

Vins

et liqueurs fines





...Et vos invités deviennent des amis.

REMY MARTIN FINE CHAMPAGNE COGNAC V.S.O.P.

Faire des découvertes....



La hausse élatante du prix de certains vins n'aura peut-être pas eu que de mauvais effets. Si elle a fait disparaître de nos tables un certain nombre de bouteilles et rendu définitivement inaccessibles bon nombre d'autres, elle aura eu, comme contrecoups, de mettre à notre disposition une gamme de vins dont nous ignorions l'existence même. Mis dans l'impossibilité de continuer à fournir un marché, de plus en plus étendu, en appellation d'origine contrôlée, les négociants qui sont également des éleveurs, ont ajouté aux grandes régions de Bordeaux et de Bourgogne, des zones viticoles de France où l'on récolte d'autres vins. Ces vins portent d'autres appellations et ce sont elles qui sont maintenant offertes à notre jugement gustatif. Dans ce nouvel éventail de vins délimités de qualité supérieure et de vins de marque, il faut répartir à la découverte. Et d'autant plus que, pour nous, le champ d'investigation ne se limite pas aux produits français. Toutes les grandes régions viticoles du monde sont représentées sur les listes de la SAQ.

Celle-ci a, elle aussi, changé de visage. Entre la Régie des Alcools de défunte mémoire et la première Maison des Vins qui vient de s'installer à Québec, il y a un fossé de franchi. Celui qui séparait la Régie de sa clientèle. En devenant Société des Alcools du Québec il y a deux ans, l'ancien distributeur est devenu un vendeur qui utilise des techniques de promotion semblables à celles de l'entreprise privée. On parle maintenant de mise en marché, de vente, de service à la clientèle; on ne parlait autrefois que de distribution et c'est bien cela que l'on faisait derrière ces comptoirs où l'on travaillait comme dans un bureau de poste.

Tout n'est pas encore parfait et le président de la SAQ, M. Jacques Desmeules, en est conscient plus que tout autre. Mais il mesure avec optimisme le chemin qui a été fait en estimant avec lucidité la longueur de celui qui reste à faire. Mais la nouvelle image de la SAQ est projetée.

Les magasins libre-service se multi-

plient. Quarante ont été ouverts cette année et tous les points de vente de la SAQ (260) seront convertis à ce modèle. Le vin, comme tout autre aliment ne peut maintenant être vendu que dans ce système où l'on peut voir, toucher, comparer. La formule n'est pas rigide et le nouveau magasin de La Baie montre la souplesse qu'elle peut avoir puisque l'on peut payer, là, avec la carte de crédit du magasin. Le service de livraison présente encore trop de difficultés à résoudre pour que l'on puisse l'envisager à court terme.

Le service à la clientèle suppose que l'on peut répondre aux questions de cette clientèle. Un personnel qualifié, connaissant les produits qu'il vend et pouvant donner des renseignements n'a pas été, jusqu'à maintenant, la caractéristique première de cet organisme.

La formation du personnel a démarré. On a écarté pour le moment la solution adoptée par l'Ontario où chaque magasin emploie un expert en vins. La SAQ essaie, pour le moment, de donner des connaissances de base essentielle à l'ensemble de ses employés. Et c'est ainsi qu'un cours de sommellerie, adapté à des vendeurs, est donné depuis le début d'octobre aux gérants, commis et caissiers qui veulent en profiter. Le succès que remporte ces cours est, pour le public, une assurance d'être bien servi... bientôt... Peut-être aussi faudra-t-il un jour que la clientèle fasse la preuve de ses exigences.

Comme n'importe quelle entreprise privée, la SAQ a commencé l'an dernier à faire paraître des annonces dans les journaux. Elle offrira gratuitement cette année, dans tous ses magasins, un livret qui sera un guide d'achat et de service des vins et qui ne sera lié, évidemment, à aucune marque.

Le nouveau "Répertoire de la SAQ" qui vient de sortir a amélioré la présentation de ses produits en ajoutant une liste alphabétique qui permet une consultation rapide. Sur les 1400 produits qui y sont couchés 224 sont composés de vins de table importés dont les prix sont inférieurs à \$3.00. Sur ce nombre 84 sont des vins français.



deux vins uniques du Père Anselme

Tavel

Côtes du Rhône
Père Anselme
Vin rosé, capiteux, sec et fruité,
élégant et frais,
avec une saveur exquise.
S.A.Q. 529-E 26 oz.

Fiole du Pape

Châteauneuf-du-Pape
Père Anselme
Vin rouge dont le bouquet
ne se compare
à aucun autre.
Sa bouteille insolite
en fait un cadeau original.
S.A.Q. 550-F 26 oz.



MOUTON-CADET
Le plus populaire des Bordeaux rouges



Importations Québec Inc. 731-3919



De vigne en vin....

"Le vin est semblable à l'homme: on ne saura jamais jusqu'à quel point on peut l'estimer et le mépriser, l'aimer et le hair, ni de combien d'actions sublimes ou de forfaits monstrueux il est capable. Ne soyons donc pas plus cruels envers lui qu'envers nous-mêmes, et traitons le comme notre égal".

Charles Baudelaire.

Bonne cuisine et bons vins, c'est le paradis sur terre.

Henri IV

Il n'y a pas d'amour plus sincère que l'amour de la bonne chère.

Bernard Shaw

Les gourmets disent que le bon vin doit avoir quatre propriétés et satisfaire au goût par la saveur, à l'odorat par le bouquet, à la vue par la couleur nette et claire, et à l'ouïe par la bonne renommée du pays où il est crû.

Eloge de l'ivresse

Et si cela peut se dire, il s'écoula pendant un instant savourer le bouquet du vin.

Eugène Sue

Pourvu que la sensation serve l'âme, pourquoi la sensation serait-elle proscrite? Ceux qui ont des sens affinés possèdent des tissus meilleurs, ont le caractère plus élevé, l'esprit plus perspicace.

Docteur A. Carrel

Un grand vin n'est pas l'ouvrage d'un homme, il est le résultat d'une constante et raffinée tradition. Il y a plus de mille années d'histoire dans un vieux flacon.

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

Paul Claudel

Jamais homme noble ne hait le bon vin.

Rabelais

Je ne connais de sérieux ici-bas que la culture de la vigne.

Voltaire

Travaille vieux soleil, pour le pain et le vin.

Nourris l'homme du lait de la terre et lui donne l'honnête verre où rit un peu d'oubli divin.

Verlaine



COGNAC
CAMUS

La Grande Marque,
le Grand Compagnon



Représenté au Canada par Les Distilleries Melchers, Limitée

Le langage des étiquettes

“Sur la langue, le vin parle”, a dit un Bourguignon, dégustateur de grande renommée. Mais c’est avec l’étiquette collée sur la bouteille que l’on commence à engager la conversation. Et elle n’est pas toujours facile à entamer. Combien de langages agrémentés de fioritures, de message ampoulés que l’on a peine à déchiffrer et qui ne facilitent pas la communication.

Une carte d’identité ou une parure? On connaît de fervents collectionneurs qui ne les conservent pas pour faire, à la fin de leur carrière, un recensement numérique de ce qu’ils ont bu dans leur vie,

mais pour évoquer des souvenirs. La parure, alors, et l’identité se confondent. Le vin a parlé sur la langue.

Lorsque nous n’avions ici que des vins à appellation d’origine contrôlée, la conversation avec les vins français s’engageait assez facilement. Les étiquettes n’étaient pas toutes belles, pas toutes du meilleur goût, mais elles avaient des points simples de reconnaissance. La lecture ne dispensait évidemment pas, et heureusement, de la dégustation, mais elle faisait déjà faire un bon bout de chemin.

