ils gardent toute leur âme, les rosés ne doivent pas être vieillies: leur durée de vie est de trois à quatre ans. Ce qui vous permet d'avoir constamment un bon vin à portée de la main.

Un rosé de grande qualité

Agréable surprise, le goût du rosé "Domaine de La Meynarde" de Barton & Guestier est tout différent de ce que son arôme laissait prévoir: c'est un vin noble qui possède à la fois les caractéristiques des vins rouges et des vins blancs. Des premiers il a retenu le corps et le goût, des seconds la légèreté et la qualité de "sec". C'est pourquoi on peut le servir en toute occasion. Les caractéristiques du rouge en font un joyeux compagnon des viandes, son goût sec fait davantage apprécier fruits de mer et desserts.

Frais, vous en ferez une boisson désaltérante aux mois d'été ou un toast nouveau, simple et agréable chaque fois que l'occasion se présentera.

Des caractéristiques uniques

Le rosé "Domaine de La Meynarde" a des caractéristiques uniques. Cela s'explique simplement par son origine: la région des Côtes du Rhône. Les vignes vigoureuses ont extrait d'un sol rocailleux et sablonneux un suc fort et franc que le soleil s'est chargé de mûrir à point. C'est pourquoi on dit de lui que c'est un vin de soleil et de plaisir, un vin qui se prête à toutes les occasions.

Vous vous en rendez compte vous-même et vos invités seront agréablement surpris où et en quelqu'occasion que vous le leur serviez.

Domaine de La Meynarde

#550-1 \$2.35



Barton & Guestier

Agent: International Wines & Spirits Ltd.

Téléphone: Montréal - (514) 878-3367

Québec - (418) 653-5118

A la vôtre!



Malheur à ceux qui n'aiment pas le vin!
Un dieu les voue à toutes les misères
La coupe seule emporte le chagrin;
Buvez soldats; les armes sont légères
Pauvres, buvez; les heures sont prospères
A toi d'abord nos chants, divin Bacchus!
A toi nos coeurs, gracieuse Vénus.
Horace

Une des cimes du Parnasse était consacrée à Bacchus, l'autre à Apollon.
Swift

Le vin est le professeur du goût et, nous formant à la pratique de l'attention intérieure, il est le libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence.

Paul Claudel





Philosophe rêveur qui pensez
tout savoir
Ennemis de Bacchus, rentrez
dans le devoir
Vos esprits s'en font
trop accroire
Allez, vieux fous, allez
apprendre à boire,
On est savant quand on boit bien
Qui ne sait boire, ne sait rien.
Boileau

Pris avec modération, le vin est la
joie de l'âme et du cœur. Le vin a
été créé dès le commencement
pour le bonheur de l'homme.
Eclésiaste XXXI

L'ivrogne boit pour avoir soif,
L'inepte boit pour n'avoir
plus soif,
Le gourmet boit pour savoir
qu'il a soif.

Accordez-moi, Seigneur, ce vin
qui m'est aussi nécessaire que vo-
tre précieux sang, ce vin sans quoi
tout ici-bas est laid et maussade, le
vin qui rend la vie acceptable, et
tolérables les foutus contempo-
rains que vous m'avez donnés.
Léon Bloy



Du soleil de Provence,
il a la couleur
D'une source vive,
il a la fraîcheur



RICARD

Bienvenu à toute heure

UN VOLUME DE RICARD
CINQ VOLUMES D'EAU
NATURELLE TRÈS FRAÎCHE



Ricard (R.A.Q. 222-C)
IMPORTÉ DE FRANCE

Les apéritifs de l'été

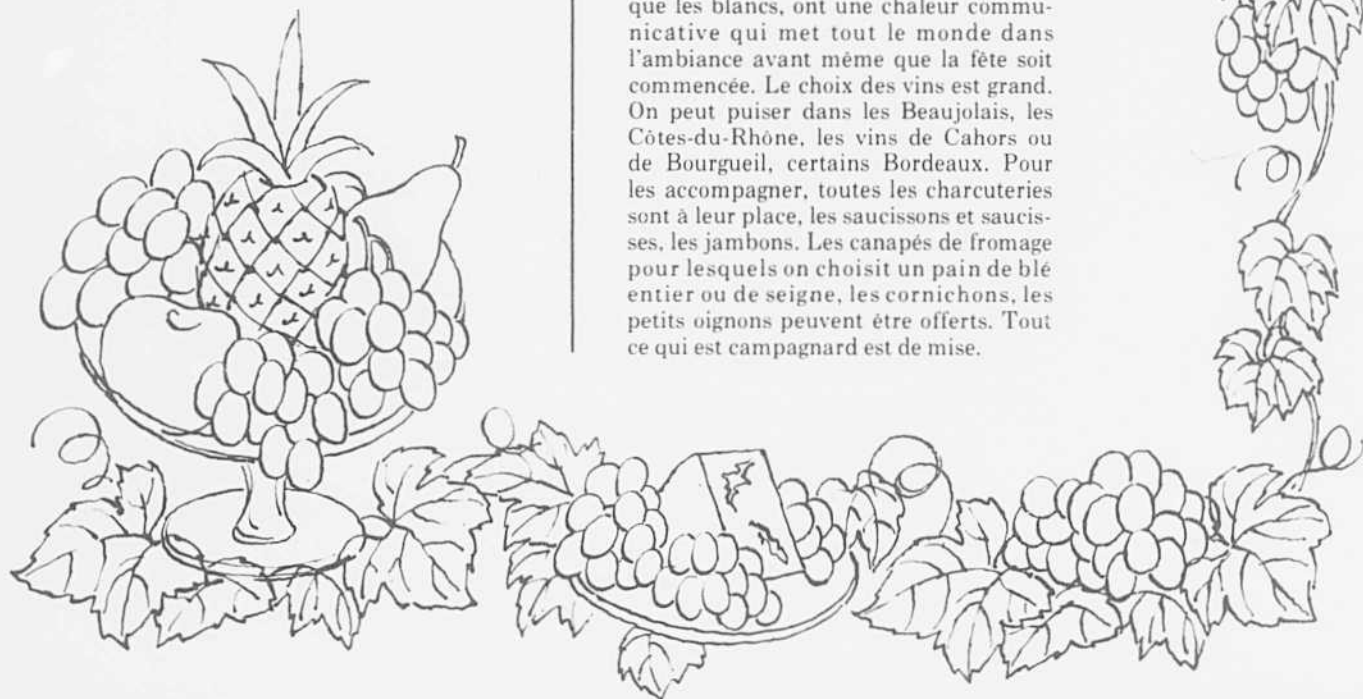
De tous les apéritifs, ceux qui contiennent un alcool sont les moins apéritifs. On peut les prendre par goût, mais on ne choisit pas alors le meilleur moyen de se mettre en appétit. L'alcool a sur les papilles gustatives un effet violent qui les engourdit au lieu de les mettre en éveil. Le meilleur de tous les apéritifs, c'est un vin. Un vin frais et léger, plus léger que tous ceux qui suivront, blanc, rosé ou même rouge et que l'on sert avec des noix, des olives, de petits canapés selon sa personnalité.