La hausse des prix, la disparition de certaines bouteilles frappées de vertige, a eu pour contre coup de faire entrer sur notre marché des vins inconnus. Et, dans les français surtout, des appellations qui ne nous disent rien. Certains portent encore le AOC (appellation d’origine contrôlée) que l’on reconnaît, mais d’autres sont VDQS (Vins délimités de qualité supérieure), d’autres sont AS (appellation simple) et d’autres n’ont rien que leur nom. Il faut réapprendre à lire.

L’étiquetage des vins français est soumis à une réglementation sévère, stricte et complexe. Des mentions sont obligatoires, d’autres ne sont pas interdites; il faut pouvoir déchiffrer le message qui peut être livré en clair ou en obscur. Cette législation, par contre, est une garantie pour le consommateur. A lui de s’en servir.



Bien sûr que vous pouvez toujours trouver de bons vins français à des prix abordables!

par H. Ronald Barton

Au moment où il n'est question que de la hausse des prix—y compris celui du vin—Barton & Guestier n'y va pas qu'avec des paroles.

Vins de pays

Barton & Guestier a visité tous les vignobles de France à la recherche de vins de haute qualité mais à prix abordables. Ainsi avons-nous pu sélectionner une classe de vins de pays qui portent l'appellation "V.D.Q.S." c'est-à-dire "vins délimités de qualité supérieure".

Ces vins—dont nous vous invitons à partager avec nous la découverte—proviennent de régions de France qui, pour n'être pas aussi célèbres que le Bordelais, la Bourgogne et les Côtes du Rhône, n'en ont pas moins d'exceptionnels mérites.

Les deux vins que nous vous proposons sont sympathiques et sans façon. Vous pourrez les déguster souvent parce que leur prix convient à toutes les bourses. Non seulement sont-ils excellents mais ils sont les seuls du genre à être vendus au Québec.

Côtes du Luberon

Le Luberon est une chaîne calcaire située au nord de Marseille entre les Côtes du Rhône et la Provence. Sous le soleil

caressant, on y cultive la vigne depuis la Rome antique. Noblesse et tradition.

Le Côtes du Luberon est un vin rouge légèrement corsé, plein du soleil du Midi et de l'air frais des Alpes. C'est le parfait compagnon des ragoûts, des viandes braisées et de tous les plats simples de chez nous.

Costières du Gard

Près de Nîmes, où sont les arènes romaines et le célèbre Pont du Gard, poussent les vignobles qui produisent le Costières du Gard. Ce sont des vignobles caressés par l'air marin de la Méditerranée et le chaud soleil du sud.

Le Costières du Gard est un vin robuste et amical. Plus moelleux que le Côtes du Luberon, il accompagne généreusement tous les plats, depuis le boeuf à la bourguignonne jusqu'à la tourtière, en passant par les pâtes d'Italie.

Un duo célèbre

Pour les traditionalistes, nous recommandons ces deux Bordeaux très connus: le Prince Noir et le Prince Blanc de Barton & Guestier. Tous deux sont d'authentiques Bordeaux et, vu leur prix, d'authentiques aubaines.

Si vous désirez plus de renseignements sur le Côtes du Luberon, le Costières du Gard ou sur les autres vins Barton & Guestier, veuillez consulter notre agent, International Wines & Spirits. Qu'il s'agisse de faire livrer votre commande à domicile ou d'organiser un vin et fromage, nous sommes là pour vous servir. Ce service vous offre également une liste de grands crus originaires de nombreux pays viti-coles: l'Allemagne, la France, l'Italie et autres. Sur simple demande, vous recevrez la liste de ces crus, une brochure instructive et une carte des millésimes.

Côtes du Luberon, #627H, \$2.10

Costières du Gard, #627F, \$2.10



Barton & Guestier

Agent: International Wines & Spirits Ltd.
Montréal: (514) 878-3367
Québec: (418) 628-0394

MIS EN BOUTEILLE EN FRANCE

De bon goût pour peu de sous Chantovent

626-D

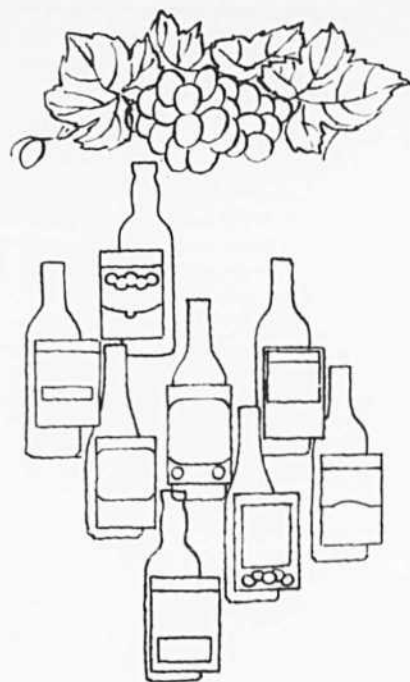
\$1.70

626-B

\$1.95



Représenté au Canada par Les Distilleries Melchers, Limitée



Une belle étiquette, élégante et sobre qui fait bonne impression, n'est pas une garantie. Par contre, une étiquette de mauvais goût, n'est pas une indication que le vin est mauvais. Des noms aux allures fantaisistes, même s'ils sont sujets à caution, ne sont pas une preuve de qualité médiocre. La situation géographique du négociant ne prouve absolument pas que le vin a été récolté là.

On a déjà dit que le chiffre qui indique le degré alcoolique d'un vin était le premier point à observer et la façon la plus simple de le classer dans son jugement d'avant dégustation.

En effet, les vins ordinaires, de consommation courante, doivent obligatoirement porter, lisiblement sur leur étiquette, la mention du degré alcoolique. Le mot VIN doit également être inscrit.

Seuls les vins d'origine (AOC et VDQS) ne sont pas astreints à cette mention. Le fait qu'ils portent l'appellation sous-entend qu'ils ont respecté l'obligation du minimum fixé par leur statut. Ce qui ne les empêche pas de donner l'indication de leur titre alcoolique. Ces vins d'origine ne sont évidemment pas tous de grands vins, mais c'est parmi eux que se recrutent les grands.

Sur les nouvelles listes de la SAQ on remarque l'arrivée d'un bon nombre de VDQS. Il ne faut pas croire que cette



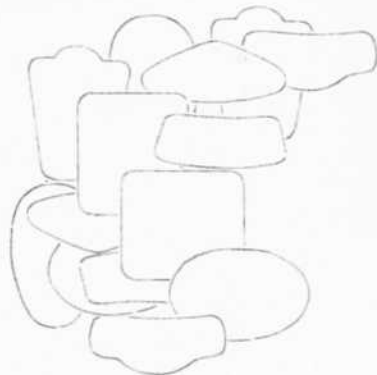
appellation soit obligatoirement inférieure aux AOC. Soixante points de France ne produisent que des VDQS et le Midi en fournit une quinzaine. Il y a des découvertes à faire sous cette appellation. Elle est facilement identifiable. En plus de la mention "vin délimité de qualité supérieure" l'étiquette doit porter la facsimilé du label de garantie qui n'est donné que lorsque le vin a été reconnu officiellement par un groupement syndical de producteurs. Le statut de ces vins ressemble beaucoup à celui des vins à appellation d'origine contrôlée. Ils doivent être récoltés dans des vignobles légalement délimités et répondre à des conditions dictées par le ministère de l'Agriculture touchant les cépages, les méthodes de culture et de vinification, le rendement, le degré minimum.

S'il fallait résumer brièvement la façon rapide de lire une étiquette pour en découvrir le sens et avoir une idée globale de ce qu'elle annonce, on pourrait dire: chercher le chiffre qui indique le titre alcoolique du vin.

Si l'étiquette ne porte pas de chiffre, c'est que le vin est un vin d'origine (AOC ou VDQS). Si l'étiquette porte un chiffre, la bouteille renferme tout probablement un vin qui se classe dans les vins ordinaires. Ce qui ne veut pas dire qu'il n'est pas bon.

Ce chiffre vérifié, il faudra cependant faire une deuxième lecture. Car les vins d'origine peuvent, s'ils le veulent, faire mention de leur degré alcoolique. On les distinguera des autres à l'appellation qu'ils portent obligatoirement.

Quatre-vingt-quatre vins français dont les prix sont inférieurs à \$3.00 sont entrés dans les magasins de la SAQ. Ils portent des étiquettes qu'il faut pouvoir reconnaître pour se faire le goût. La façon la plus simple de cheminer dans cette découverte de nouveaux vins est peut-être de redevenir enfant et de collectionner ces images. En les collant, en les annotant, en biffant celles dont la conversation déçoit.



goût exquis/prix modique

Les Vins Paarl

IMPORTÉS



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.

Celle qui fait sa 'fraîche'...

CREME DE MENTHE REGNIER

c'est un produit Cointreau



CODE 129G
RENSEIGNEMENTS:
ALBERT ROBINSON CO. 514-849-3675

Un choix à faire



Sur les listes de la Société des Alcools du Québec, 224 vins importés y figurent, dont le prix est inférieur à \$3.00. Plus du tiers est composé de vins français. Nous reproduisons ici la liste de ces 84 vins où nos lecteurs remarqueront de nouvelles appellations qui seront autant de prétextes à déboucher de nouvelles bouteilles et à compléter leur choix de vins.

627 D	Côte de St-Mont	\$1.65
626 D	Château Terral	\$1.65
385 B	Bordeaux rouge S.A.Q.	1.70
407 B	Grand Supérieur S.A.Q.	1.80
626 B	Vins des Corbières	1.85
625 F	Domaine Caylus Intervins	1.85
625 H	Abbaye Volmagne Intervins	1.85
627 F	Costières du Gard	1.90
627 H	Côtes de Luberon	1.90
530 E	Gravillons rouge Damoy	1.90
527 C	Vins d'Honneur Margnat	1.90
426 B	Bourgogne rouge S.A.Q.	1.90
394 C	Réserve Tradition Dourthe	1.90
415 B	Brissac Monopole blanc	1.90
397 F	La Joie de Vivre	1.95

446 B	Bourgogne blanc S.A.Q.	1.95
530 C	Préfontaine rouge France	1.95
530 D	Préfontaine blanc France	2.05
625 D	Ch. Douzens VDOS Intervins	2.05
385 H	St-Emilion S.A.Q.	2.10
410 C	Cuvée St Pères blanc Cruse	2.10
434 H	Pourpreuil rouge Calvet	2.10
531 D	Cuvée St Pères rouge Cruse	2.10
529 G	Corbières VDSQ rouge Lead	2.15
529 H	Corbières VDQS rosé	2.15
428 F	Les Amandières rouge	2.15
531 G	Rosé des Cigales Ogier	2.20
389 C	Grande Réserve 72 Romain	2.25
407 I	Grande Réserve 72 Romain	2.25
414 G	Canard blanc Borie-Manoue	2.25
533 H	Impérial Cordier	2.25
549 F	Côte du Rhône 73 Roder	2.25
625 B	Beauchoisy Chapin	2.25
415 F	Bordeaux blanc sec	2.25
408 A	Prince blanc Barton & Guestier	2.30
411 A	L'Ancre Verte 71 L. Bert	2.30
429 G	Export J. Mommessin	2.30
530 H	Lavalette H. Kressmann	2.30
397 B	Caillou rouge	2.30
409 C	Entre-deux-Mers Barrière	2.35
426 E	Fine Grappe Bouchard Aîné	2.35
427 C	Réserve des Moines L. Rigault	2.35
451 A	Cuvée Madame Rigault	2.35
629 A	Séraphin Côte de Provence	2.35
	Rosé Margnat	2.35
670 A	Côte du Rhône	2.35
621 A	Fruidmer blanc de blanc	2.35
389 D	Simplet sud rouge A. Schyler	2.40
396 C	Belle Amie Shreder & Schyler	2.40
415 D	Ch. Goumin Bord. Lurton	2.40
446 E	Versejoie Bouchard Aîné	2.40
527 D	Bapt. Caracous C. Provence	2.40
527 E	Bapt. Caracous C. Provence	2.40
530 F	Lavalette Rouge Kressmann	2.40
533	Pradel rosé dry Thellier	2.40
397 D	Chantelys	2.40
533 I	Bergerac rosé Producta Fr.	2.45
535 E	Coteaux du Languedoc Nicolas	2.45
543 D	Blanc D'Anjou Rémy Pannier	2.45
543 G	Rosé d'Anjou Nat Caves Loire	2.45
544	Anjou blanc Nat. Caves Loire	2.40
626 H	Champlure vins	2.45
533 G	Gage d'Amour rosé Schyler	2.50
397	Impérial Banière vin rouge	
	Supérieur vieux	2.50
627 B	Listel Claret Réserve	2.50
550 H	Chante Christ rouge Delas	2.50
415	Blanc de Blanc Sibille	2.55
627	Domaine du Bosquet	2.55
543 E	Rosé d'Anjou Rémy Pannier	2.65
410 E	Graves Cruse & Fils	2.70
528 C	Bouquet de Provence	2.70
551 B	Crystal d'Alsace Dopff	2.70
395 E	Château la Gde Chapelle	2.70
551	Séraphin Côte du Rhône	2.75
529 F	Muscadet S. & M. A. Guilbaud	2.80
527 G	Minervois VDQS Septi	2.90
536 I	Patrimonio Nicolas	2.90
537	Patrimonio Nicolas	2.90
549 C	Côte du Rhône 69 Lichine	2.90
549 I	Côtes du Rhône 71 Etienne	2.90
552 E	Sylvaner L. Beyer	2.95
527 F	Corbières VDQS Septi	2.95
407 H	Blanc de Mer 72 Bahuaud	3.00
412 G	Lafleur Chevalier Dubos	3.00
551 A	Vin de l'Abbaye	3.00





L'art de déguster

L'art de déguster demande un minimum d'attention et de gravité.

- Ne servir les verres qu'au tiers plein.
- Mirer le vin en le regardant pour juger de sa limpidité, de son brillant et de sa couleur;
- Humer en bougeant doucement le verre pour permettre au vin de dégager son arôme;
- Pour goûter parfaitement, le boire à petites gorgées en le "mâchant" de façon à pouvoir apprécier le sec ou le doux, le corps ou la légèreté, le fruité, la fraîcheur, la puissance...
- Et pour finir... en parler.



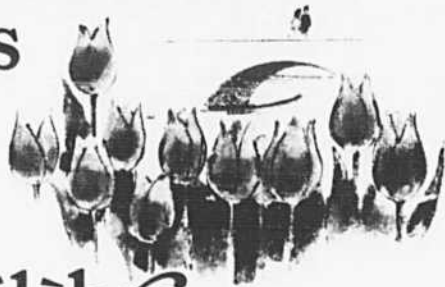
Photos: Jean-Yves Létourneau
Rédaction: Françoise Kayler

Photos: Comité interprofessionnel
des Vins de Champagne.