Le plus joli, c'est le Champagne. Jamais on ne l'apprécie autant que lorsqu'il est servi seul, avant le repas, lorsque le palais peut en apprécier toute la délicatesse. Un bon mousseux, un beau pétillant (Anjou, Vouvray, Arbois) peuvent également être servis à ce moment-là. Pour accompagner ce verre délicat, on peut offrir de petits biscuits, des noix de cajou ou de petites bouchées fines, aux crevettes, à l'avocat ou au caviar.

Sans complication, élégamment, un bon vin blanc sec ou un rosé aiguissent l'appétit bien mieux que n'importe quel cocktail. Les blancs peuvent être choisis dans la gamme des Alsace, Mâcon, Chablis, Sancerre, Entre-Deux-Mers pour ne parler que des vins français; les rosés peuvent être de Provence ou d'Anjou, d'Italie ou du Portugal. Pour les accompagner, on peut offrir sans hésiter des amuse-gueule corsés. Les olives farcies, les côtes de céleri garnies de fromages bleus, les canapés aux anchois, les pâtes de sardines tartinées, les petites pointes de pizzas conviennent parfaitement à ces vins.

A l'heure de l'apéritif on peut aussi, même si on ne le fait que très rarement, servir des vins blancs liquoreux. Les Sauternes sont parfaits dans ce rôle. Pour les accompagner, les bouchées les plus sages sont les meilleures: petits cubes de fromage, tartine de pâté de foie, canapés de carottes râpées sur mayonnaise.

On ne sert habituellement pas de vin rouge en apéritif. Il y a pourtant des circonstances où ils sont tout à fait de mise. A la campagne, par exemple, ou en été lorsque l'on veut recevoir autour d'un buffet campagnard. Ils sont plus corsés que les blancs, ont une chaleur communicative qui met tout le monde dans l'ambiance avant même que la fête soit commencée. Le choix des vins est grand. On peut puiser dans les Beaujolais, les Côtes-du-Rhône, les vins de Cahors ou de Bourgueil, certains Bordeaux. Pour les accompagner, toutes les charcuteries sont à leur place, les saucissons et saucisses, les jambons. Les canapés de fromage pour lesquels on choisit un pain de blé entier ou de seigne, les cornichons, les petits oignons peuvent être offerts. Tout ce qui est campagnard est de mise.

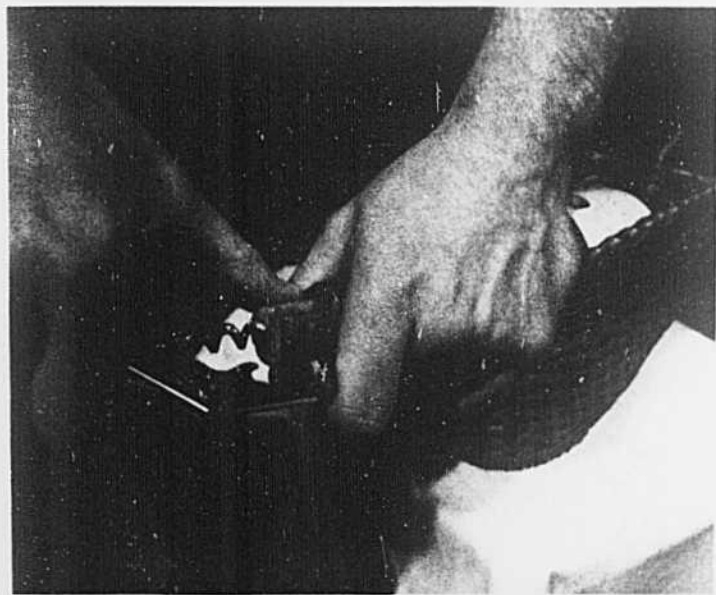


BRAS D'OR de HENNESSY

Un cognac supérieur créé à partir des plus
grandes et des meilleures réserves au monde.



Maison fondée à Cognac, France, en 1765



DE LA
COUPE
AUX
LÈVRES



goût exquis / prix modique

Les Vins Paarl

IMPORTÉS

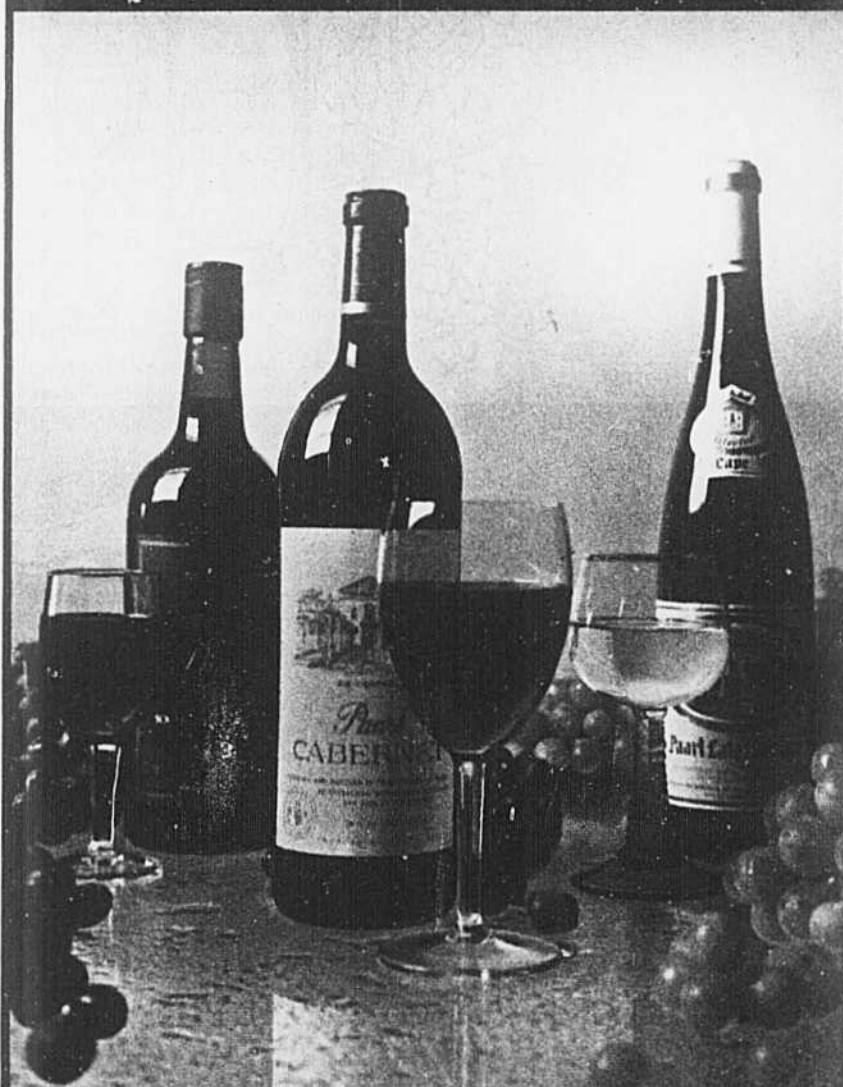
Le rôle du sommelier dans un restaurant est le même que celui que tient le maître de la maison quand il reçoit. Leurs gestes sont semblables; ils observent les mêmes règles, règles simples, mais qui doivent être suivies si l'on veut que le vin soit bien servi.

La bouteille lorsqu'elle contient un vin (rouge) relativement vieux doit être tenue couchée, en position inclinée, dans un panier verseur pour que le dépôt demeure le long de la paroi. Elle doit être débouchée sans heurt pour que le liquide qu'elle abrite ne soit pas troublé.

Avant d'être versé dans les verres, le vin doit être goûté par celui qui l'offre ou qui en a la responsabilité. Le sommelier, pour cette opération, se sert d'un taste-vin, petite coupe en argent, bosselée de manière à ce que l'on puisse y mirer parfaitement la gorgée de vin que l'on y met.

Le maître de maison se sert de son verre. Il n'y verse qu'un peu de vin puis, pour l'apprécier, il observe les règles que chacun des convives observera pour que le vin se révèle. Pour déguster un vin il faut d'abord le mirer, pour juger de sa limpidité, de son brillant, de sa robe. Lorsque l'oeil a rempli son rôle, c'est au nez de jouer. Il faut, sans crainte, le plonger dans le verre après avoir fait tourner celui-ci ("dodiner" disent les experts) pour que l'arôme du vin se dégage et puisse emplir les narines. C'est alors que l'on perçoit le bouquet. Tout est prêt pour la dernière étape, celle où il faudra goûter. Il faut le faire par petites gorgées, en "mâchant" le vin pour apprécier le sec ou le doux, le corps ou la légèreté, la fraîcheur, la puissance, la délicatesse... Et pour que l'oreille puisse jouer son rôle dans ce concert des sens il faut faire tinter les verres en trinquant.

Sur nos photos, faisant la démonstration du rite de la dégustation, Jean-Marc Barraud sommelier au restaurant Chez Bardet.



Les vins de table distinctifs blanc et rouge,
le rosé pétillant, le blanc mousseux,
les portos, les sherries et le brandy Cinq Etoiles...
importés, pour votre plaisir, d'Afrique du Sud —
pays de chaud soleil et de pluies douces.

Dégustation vins et fromages

par Françoise Kayler



Un quignon de pain, un morceau de fromage, un verre de vin; c'était l'ordinaire du berger qui, sans le savoir, faisait pour lui tout seul une dégustation vin-fromage. C'était le vin de ses vignes, le lait de ses bêtes, le "sang même et le lait de la terre". Car il existe une affinité naturelle entre les produits d'un même sol. Chaque fromage a son vin préféré et chaque vin une prédilection pour un fromage; les deux doivent se compléter, se respecter et se mettre mutuellement en valeur.

C'est cette harmonie qu'il faut chercher à retrouver lorsque l'on donne une dégustation vins et fromages, un "goûter de Bacchus" comme l'on dit en France.

Avec les fondues, ces dégustations prennent le pas sur toutes les autres formes de réceptions. Elles créent l'atmosphère à elles seules, elles permettent à l'hôtesse de recevoir sans énervement de dernière minute; on y mange à son aise, en y grignote si l'on veut, on y boit si l'on peut; on y fait des découvertes, côté vins ou côté fromages, à condition que le menu ait été bien pensé.

Vin Fou

BLANC BRUT

dégustez
le VIN FOU
glacé

*le grand mousseux de France
qui triomphe au Québec.*

HENRI MAIRE AU CHATEAU-MONTFORT NEGOCIANT A ARBOIS - JURA - FRANCE

S.A.Q. 590-C

Pour détendue qu'elle soit, une dégustation vins et fromages est loin d'être une improvisation; comme un repas classique, elle a besoin d'avoir un menu. Le fromage y joue le rôle de chaque plat en adaptant la même gradation, accompagné de vins qui vont du "plus léger au plus corsé", triomphant sur le fromage de la fin.

C'est un peu à la manière d'un buffet que s'organise cette réception et la mise en place peut être faite assez longtemps à l'avance.

Il est préférable de séparer les vins des fromages et de monter deux tables distinctes.

☞ Celle des vins portera les verres qu'il faudra prévoir nombreux; en principe on ne doit pas boire deux vins de suite dans le même. De forme simple, ils ne seront remplis qu'aux deux tiers. Si le nombre le permet, une bouteille de chaque vin restera bouchée jusqu'au dernier moment pour que l'on puisse en examiner l'étiquette. Les blancs et les rosés devraient être placés dans un sceau contenant de la glace fondante; les rouges posés dans des paniers verseurs, débouchés un peu à l'avance et chambrés (exception faite des Beaujolais qui doivent être bus plus frais).

☞ La table des fromages devra les grouper par catégories; on devrait limiter son choix à six ou huit variétés. Les plus gros seront découpés en portions en partant du centre et les petits resteront entiers. Il faut prévoir un couteau par fromage. On peut les présenter sur des paillasons, sur des planches, sur des assiettes de faïence, ou même sur des miroirs. Pour les identifier facilement il suffit de piquer, au bout d'un cure-dent, un petit carton portant le nom de chacun. La façon la plus jolie et la plus pratique de décorer cette table est de l'agrémenter de fruits (pommes, raisins, noix) et de bâtonnets de céleri qui pourront être croqués entre deux morceaux de fromage.

☞ Le pain joue un rôle important dans une dégustation vins et fromages; il faut le choisir frais et croustillant, de préférence sous forme de baguette que l'on coupe en rondelles. Les biscuits, salés ou non, les biscottes même doivent être écartés.

La liste des vins et celle des fromages devront être dressées en fonction l'une de l'autre. Les vins, à l'inverse des fromages, devront être achetés plusieurs jours à l'avance pour pouvoir "se reposer" avant d'être servis.

À l'achat, il faut prévoir, par personne, de quatre à six onces de fromages et une bouteille de vin se répartissant ainsi: 1 bouteille de blanc sec ou de rosé pour 4 personnes; 1 bouteille de rouge léger pour 5 personnes; 1 bouteille de vin rouge corsé pour 5 personnes, et si l'on veut offrir

un blanc doux, en calculer 1 bouteille pour 1 ou 8 personnes.