Plus que les moulins à vent et les tulipes,

Bols a depuis près de quatre cents ans rendu célèbre la Hollande, par le raffinement de ses liqueurs.



Les liqueurs importées Bols. Leur excellence est une tradition.

La cuisine qui petille



Il peut sembler paradoxal de penser à mettre du vin dans la cuisine quand on annonce partout que les prix ont subi des hausses que l'on qualifie d'extravagantes. Personne ici ne songe évidemment à verser du chambertin dans les casseroles.

Deux-cent-vingt-quatre vins de table importés sont couchés sur la liste de la SAQ à des prix inférieures à \$3.00. Cela donne un bon choix de vins légers ou corsés qui peuvent faire d'excellents plats, sans en relever le coût de revient de façon inconsidérée. Mais en en relevant le goût de façon indiscutée.

Les recettes que nous reproduisons ici nous ont été communiquées par des chefs de restaurants de Montréal. Elles ne devraient pas présenter de difficultés particulières d'exécution.



Civet de lapin mâconnaise

- 1 lapin de 5 livres
- 2 oignons
- 2 carottes
- 40 onces de vin rouge
- 4 échalotes sèches (françaises)
- 1 bouquet garni
- 1/2 livre de lard, entrelardé
- 30 petits oignons
- 2 onces de farine
- sel et poivre

- Couper le lapin en prenant soin de ne pas casser les os
- Faire mariner en ajoutant le vin rouge, les carottes et les deux oignons coupés en rondelles, un brindille de thym, une feuille de laurier et du poivre en grains. Laisser reposer pendant 48 heures.
- Égoutter le lapin, saler, poivrer et faire revenir tous les morceaux de chaque côté. Mettre dans une cocotte, saupoudrer de farine. Mettre dans un four chaud pour faire dorer la farine.
- D'autre part, couper le lard en petits cubes et les faire revenir. Ajouter les

petits oignons et les champignons puis les échalotes hachées.

- Ajouter au lapin et faire flamber au cognac.
- Mouiller avec le vin de la marinade que l'on récupère en la passant pour éliminer la garniture.
- Faire cuire, couvert, à petit feu en calculant une bonne heure de cuisson.
- Vérifier l'assaisonnement et rectifier au besoin.
- Vérifier l'assaisonnement et rectifier au besoin.
- Servir avec des nouilles au beurre.

(Recette du restaurant Chez Pierre. Notre photo en page couverture)



Civet de lièvre

- Recueillir le sang en vidant la bête ainsi que le foie, en ayant soin de retirer la partie verte (fiel) qui est très amère.
- Découper en morceaux et mettre à mariner avec quelques gouttes d'huile et de cognac, sel, poivre, oignons, ail et bouquet garni (persil, thym, laurier). Laisser mariner pendant 24 heures, en remuant les morceaux, deux ou trois fois.
- Égoutter les morceaux de lièvre et les faire colorer dans une sauteuse avec un peu d'huile et de beurre.
- Ajouter les légumes de la marinade, deux cuillères de farine et mouiller, à hauteur, avec un bon vin rouge (bourgogne de préférence) et un peu d'eau.
- Faire cuire pendant une heure environ, suivant la bête.
- Pendant ce temps, préparer la garniture en faisant revenir au beurre, une vingtaine de champignons, une poignée de lardons et une poignée de petits oignons glacés.
- Retirer les morceaux de lièvre, un à un, les disposer dans une autre sauteuse et ajouter la garniture.
- Lier la sauce avec le sang et le foie haché; vérifier l'assaisonnement et passer sur le lièvre. Faire mijoter quelques minutes et servir avec des croutons frits au beurre.

(Recette du restaurant Chez Son Père)



Civet de canard

- 2 canards sauvages
- 6 onces de petits oignons
- 1/2 livre de champignons
- 2 échalotes
- 1/2 bouteille de bourgogne rouge
- 1/4 pinte de crème à 35%

- Découper les canards; les faire revenir vivement dans du beurre auquel on ajoute un peu d'huile. Dès que les morceaux sont dorés, ajouter les petits oignons et les champignons en quartiers.
- Couvrir et finir la cuisson au four.
- Dresser les morceaux dans une cocotte allant sur table.
- Dans le fond de cuisson ajouter les échalotes hachées et le vin.
- Laisser réduire de moitié. Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement. Lier légèrement avec un peu de féculé et napper les morceaux de canard.
- Saupoudrer de persil haché et servir très chaud.

(Recette du restaurant Chez Bardet)



Coq au vin

- 1 chapon de 5 à 6 livres
- Lardons
- 12 petits oignons
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 3 échalotes
- Thym et laurier
- Sel et poivre
- 1 bouteille de bourgogne

- Découper le poulet; ranger les morceaux dans une terrine et couvrir avec le vin rouge; ajouter le thym et le laurier, les carottes coupées en rondelles. Laisser mariner au moins 24 heures.
- Égoutter les morceaux de poulet, les éponger et les saupoudrer de farine.
- Faire revenir dans une cocotte; ajouter les lardons et les petits oignons, l'ail écrasé, les échalotes. Assaisonner légèrement.
- Laisser cuire une quinzaine de minutes en ne couvrant qu'aux trois quarts.
- Ajouter le vin (passé), de la marinade et laisser mijoter, sur petit feu pendant trente minutes.
- Pour terminer la sauce, retirer les morceaux de poulet et les maintenir au chaud; dégraisser la sauce et la lier avec du beurre manié à défaut du sang de la volaille.

les vins Chantecler -ils l'ont l'affaire!

(Deux autres nouveaux vins en 26 oz et 80 oz.)



Depuis le printemps dernier nous buvons du Chantecler au Québec — Et comment! Du Grand vin rouge et du Grand vin blanc pour seulement \$1.10 la bouteille. Pour des "vins du pays" c'est épatant et pour couronner cet assortiment, Chantecler vous offre maintenant ses nouveaux-nés:



Charlesbourg et Sillery

Préparés à Saint-Augustin, tout juste à l'ouest de la vieille capitale — deux vins nouveaux, issus de concentrés et de vins de coupage importés de France, bien entendu. Et comme se plaît la tradition, des vins baptisés de noms régionaux et familiaux — Charlesbourg et Sillery. Ils sonnent doux à l'oreille... et au porte-monnaie!

Tant mieux pour les oenophiles!

Chez Chantecler les oenologues président aux épousailles du vin — c'est le cas pour les Charlesbourg et les Sillery. De vins français ils ont l'air, mais on se les procure dans tous les magasins de la S.A.Q. pour une chanson. Tant mieux pour "les gars de chez-nous" qui profitent d'une production locale économique. Ainsi les bouteilles de 26 oz. de Charlesbourg et de Sillery rouge se vendent \$1.45 seulement. Une bouteille généreuse de 80 oz., \$4.15 — c'est surprenant... profitez-en!

Charlesbourg — 26 oz. 652-D — \$1.45 — 80 oz. 652-E — \$4.15
Sillery — 26 oz. 652-G — \$1.45 — 80 oz. 652-H — \$4.15

CHANTECLER...c'est bon en grand!

Idée-cadeau pour les amis...
et pour soi aussi!



Et pourquoi pas une caisse de vin Chantecler? Notre service de livraison est très pratique et ne coûte pas cher. Pour placer votre commande appelez-nous à 849-7021 et nous ferons la livraison au bureau ou à domicile.

Chantecler Grands Vins. Rouge sec ou Blanc demi-doux ou Blanc sec.