Pour faire un choix dans la gamme des fromages qui offre des importés, des copies conformes et des autochtones, on peut se laisser guider par le goût de ses invités si on le connait, tout en réservant une surprise. Dans le cas contraire, il suffit de choisir un fromage de chaque famille: pâtes fraîche, sèche (pressée ou cuite), molle (croûte lavée ou fleurie), persillée et fondue.

La dégustation doit commencer avec les fromages les moins faits accompagnés des vins les plus légers et se terminer sur des fromages puissants accompagnés de vins généreux. A titre d'exemple, voici quelques suggestions.

☞ Avec les pâtes sèches: Gruyère, Emmenthal, Oka, St-Paulin, Cheddar, servir des blancs secs (avec les deux premiers surtout) ou des vins légèrement fruités: Maçon blanc, Chablis, Anjou nature, Meurseault, Côtes de Provence.

☞ Avec les pâtes molles, croûtes fleuries: Camembert, Brie, servir des rouges légers mais ayant un certain tonus, Beaujolais, Bordeaux Clos de Vougeot.

☞ Avec les pâtes molles, croûtes lavées: Pont-L'Évêque, Richelieu, servir des vins rouges corsés: grands Bordeaux ou grands Bourgognes, Côtes du Rhône.

☞ Avec les pâtes persillées: Roquefort, bleus de Maska, bleus de Bresse, certains servent des rouges légers (Beaujolais ou Tervigny) tandis que d'autres préfèrent des rouges corsés.

☞ Avec les pâtes fondues: Gourmandise, Tomme aux raisins, servir des blancs secs, rosés, rouges légers: Sancerre, Entre-Deux-Mers, Pouilly-Fruissé.

☞ Avec les fromages de chèvre: Banon, Sainte-Maure, Valençay, servir des vins secs et légers légèrement fruités: Maçon Supérieur, Château Tanesse, certains Côtes de Provence ou Anjou nature.

Et si, pour vous tout seul, vous voulez organiser une dégustation, offrez-vous un vrai chèvre avec un Sancerre, un Gouda avec un Porto, un Roquefort avec un grand Bordeaux liqueux, un Munster avec un Gewurtraminer. ☞



Vin
demi-sec
blanc ou
rouge.
Importé
d'Espagne



**Un vrai
vin espagnol
pour si peu?**

Yago

ROUGE 526G \$1.60
BLANC 645 \$1.60

Représenté par MCGUINNESS DISTILLERS (Agence) Ltd

Des jolis vins de l'été



ALEXIS LICHINE
présente
**CHÂTEAU
TIMBERLAY
de Bordeaux**

(médailles d'or, Paris 1962 et 1970)

Vendu partout au Canada par Les Distilleries Schenley du Canada, Ltée



qui dit **PASTIS**
dit **BERGER**



*l'apéritif
à l'accent
marseillais*

SAQ 213-i - \$7.30

Les vins de l'été ne sont pas toujours ceux que l'on aime boire en hiver ou en automne. Ce sont des vins légers, frais, pétillants parfois, et qui gardent dans leur fraîcheur un éclat du soleil des pays où ils sont nés.

Ce ne sont pas de grands vins, ce qui ne veut pas dire que ce sont de petits vins, mais ils peuvent s'accommoder, sans en être choqués, de situations que d'autres ne pourraient supporter.

Ce sont des vins que l'on boit frais, parfois très frais; ce sont des vins qui supportent les mélanges, qui acceptent des alliances, qui se marient avec des alcools, avec des fruits.

On les sert en "sangria" comme en Espagne, en mêlant sans recette stricte, un vin rouge avec des fruits de saison; on peut aussi remplacer ce vin rouge par un vin blanc doux et les sauternes dans cette présentation sont parfaits. On présente ces "vins rafraichis" dans de grands verres et l'on boit longtemps, longtemps...

On s'en sert pour préparer des desserts aux fruits, des salades de fruits rafraichis. On fait cuire les pêches ou les poires dans du vin rouge et l'on sert glacé; on ajoute simplement un bon vin rouge à des fraises mûres à point; on mouille de vin blanc des bleuets, on sert le melon avec du porto...

Et le plus joli des appétifs de l'été, c'est un vin qui pétillie dans un grand verre, un mousseux auquel on a ajouté un trait de liqueur de framboise ou de cassis.

SANGRIA PARFAITE

Couper en tranches régulières deux citrons et deux oranges. Mettre dans un grand bol à punch.

Ajouter une bouteille de vin rouge espagnol, une petite bouteille de soda, des cubes de glace et mélanger.

On peut ajouter d'autres fruits, mais pas de melon.

SANGRIA BORDELAISE

Couper une orange en rondelles, ajouter des fraises et cinq onces de sucre.

Mouiller avec un verre de cognac et ajouter une bouteille de bordeaux rouge.

Laisser macérer pendant au moins deux heures. Remuer de temps en temps pour faire dissoudre parfaitement le sucre. Servir.

On peut remplacer les fraises par d'autres fruits coupés en dés, de l'ananas par exemple.

SANGRIA PÉTILLANTE

Mélanger ces ingrédients lorsqu'ils sont très froids, une bouteille de vin mousseux sec, un verre et demi de jus d'ananas et deux verres de rhum blanc.

Servir avec des pailles et ajouter dans chaque verre, au moment de servir, une tranche d'orange.

MOUSSEUX-MENTHE

Cette recette se prépare habituellement avec du champagne; on peut le remplacer par un bon mousseux sec.

Ajouter des branches de menthe fraîche et des fruits de saison de couleurs différentes, coupés en rondelles. Servir glacé.

SANGRIA BLONDE

Couper en petits dés la valeur de deux tranches d'ananas. Ajouter deux oranges et deux citrons coupés en tranches fines.

Ajouter cinq cuillerées de sucre, une pincée de cannelle et deux verres de rhum.

Mouiller avec une bouteille de vin blanc.

Mélanger et laisser macérer pendant deux heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, ajouter une demi-bouteille d'eau gazeuse.

SANGRIA EXOTIQUE

Râper le zeste de deux citrons et de quatre oranges. Les faire bouillir avec trois quarts de tasse d'eau et cinq cuillerées de sucre, pendant dix minutes. Passer dans un saladier.

Ajouter le jus des oranges et des citrons, une tasse de rhum et une bouteille de vin blanc sec. Mélanger.

Servir glacé.

VIN-RHUM

Couper une orange en fines tranches. Ajouter une dizaine de cerises au marasquin, deux petits verres de rhum et quelques cuillerées de sucre, le zeste râpé d'un citron. Ajouter une bouteille de vin rouge et mélanger le tout.

Servir glacé.

PUNCH-MENTHE

Dans un verre, verser une mesure de rhum blanc, une mesure de jus de citron, une cuillerée de crème de menthe.

Ajouter une rondelle de citron et deux feuilles de menthe fraîche.

PUNCH-ABRICOT

Dans un verre, verser une mesure de jus de pamplemousse, trois mesures de rhum blanc, une cuillerée à café de sirop de sucre de canne, une cuillerée à café de liqueur d'abricot.

Garnir avec un bâtonnet de cannelle et une tranche d'orange.

FRUITS RAFRAÏCHIS

Réunir toutes sortes de fruits frais et crus, tels que poires, bananes, oranges, pêches, prunes, cerises, abricots, fraises, framboises, etc... suivant la saison. Les couper ou les laisser entiers suivant leur grosseur.

Verser sur les fruits un sirop de sucre ou du sirop d'érable. Ajouter quelques cuillerées d'une liqueur dont le parfum se marie bien à celui des fruits.

Laisser reposer deux heures au réfrigérateur ou, à défaut, dans un récipient contenant de la glace pilée.

ANANAS À LA CRÈME

Couper la tête de l'ananas avec son panache; creuser l'intérieur du fruit sans le briser.

Découper la chair du fruit en dés réguliers; ajouter de la crème fouettée sucrée et du Grand Marnier. Mélanger avec précaution.

Emplir la coque de l'ananas et remettre le dessus en place.

FRAISES AU VIN

Une heure avant de servir, mettre, dans un grand saladier, une demi-bouteille de vin de bordeaux rouge, six onces de sucre, une orange coupée en tranches et un petit verre de cognac;

Ajouter une poignée de fraises lavées et coupées en morceaux.

Au moment de servir, ajouter des fraises entières (16 onces environ) lavées, équeutées, séchées.

PÊCHES AU VIN

Choisir six belles pêches sans taches; les tremper dans l'eau bouillante pour pouvoir les peler; les laisser entières ou les couper en deux si la chair se détache du noyau.

Disposer ces fruits dans une casserole pouvant les contenir tous sur un seul rang; ajouter une demi-livre de sucre et du vin rouge de manière à recouvrir les fruits.

Porter à ébullition, couvrir et laisser frémir jusqu'à ce qu'une lame de couteau entre facilement dans la chair du fruit;

Retirer du feu et laisser tiédir, découvert.

Dresser les fruits dans un plat de service en les retirant avec précaution.

Faire chauffer le sirop de cuisson; ajouter le contenu d'un pot de huit onces de gelée de framboise; lorsque la gelée est fondue, verser sur les fruits.

Laisser refroidir et servir très frais. ♡





Du soleil dans vos verres



par André ARNOLDI
(collaboration spéciale)

S'il m'importe que le verre dans lequel je bois soit de cristal ou de verre fin, il m'importe plus encore, il me semble, qu'il soit grand. C'est bien un peu une question de tempérament mais c'est surtout affaire de bon sens. Je trouve impensable qu'on me serve du vin, quelle qu'en soit la qualité, dans un petit verre où il sera à l'étroit, incapable de «s'épancher», je dirais, et de me restituer son bouquet ou son parfum et de faire admirer d'une façon convenable la couleur de sa robe.

La coutume qui veut que l'amateur porte d'abord son regard sur le vin puis son nez au-dessus du verre avant d'y mettre les lèvres, n'est pas uniquement faite en imitation servile de gestes entérinés par la tradition et les pratiques des dégustateurs. Si elle peut quelquefois sembler prétentieuse elle a pourtant un but bien précis qui est de permettre un jugement préalable et... déjà, une délectation.

Je suis de même soucieux de la forme du verre dans lequel je bois. En dépit du fatras de «traditions» et de modes qui sont venues la modifier depuis la découverte du verre, par les Phéniciens ou les Egyptiens, on ne sait pas trop bien, quelque quatre mille ans avant Jésus-Christ, c'est à l'usage auquel on le destine que j'aimerais qu'on se réfère pour en

juger. Trop souvent la poursuite de «l'objet d'art» nous porte à l'oublier.

D'un autre côté, pour concilier tout cela on pourrait peut-être s'inspirer de la Grèce antique de qui nous vient cet amour pour l'harmonie des formes, toujours tempéré par un sens de la mesure qui en est aussi une manifestation, car, si je veux grand et fin le verre où je bois, et d'une transparence telle que le chatolement du vin et sa couleur me soient parfaitement perceptibles, j'aime aussi que sa forme flatte l'oeil et constitue un hommage au vin qu'il porte.

Mais tout le monde ne partage pas mon sentiment en faveur de la finesse du verre ou du cristal et de sa transparence. Nombre d'amateurs, s'ils sont d'accord pour choisir un verre assez grand, le préfère lourd et bien en main avec des ciselures et des tailles capables de faire jouer la lumière.

Pour ma part je crois cette préférence fondée sur une tradition révolue. Et ce n'est pas sans un certain étonnement que je la vois persister dans ce temps où l'on recherche le dépouillement et la pureté des formes.

Mais venons-en aux verres qui conviennent à chacun des genres de vin qu'on peut être appelé à boire, selon les spécialistes. La variété qu'ils préconisent a pour moi plus à voir avec le plaisir des yeux et la tradition qu'avec des lois bien précises de dégustation.

Pour les vins rouges, on recommande en général un verre de forme dite «tulipe», qui permet aux arômes de se développer et se conserver un peu plus longtemps dans le verre et d'en juger par l'odorat. Leur contenance varie de 4 à 8 onces, selon le goût et la soif de chacun. La tradition veut que le verre qui porte le Bourgogne soit plus grand que celui dans lequel on boit le Bordeaux, le premier étant jugé plus «capiteux» et son cousin plus léger, bien que cela ne soit pas toujours vrai. Les Bourguignons seraient-ils plus expansifs?

Pour ce qui est des blancs on est un peu plus fantaisiste, et les viticulteurs de la vallée du Rhin entre autres, Allemands, Français ou Suisses, ont longtemps recommandé, sous l'inspiration discrète (?) des verriers j'imagine, un verre très haut sur patte et légèrement teinté, pour contenir l'or liquide qu'ils produisent. Il y en a qui y versent Chablis, Montrachet ou Graves sans souci d'une tradition qui veut des verres qui s'apparentent à ceux qu'on utilise pour les rouges, mais un peu plus petit.

On a cru longtemps que le seul «véhicule» digne de porter aux lèvres ce qu'un grand nombre de personnes considèrent comme le plus français des vins, le champagne, était la coupe. On «sablaît» le champagne dans une coupe. Aujourd'hui, les connaisseurs vous diront que c'est dans une flûte qu'il faut boire et, j'ajouterais, à condition qu'elle soit fine... et grande.

BONNE NOUVELLE!