Caisse de 12 bouteilles de 26 oz.: \$13.20

Charlesbourg ou Sillery Rouges.

Caisse de 12 bouteilles de 26 oz.: \$17.40

Caisse de 6 magnums de 80 oz.: \$24.90

Pour livraison à temps pour Noël veuillez placer votre commande avant le 14 décembre.

CHANTECLER...c'est bon en grand!

- Rectifier l'assaisonnement.
- Remettre les morceaux de poulet dans la sauce; garnir avec quelques champignons sautés au beurre; saupoudrer de persil frais haché et servir très chaud.

(Recette du restaurant la Mère Michel)



Turbot poché au beurre blanc

- Prendre un turbot de six livres. L'écailler, sectionner la tête et la queue; le couper en deux en suivant l'arête dorsale et diviser chaque partie en trois ou quatre morceaux.
- Pocher les morceaux de turbot dans un court-bouillon composé en parties égales de lait et d'eau salée. Ne pas laisser bouillir. Faire cuire de 10 à 12 minutes.
- Égoutter le poisson et le servir sur serviette, entouré de quartiers de citron et de persil en branches.
- Accompagner d'un beurre blanc ou beurre nantais.

Beurre blanc

1 once de vinaigre de vin blanc
5 onces de vin blanc sec
1 échalote grise (échalote française) hachée fin
10 onces de beurre doux
Mignonnette (poivre concassé)

- Dans une casserole, faire réduire de moitié le vinaigre, le vin blanc et l'échalote.
- Dans cette réduction, ajouter par petites noix le beurre ramolli. Fouetter le mélange qui, sous l'action du fouet, devient blanc (d'où son appellation).
- Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
- Servir en saucière.

(Recette du restaurant Le St-Amable)



Cailles sur risotto

12 cailles
12 tranches de bacon
2 onces d'huile d'olive

4 onces de crème
4 onces de vin marsala
12 onces de riz à gros grains
1 gros oignon
4 onces de beurre
1 once de marsala
4 t. de bouillon de viande
2 onces de parmesan râpé

- Si les cailles sont congelées, les faire dégeler. Rouler chacune dans une tranche de bacon et ficeler pour maintenir le tout.
- Arroser les oiseaux avec de l'huile, de la crème et du marsala; assaisonner avec sel et poivre. Couvrir et faire cuire dans un four à 350 degrés. Compter 90 minutes de cuisson.
- Préparer le riz qui demandera 45 minutes de préparation.
- Couper l'oignon aussi fin que possible; faire dorer à feu moyen avec trois onces de beurre.
- Ajouter le riz et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois pour que l'humidité de l'oignon et du beurre soit absorbés par le riz. Mouiller avec une once de marsala. Mélanger à nouveau sur feu vif.
- Ajouter le bouillon tasse par tasse, en mélangeant lentement avec une cuillère de bois pour que le riz ne colle pas au fond de la casserole.
- La cuisson demandera 20 minutes. Au bout de ce temps, ajouter une once de beurre et saupoudrer avec le parmesan râpé.
- Éteindre le feu, mélanger, couvrir et laisser reposer pendant 5 minutes.
- Verser le riz, en couronne dans un plat chaud. Déficeler les cailles et les ranger au centre du plat. Arroser les oiseaux de leur jus de cuisson.

(Recette du restaurant Chez Magnani)



Ananas au champagne

Couper en deux un bel ananas et découper l'intérieur en petits dés. Conserver intactes les deux moitiés de l'écorce.

- A la chair d'ananas découpée, ajouter 8 onces environ de sucre, dans un grand saladier, et arroser avec une bouteille

de champagne. Laisser macérer pendant trois quarts d'heure.

- Dans chaque écorce verser la moitié du mélange et tenir au frais jusqu'au moment de servir.

Huitres au champagne

4 douzaines d'huitres
3 jaunes d'oeufs
6 cuillerées de crème
sel et poivre
½ bouteille de champagne

- Ouvrir les huitres et détacher la chair de la coquille. Mettre dans un récipient avec l'eau des coquillages.
- Ajouter le champagne et faire pocher (laisser cuire sans ébullition) pendant trois minutes.
- Remettre les huitres dans les coquilles qui auront été soigneusement lavées, brossées et bien essuyées.
- Lier la sauce avec la crème dans laquelle on aura délayé les jaunes d'oeufs. Rectifier l'assaisonnement.
- Napper chaque huitre avec cette sauce. Faire prendre couleur au four.
- Servir aussitôt avec du pain bis.



Filet de boeuf rémoise

- Prendre un beau filet de boeuf.
- Le piquer au lard.
- Le faire mariner pendant 4 heures au champagne avec un bouquet garni, des pelures de champignons, du jus de truffes.
- Faire rôtir comme un rôti ordinaire.
- Déglacer le fond de cuisson avec la marinade. Ajouter un peu de fond de veau et un verre de fine champagne.
- Servir avec une garniture de champignons, bouquet d'asperges, pommes noisette.

(Recette préparée à bord du France)



Tia Maria...