Maintenant
disponible en ½ btle

frais, fruité, agréable!

PISSE-DRU

1970

*Pour ceux
qui aiment
le Beaujolais!*

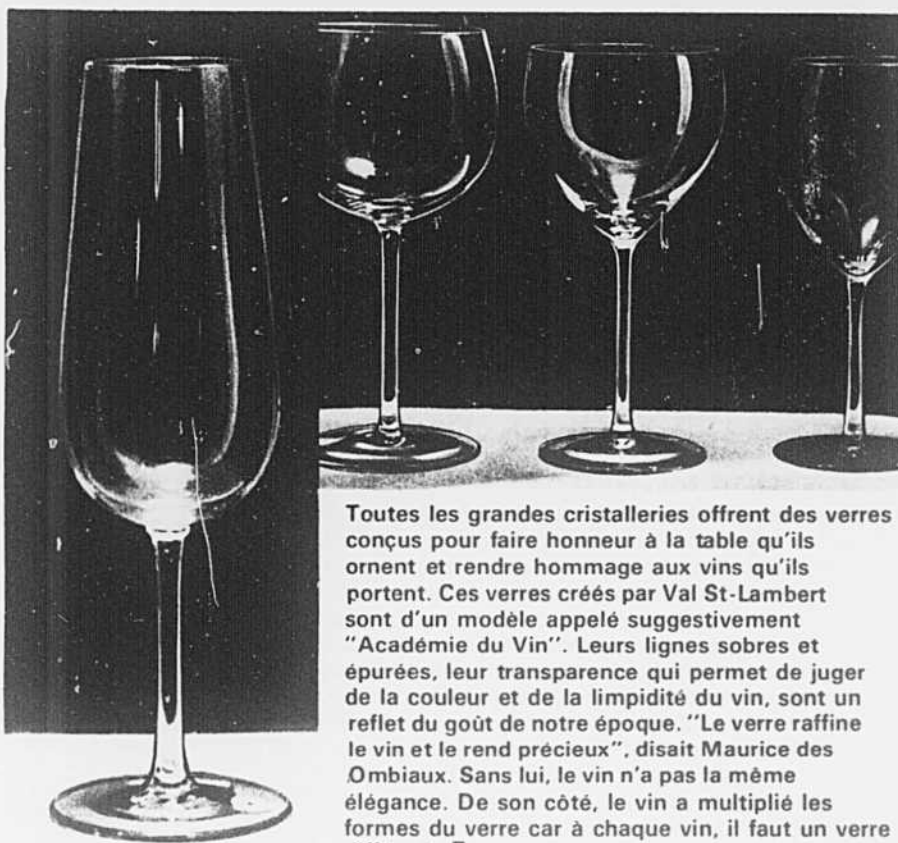


SAQ 435-D SAQ 435-E
btle \$3.00 ½ btle \$1.75

Représenté au Québec par LES DISTRIBUTIONS CLEMENT INC. Montréal. 272-1144

Si on recommande une flûte pour le champagne c'est parce qu'elle retient mieux la mousse et empêche que les bulles, qui font le charme et le piquant du champagne, se dégagent trop rapidement. Cela dit je tiens pour moi que tout cristal, pourvu qu'il soit assez vaste et fin, est parfaitement, convenable, si l'on n'a pas sous la main le soulief d'une jolie femme!

Quoiqu'il en soit de tout cela, et au risque de scandaliser les puristes, bien des buveurs de ma connaissance font fi de la variété et adptent un verre unique pour tous les vins qu'ils boivent; bordeaux, bourgogne, Rhin, rouge ou blanc, et même champagne. Il est de cristal ou de verre fin et par-dessus tout il contient près de 9 onces. Evidemment, il n'est jamais plein qu'à moitié mais il donne au vin toute latitude pour "s'épanouir", à condition qu'il ait quelque chose à dire à nos nez, sinon tant pis, il saura bien « parler » à nos gosiers.



Toutes les grandes cristalleries offrent des verres conçus pour faire honneur à la table qu'ils ornent et rendre hommage aux vins qu'ils portent. Ces verres créés par Val St-Lambert sont d'un modèle appelé suggestivement "Académie du Vin". Leurs lignes sobres et épurées, leur transparence qui permet de juger de la couleur et de la limpidité du vin, sont un reflet du goût de notre époque. "Le verre raffine le vin et le rend précieux", disait Maurice des Ombiaux. Sans lui, le vin n'a pas la même élégance. De son côté, le vin a multiplié les formes du verre car à chaque vin, il faut un verre différent. 🍷

Calona, une maison de vins au Québec! Il faut fêter ça.

C'est la première fois qu'une maison de vins importante ouvre ses portes au Québec. C'est un événement.

Une maison qui fabrique 12 sortes de vins différents.

Deux vins de table. Trois vins de dessert. Quatre vins pour toute occasion. Et trois vins mousseux.

Débouchez-en une bouteille ce soir.

Et vive la vie!



Les vins canadiens à la conquête d'un nouveau marché

par André Arnoldi
(collaboration spéciale)

... et nous, étant à ladite île (Orléans), la trouvâmes pleine de forts beaux arbres de la sorte des nôtres. Et pareillement, y trouvâmes force vignes n'avions vu par cidevant à toute la terre. Et par ce la nommions île de Bucchus. (Bref Récit et Succinte Narration attribué à Jacques Cartier)

Sauf quelques références à ce sujet, dont une ou deux par Champlain, c'est tout ce que l'on sait de la vigne au début de la Colonie et je ne sache pas qu'en dépit de son abondance sur l'Île d'Orléans on en parle comme ayant existé ailleurs en Nouvelle-France en quantité suffisante pour mériter mention, ou qu'on l'ait utilisée aux fins que l'on sait. Il est donc difficile de faire remonter les débuts de l'industrie viticole au Canada à cette époque. On peut cependant s'interroger sur la curieuse disparition de la vigne qui ne pousse plus spontanément que comme sauvageon dans nos campagnes et dont le fruit, petit et suré, donne un vin qu'on ne peut pas croire commercialement rentable.

Mais il en est autrement d'autres régions au Canada où, depuis nombre d'années déjà, on cultive la vigne et on fait du vin, avec un bonheur inégal, il faut l'avouer.

C'est dans la péninsule du Niagara, cette région fertile et ensoleillée qui s'étend entre le lac Erié et la rive Sud du lac Ontario, que se situait depuis plusieurs années le gros du vignoble canadien. Si je ne m'abuse c'est là qu'ont été faits les premiers essais et qu'on a produit les premiers vins canadiens, destinés au commerce.

Il faut dire qu'avant l'immigration massive des années d'après-guerre, le vin de table n'était guère en demande au Canada et qu'on se préoccupait plutôt de fournir au commerce des vins de types "Portos" ou "Xérès" dont étaient friands les anglophones du pays, et que leurs prix moins élevés rendaient attrayants à une certaine classe de consommateurs.