*Un peu de soleil et du café de la Jamaïque
avec nous à l'année longue...*

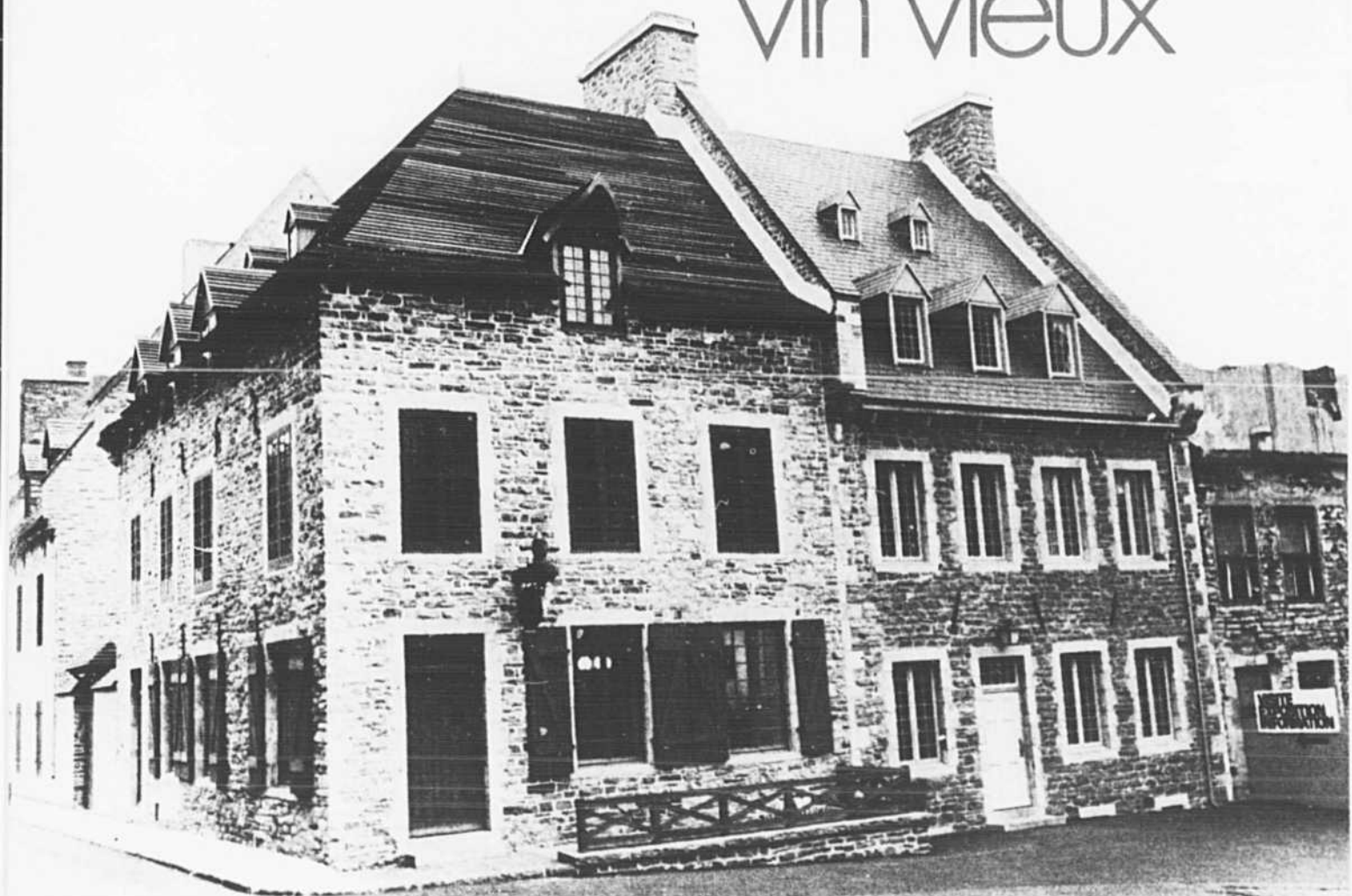


*Cette chaleur
de Jamaïque
s'appelle
Tia Maria...
et complète
si bien
un dessert*

220-A \$7.60

Distribué par
J. M. Douglas et Cie Ltée,
une filiale des
Distilleries Corby Ltée,
Montréal

À nouvelle enseigne, vin vieux



La "Maison des Vins", c'est un nom qui chante. On n'aurait jamais cru, qu'un jour, la Société des Alcools du Québec, celle que l'on a déjà appelée la Régie, pourrait se transformer au point de devenir la Maison des Vins.

Le premier pas est fait. A Québec, le premier magasin de spécialités de la SAQ a été inauguré dernièrement sous cette enseigne. Au printemps, à Montréal, le deuxième magasin où seront offertes des exclusivités en vins, eaux-de-vie et liqueurs, ouvrira ses portes. Et d'autres suivront.

On pourra se procurer là une bonne partie des vins offerts dans les autres points de vente. Mais ce n'est que là, que seront disponibles les vins de grands crus, les vins et les eaux-de-vie embou-

teillés en formats exclusifs, représentant toutes les grandes régions vinicoles du monde. Un magasin pour les connaisseurs, un magasin pour les grandes occasions... un magasin pour rêver...

Ces maisons deviendront également les refuges pour tous ces vins qui étaient frappés de disparition lorsqu'ils n'atteignaient pas un certain volume de vente. Les listes de l'ancienne Régie en ont ainsi perdu de fort bons. On ne pourra cependant pas espérer trouver de tout dans ces magasins. Il y a des vins qui sont sans espoir d'achat, la demande étant trop forte sur les lieux de production. L'emporte celui qui a les moyens financiers les plus puissants. Peut-être un jour, tout de même, verrons-nous revenir dans ces magasins, le royal Château d'Yquem.

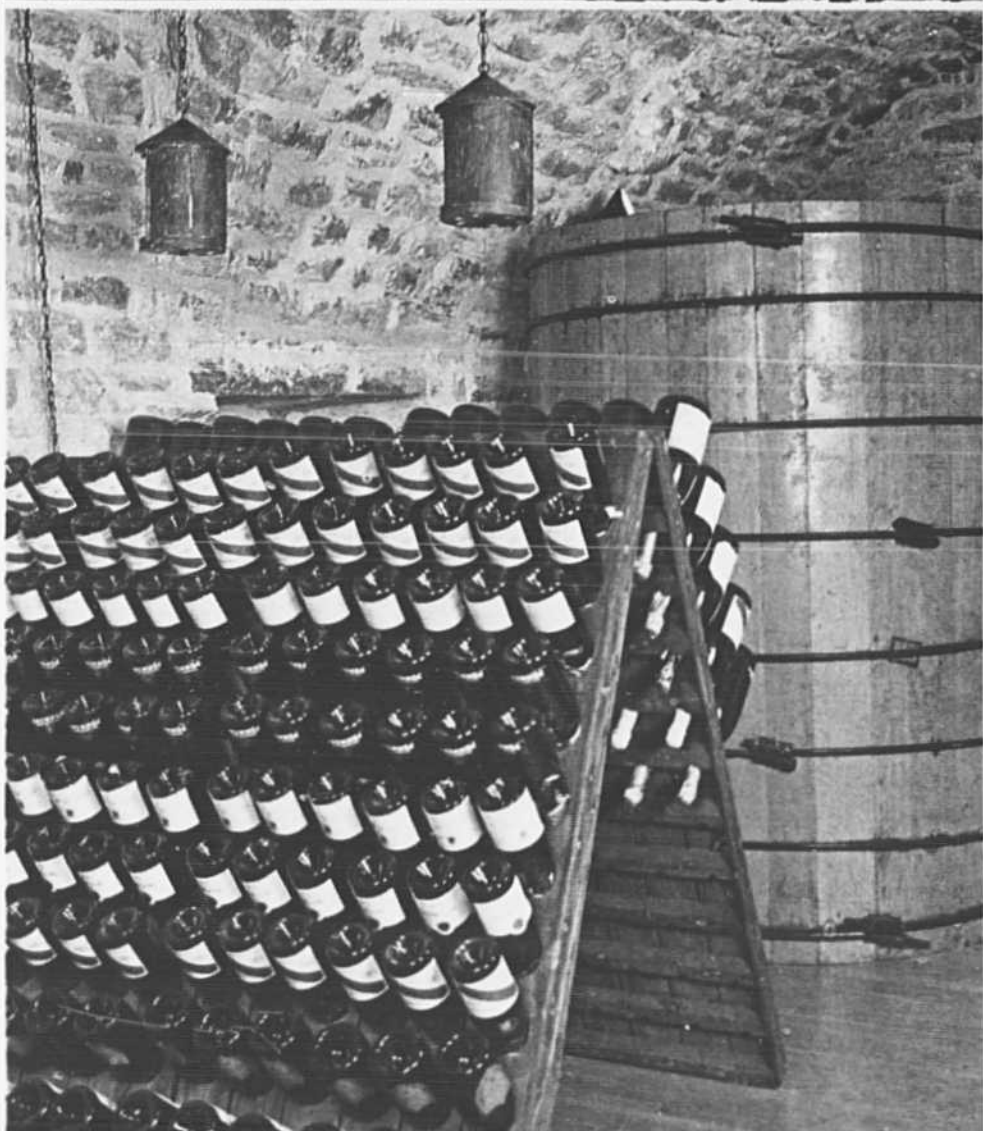
La vente dans ces magasins spécialisés sera confiée à un personnel capable de guider, de renseigner et de conseiller la clientèle. La Maison des Vins ouverte récemment à Québec a été confiée à M. Jean Caron qui, dans ses heures de loisirs, est président de l'Association des sommeliers de la Vieille Capitale.

C'est dans une maison historique, restaurée Place Royale, en face de la très vieille église Notre-Dame-des-Victoires, que s'est logé ce premier magasin spécialisé de la SAQ. Et rien n'a été dérangé dans ces vieilles pierres. On s'est contenté d'emménager en se pliant aux dispositions des lieux. C'est ainsi que le "rayon" des vins est entré naturellement dans les caves de l'édifice. Et c'est sous des voûtes centenaires que l'on va choisir et acheter

ses vins. Les comptoirs et les rayons ont été remplacés par de vieilles armoires canadiennes, par des paniers, par des tonneaux que l'on a couchés pour pouvoir y ranger les bouteilles. Les champagnes sont gardés "sur pointe", sur de véritables pupitres champenois. Aucune bouteille de vin n'est debout et la température est maintenue au degré voulu pour assurer une bonne conservation.

Le rez-de-chaussée de la Maison des Vins est réservé aux eaux-de-vie et alcools; c'est une boutique qui offre en contenants de fantaisie, les produits de plusieurs pays, liqueurs en cruches et en carafes, cognac en verres fins, etc... Le grenier a été converti en salle de réception qui sera offerte aux associations gastronomiques et vineuses pour faciliter leurs rencontres.

Un petit "répertoire" de la Maison des Vins de Québec a été imprimé. C'est une liste de cadeaux que beaucoup aimerait suggérer! On y voit des Grands Echezeaux 67, Aloxe Corton 47, Clos de Vougeot 59, Château Talbot 59, Château Gruaud-Larose 69... des champagnes en jéroboam, réhoboam et même mathusalem!





Même s'ils ne sont ici que depuis relativement peu de temps, les vins délimités de qualité supérieure ne sont pas des vins que l'on vient de découvrir. Les vignobles

français les produisent depuis longtemps, et les ont développés sur une base de contrôle sévère de la qualité. Le facsimilé du label de garantie, VDQS, que l'on peut reconnaître sur l'étiquette au premier coup d'oeil n'est pas une marque commerciale. C'est le timbre qui atteste qu'un groupement de producteurs a reconnu la qualité et l'origine réelles de ce vin.

Cette appellation offre une très grande variété de vins puisqu'elle s'applique à soixante appellations régionales ou locales, groupées en six grandes régions, de la Lorraine à la Provence, de la Savoie à l'Aquitaine, ayant chacune des caractères bien différents.

Toutes ne sont pas représentées à la SAQ, mais un certain nombre y font bonne figure. Corbières, Costières-du-

Gard, Coteaux du Luberon, Coteaux du Languedoc appartiennent à des régions viticoles qui nous sont moins familières que ne le sont le bordelais, l'Alsace, la Bourgogne, le val de Loire.

Récoltés dans la région du Languedoc-Roussillon qui va du Rhône aux Pyrénées, les Corbières, Minervois, Costières du Gard sont des vins solides qui retiennent les caractères d'un pays au sol qui peut être rude, chauffé par le soleil du Midi.

Provence et dans la vallée du Rhône, la vigne est là depuis les temps les plus reculés de l'histoire. Elles poussent sur les coteaux les mieux exposés, sous un soleil de vacances. Elle produit des vins brillants et chaleureux, des blancs, des rosés et des rouges qui illustrent éloquentement ce que peut offrir l'appellation VDQS.

FAITES VOTRE VIN...

SUGGESTIONS DE CADEAUX

<p style="text-align: center; font-weight: bold; margin: 0;">NÉCESSAIRE-CHAMPAGNE</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">POUR 6 BOUTEILLES AVEC INGREDIENTS</p> <p style="text-align: center; font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">SPÉCIAL \$3.75</p>	<p style="text-align: center; font-weight: bold; margin: 0;">TYPE BEAUJOLAIS</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">nécessaire pour 28 bouteilles complet avec ingrédients et accessoires</p> <p style="text-align: center; font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">SPÉCIAL \$24.95</p>
---	--

<p style="text-align: center; font-weight: bold; margin: 0;">AUTRES FINS VINS À FAIRE VOUS-MÊMES</p> <table style="width: 100%; font-size: 10px;"> <tr><td>TYPE BOURGOGNE POUR 28 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$9.95</td></tr> <tr><td>CLARET POUR 28 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$9.95</td></tr> <tr><td>LIE FRAU MILCH POUR 28 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$9.95</td></tr> <tr><td>ITALIEN BARDOLINO POUR 28 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$10.75</td></tr> <tr><td>TYPE CONCORD POUR 26 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$4.95</td></tr> <tr><td>ROSÉ ESPAGNOL POUR 28 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$10.95</td></tr> <tr><td>CHABLIS POUR 28 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$13.50</td></tr> <tr><td>ASTI-SPUMONTI POUR 26 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$6.95</td></tr> <tr><td>CERISES ROUGES POUR 26 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$5.95</td></tr> <tr><td>VIN POMME POUR 26 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$4.98</td></tr> <tr><td>TYPE SHERRY POUR 28 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$10.95</td></tr> <tr><td>VERMOUTH POUR 6 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$2.39</td></tr> <tr><td>TYPE CHAMPAGNE POUR 6 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$2.49</td></tr> <tr><td>CATAWBA-ROSE POUR 26 BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$4.50</td></tr> </table>	TYPE BOURGOGNE POUR 28 BOUTEILLES	\$9.95	CLARET POUR 28 BOUTEILLES	\$9.95	LIE FRAU MILCH POUR 28 BOUTEILLES	\$9.95	ITALIEN BARDOLINO POUR 28 BOUTEILLES	\$10.75	TYPE CONCORD POUR 26 BOUTEILLES	\$4.95	ROSÉ ESPAGNOL POUR 28 BOUTEILLES	\$10.95	CHABLIS POUR 28 BOUTEILLES	\$13.50	ASTI-SPUMONTI POUR 26 BOUTEILLES	\$6.95	CERISES ROUGES POUR 26 BOUTEILLES	\$5.95	VIN POMME POUR 26 BOUTEILLES	\$4.98	TYPE SHERRY POUR 28 BOUTEILLES	\$10.95	VERMOUTH POUR 6 BOUTEILLES	\$2.39	TYPE CHAMPAGNE POUR 6 BOUTEILLES	\$2.49	CATAWBA-ROSE POUR 26 BOUTEILLES	\$4.50	<p style="text-align: center; font-weight: bold; margin: 0;">SUGGESTIONS ACCESSOIRES</p> <table style="width: 100%; font-size: 10px;"> <tr><td>HYDROMÈTRE A VIN</td><td style="text-align: right;">\$2.49</td></tr> <tr><td>SOUPAPE FERMENTATION</td><td style="text-align: right;">.59</td></tr> <tr><td>TUBE SYPHON</td><td style="text-align: right;">\$1.20</td></tr> <tr><td>NÉCESSAIRE D'ACIDITÉ</td><td style="text-align: right;">\$2.29</td></tr> <tr><td>BOUTEILLE DE VERRE 5 GALLONS</td><td style="text-align: right;">\$7.95</td></tr> <tr><td>FERMENTEUR PRIMAIRE 28 GAL</td><td style="text-align: right;">\$14.95</td></tr> <tr><td>13 GAL</td><td style="text-align: right;">\$6.95</td></tr> <tr><td>BOUCHONNEUSE</td><td style="text-align: right;">\$3.49</td></tr> <tr><td>SUPPORT A BOUTEILLES</td><td style="text-align: right;">\$4.95</td></tr> <tr><td>FILTRE A VIN VINBRIGHT</td><td style="text-align: right;">\$9.95</td></tr> <tr><td>THERMOMETRE A VIN</td><td style="text-align: right;">\$1.99</td></tr> <tr><td>CHOIX DE LIVRES.</td><td></td></tr> </table>	HYDROMÈTRE A VIN	\$2.49	SOUPAPE FERMENTATION	.59	TUBE SYPHON	\$1.20	NÉCESSAIRE D'ACIDITÉ	\$2.29	BOUTEILLE DE VERRE 5 GALLONS	\$7.95	FERMENTEUR PRIMAIRE 28 GAL	\$14.95	13 GAL	\$6.95	BOUCHONNEUSE	\$3.49	SUPPORT A BOUTEILLES	\$4.95	FILTRE A VIN VINBRIGHT	\$9.95	THERMOMETRE A VIN	\$1.99	CHOIX DE LIVRES.	
TYPE BOURGOGNE POUR 28 BOUTEILLES	\$9.95																																																				
CLARET POUR 28 BOUTEILLES	\$9.95																																																				
LIE FRAU MILCH POUR 28 BOUTEILLES	\$9.95																																																				
ITALIEN BARDOLINO POUR 28 BOUTEILLES	\$10.75																																																				
TYPE CONCORD POUR 26 BOUTEILLES	\$4.95																																																				
ROSÉ ESPAGNOL POUR 28 BOUTEILLES	\$10.95																																																				
CHABLIS POUR 28 BOUTEILLES	\$13.50																																																				
ASTI-SPUMONTI POUR 26 BOUTEILLES	\$6.95																																																				
CERISES ROUGES POUR 26 BOUTEILLES	\$5.95																																																				
VIN POMME POUR 26 BOUTEILLES	\$4.98																																																				
TYPE SHERRY POUR 28 BOUTEILLES	\$10.95																																																				
VERMOUTH POUR 6 BOUTEILLES	\$2.39																																																				
TYPE CHAMPAGNE POUR 6 BOUTEILLES	\$2.49																																																				
CATAWBA-ROSE POUR 26 BOUTEILLES	\$4.50																																																				
HYDROMÈTRE A VIN	\$2.49																																																				
SOUPAPE FERMENTATION	.59																																																				
TUBE SYPHON	\$1.20																																																				
NÉCESSAIRE D'ACIDITÉ	\$2.29																																																				
BOUTEILLE DE VERRE 5 GALLONS	\$7.95																																																				
FERMENTEUR PRIMAIRE 28 GAL	\$14.95																																																				
13 GAL	\$6.95																																																				
BOUCHONNEUSE	\$3.49																																																				
SUPPORT A BOUTEILLES	\$4.95																																																				
FILTRE A VIN VINBRIGHT	\$9.95																																																				
THERMOMETRE A VIN	\$1.99																																																				
CHOIX DE LIVRES.																																																					