Le Québec pour sa part comptait sur l'importation de vins, surtout français, pour s'alimenter tandis que les vins apéritifs et de desserts provenaient en grande partie du Portugal et de l'Espagne.

Un des empêchements majeurs à l'expansion des ventes de vin du Niagara au Québec a été que certains amateurs de la province, dont le goût s'était développé à la fréquentation de vins faits à partir de raisins de vignes européennes et de procédés de vinification traditionnels en Europe, trouvaient déroutant le goût de terroir du vin produit en Ontario, bien que les vins blancs semblent y échapper.

Grand Marnier

LA LIQUEUR DU CONNAISSEUR



IMPORTE DE FRANCE

cognac de la plus haute
tradition

DELAMAIN



IMPORTE DE FRANCE

Il faut dire que les raisins utilisés par l'industrie viticole de la région du Niagara étaient issus de vignes différentes de celles d'Europe, qui sont du type dit "vitis vinefera", et communément employés pour la vinification. Un des grands mérites des vignes de l'Ontario résidait dans leur résistance au climat.

Mais les choses ont bien changé depuis 1945. La vague d'immigration qui a suivi le conflit mondial amenait au pays une population nouvelle pour qui le vin était une denrée comme une autre et quotidienne. Au cours des années le marché domestique est devenu d'une importance grandissante et a provoqué une recrudescence des importations et du nombre de pays exportateurs.

Mais l'industrie domestique était elle aussi sensible non seulement au nombre croissant de consommateurs mais au goût qui se développait de plus en plus pour le vin dans la population. Tandis que la région du Niagara poursuivait des efforts pour augmenter ses ventes dans l'ensemble du pays, la Colombie-Britannique, qui possédait des régions viticoles importantes et où l'on cultivait des vignes semblables à celles de la Californie, se lançait elle aussi à la conquête de ce marché en expansion. Les vignerons de la Colombie-Britannique, pratiquant des théories autres, décidè-

rent de créer un grand nombre de vins de table dits de "fantaisie" autour desquels on monta une publicité différente de ce qu'on avait toujours connu. Le but dans ce cas était de faire venir au vin les gens qui n'en avaient jamais bu ou qui en réservaient l'usage à quelques occasions ou cérémonies. On voulait introduire le vin à la table de monsieur-tout-le-monde, au moins une fois la semaine.

Il serait peut-être bon que l'amateur de vins, dont le goût s'est formé auprès de vins "traditionnels", s'accoutume à des expériences plus poussées et surtout à savoir connaître le degré d'excellence de vins de diverses sources, pas toujours uniquement la même. On est souvent apte à se détourner de tout ce qui s'éloigne d'une norme qu'on croit universelle. Il faut savoir être plus aventureux et apprendre à apprécier certains vins dont la saveur et le goût pourraient au premier abord sembler différents de ce qu'on connaît.

Il ne faut pas croire que la région du Niagara reste indifférente devant l'expansion du marché et les prix quasi astronomiques qu'on en vient à demander pour les vins importés. Sans cesser de produire les vins de dessert et les vins apéritifs qui lui ont valu ses meilleurs succès, l'Ontario cherche à renforcer ses positions dans le domaine des vins de

table. Afin de protéger les vignobles de l'Ontario une loi provinciale avait jusqu'à cette année empêché l'importation de raisins ou de concentrés "étrangers" ou leur utilisation. Récemment, sous prétexte d'une récolte pauvre, le gouvernement se prépare à permettre qu'on ajoute 35% de concentrés venant d'autres pays pour aider à la vinification du vin nouveau. On dit que c'est une mesure temporaire mais est-il défendu d'imaginer qu'on veut par là modifier d'une certaine façon le goût traditionnel du vin ontarien pour le rendre un peu plus semblable à celui des autres régions viticoles? Je dois avouer que ceci est pure supposition, mais il n'est pas impensable que ce geste constitue l'entrebaillement d'une "porte", jusqu'ici résolument fermée à toute invasion de l'extérieur et une concession aux préférences d'amateurs de plus en plus nombreux.

Tout ce remue-ménage autour du vin et l'intérêt qu'il soulève a aussi amené d'autres firmes, dont une de la Colombie-Britannique, une autre financée par des intérêts Québécois appuyés par une grande firme française de même qu'un groupe italien et d'autres peut-être suivront, à installer au Québec des chais où l'on procède à la vinification à partir de concentrés, auxquels on ajoute une proportion de vin provenant de régions viticoles connues. ♣



L'Hermitage d'Emu? C'est au 424 (S.A.Q.)

Le dernier mariage du soleil
et de la terre australienne a
produit le vin Hermitage d'Emu.
Cru sélectionné; de type
bourgogne. Seulement \$2.25.
Au no 424 de la S.A.Q.
Rouge. Sec. Capiteux...



- Monsieur, dit le ministre, quand on a l'honneur de se trouver devant un verre d'une pareille ambrosie, on ne le boit pas ainsi qu'un bol de cidre, une chope de bière, un pot d'ale ou une tasse de noire médecine.
- Qu'en fait-on alors?
- On le prend délicatement dans sa main et on le regarde.
- Et après?
- Après? On le hume.
- Et après? On le boit?
- Pas encore, monsieur. On le repose sur la table et ON EN PARLE.

(le ministre: Talleyrand)

Si Dieu défendait de boire, aurait-il fait ce vin si bon?
Duc de Richelieu

Les vins de Sauternes sont des exagérations de l'exquis.
Auguste Luchet

Aller à Yquem, c'est faire un pèlerinage à une gloire de la France.
Jamais en Vain, toujours en Vin.
Les Chevaliers du Tastevin

Un petit vin, qui se présente à vous en toute simplicité et sincérité, est préférable à celui qui s'est collé une étiquette comme on se met un faux nez en carnaval.
Maurice des Ombiaux

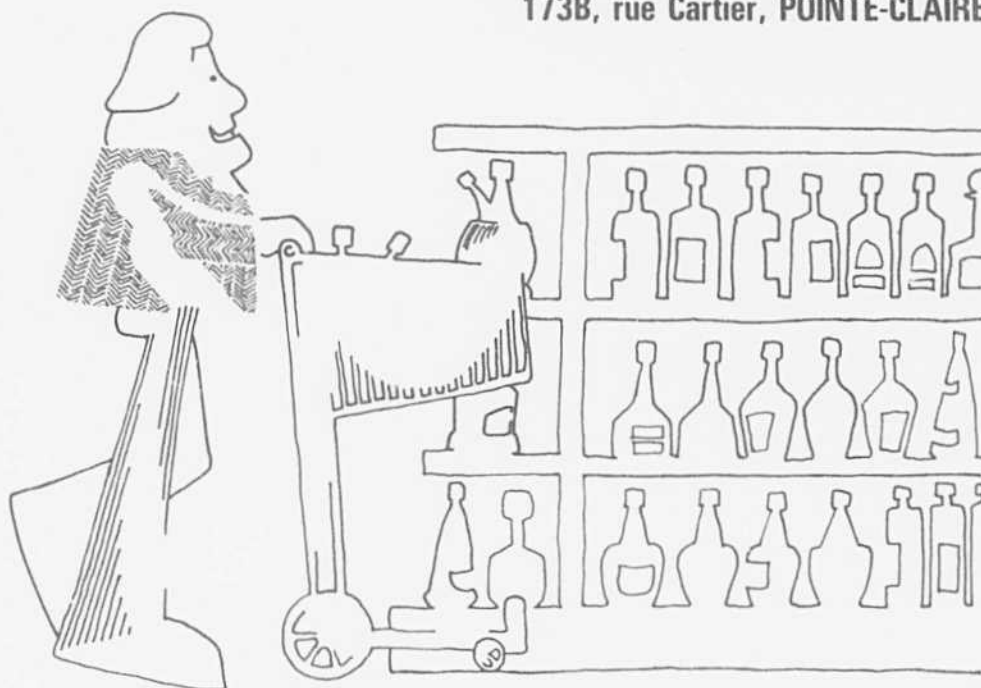
Qui craint Dieu sera bienheureux.
Qui boit du vin deviendra heureux.
Donc craignons Dieu, buvons du vin,
et nous serons joyeux et bienheureux.



pour mieux vous servir... plus près de chez-vous

La Société des Alcools du Québec
a aménagé
un nouveau magasin libre-service
près de chez-vous:

Centre d'achats K-Mart, boul. Hymus, POINTE-CLAIRE
240 rue St-Charles Borromée, JOLIETTE
301 av. Dorval, DORVAL
19 rue Paiement, STE-GENEVIÈVE
19A, rue Commerciale, ROXBORO
173B, rue Cartier, POINTE-CLAIRE

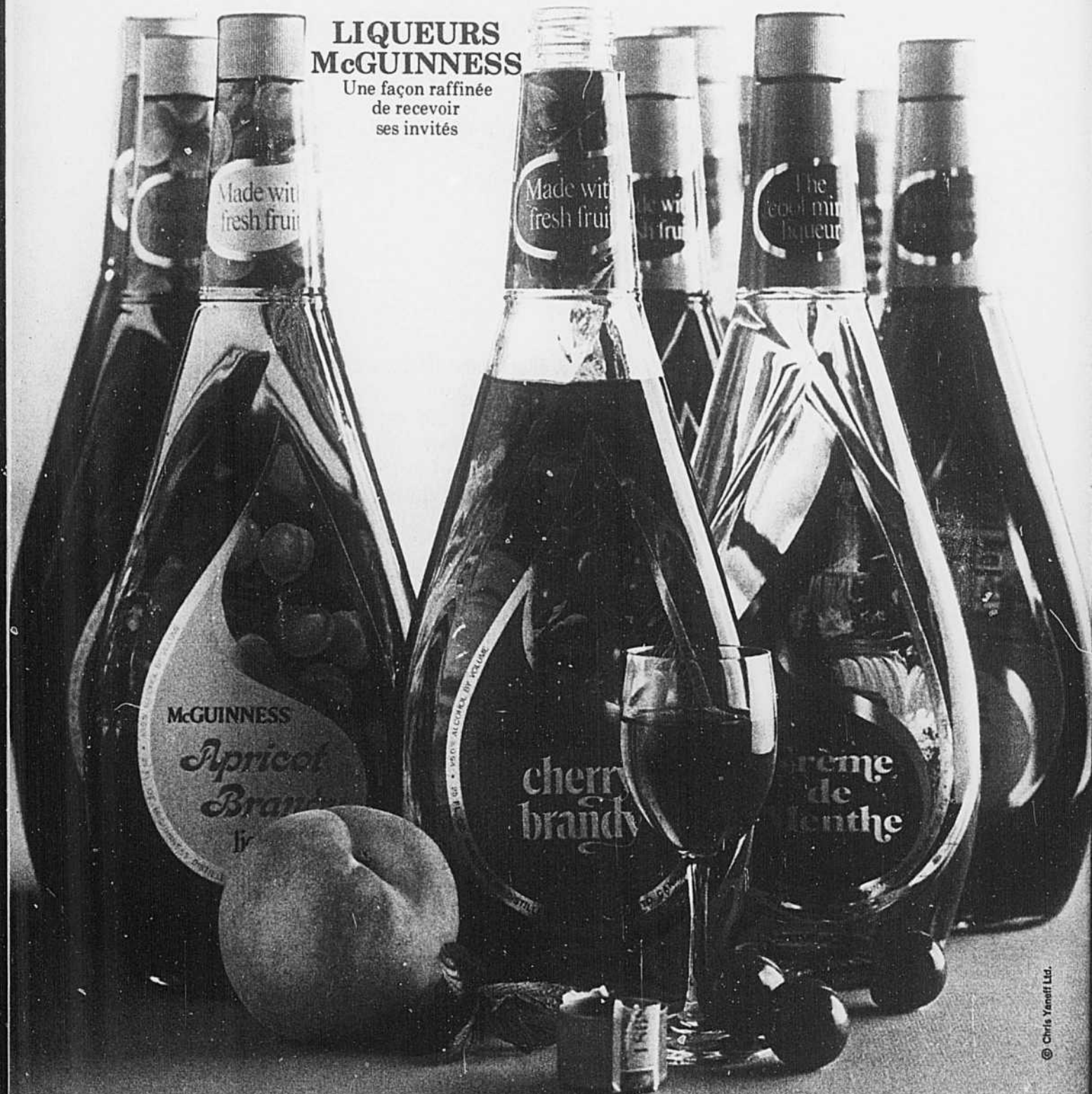


SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC

Nous avons commencé avec le Cherry Brandy.
Et ensuite le choix des liqueurs se multiplia.
Aujourd'hui, McGuinness prépare plus de liqueurs que toute
autre maison au Canada.
Douze sortes différentes, et toutes sont superbes.
Elles possèdent un authentique goût fruité que l'on obtient uniquement
des vrais fruits. Et une douceur qui est le résultat de trois
décennies de savoir-faire.

LIQUEURS McGUINNESS

Une façon raffinée
de recevoir
ses invités



La gamme des liqueurs: Apricot Brandy, Cherry Brandy, Cherry Whisky, Peach Brandy, Crème de Cacao, Café de Paris, Blackberry Brandy, Anisette, Sloe Gin, Crème de menthe blanche et Crème de menthe verte.