SPÉCIALISTES AU SERVICE DU VIGNERON AMATEUR

Les Vignes du Seigneur

544 DES LAURENTIDES, PONT-VIAU, LAVAL
(FERMÉ LES LUNDIS) TEL.: 388-9207

Les
grands
vins
CORDIER
à Bordeaux

S.A.Q. 391-A CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE

S.A.Q. 413-A CHÂTEAU TANESSE

S.A.Q. 397-H PLAISIR DE FRANCE

S.A.Q. 533-H IMPÉRIAL ROSÉ

IMPORTÉS DE FRANCE

CHAPOUTIER



CHÂTEAUNEUF
DU PAPE
(550-B)

IMPORTÉ DE FRANCE

A grands repas
grands crus



Cartouche
(440-C)

et
les joyaux
de Bourgogne

Mâcon supérieur
(430-B)

Chablis
(447-G)

Importés de France

Les
vins
du Jura

HENRI MAIRE



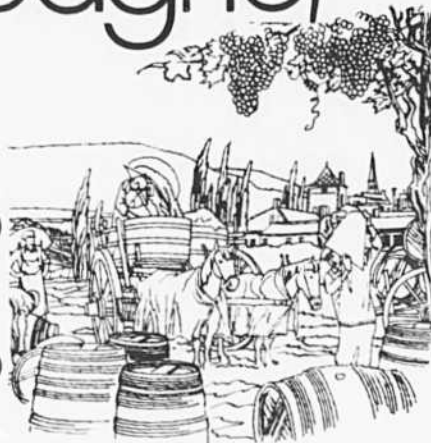
S.A.Q. 536-B TERVIGNY ROUGE

S.A.Q. 536 CLUSY BLANC

S.A.Q. 590-C VIN FOU

IMPORTÉS DE FRANCE

Le champagne, vin de toutes les fêtes



"Il part, on rit. Il frappe le plafond". C'est ainsi que Voltaire voyait voler le bouchon d'une bouteille de Champagne. Il prenait des licences de poète pour la déboucher, mais sur le vin il ne se trompait pas. Vin de fête, de célébration, de joie. Et s'il ajoutait

"De ce vin frais l'écume pétillante.

De nos Français est l'image brillante", on lui pardonnera ce chauvinisme puisque, de toute façon, le Champagne ne peut qu'être français.

Mais le champagne, c'est beaucoup plus que ces citations légères. Dans un verre où elles montent en mousse fine, inlassablement jusqu'à la dernière goutte du liquide blond, on pourrait voir, dans ces bulles pétillantes, toute l'histoire de ce vin unique, fait de soins, d'amour et de fidélité, dont la naissance est lointaine.

Il a pris le nom de la province où il est né et l'on ne sait plus très bien qui le porte aujourd'hui, d'elle ou de lui. Mais il a hérité d'elle toutes ses qualités et, hors de

de la guerre 14-18 viennent briser l'harmonie de ce paysage.

La Champagne, en sous-sol, est un monument de craie, une suite interminable de galeries qui se coupent, se rejoignent et se séparent parcourant tous les pays en souterrains où sommeillent des milliers de milliers de bouteilles.

Et c'est de ce sol et de ce sous-sol qu'est né le champagne. On ne l'a cependant pas tout de suite reconnu.

La vigne poussait déjà là aux temps les plus reculés. Les coteaux en étaient couverts quand la conquête romaine atteignit la région et l'on sait que les légions de Jules César en développèrent la culture. Pour des raisons d'intérêt divers, un empereur ordonna l'arrachage de tous les ceps, qu'un autre ordonna de replanter deux siècles plus tard. Et c'est à Probus que l'on doit cette restauration du vignoble champenois. Au Moyen-Âge, vins de Bourgogne et de Champagne se livrent une lutte de rivaux.

Mais, vin des sacres, des grands, des gourmets, le vin de Champagne n'était pas encore le champagne. C'était un vin rouge, tranquille qui, le jour où les Champenois se mirent à le vinifier en "gris", presque blanc, se mit à devenir effervescent aux premières chaleurs du printemps. Ce "saute-bouchon" ou ce "vin diable" trouva son maître en Dom Pérignon.

Et c'est ce moine bénédictin de l'Abbaye d'Hautvillers qui, au milieu du 17^e siècle, a "reconnu" le Champagne. Et, depuis, on le fait comme il le faisait. Avec



Et peut-être qu'en le buvant, on se pare d'un peu d'esprit. Ce vin aurait aussi, si l'on en croit de célèbres courtisanes, d'autres vertus. "C'est le seul vin qui garde une femme belle après boire" disait l'une et l'autre remarquait. "Il fait briller le regard sans porter le feu au visage."

ses limites, il ne peut plus porter son nom.

La Champagne, en surface, est un pays doux, légèrement vallonné, parcouru de rivières et parsemé de forêts, parfois embué d'humidité, parfois baigné d'une lumière claire, jamais très froid, jamais très chaud. Seuls les cimetières militaires

des moyens qui, pour être plus modernes, n'en respectent pas moins les mêmes grands principes de base.

Vinifié en blancs, les raisins de Champagne subissent une première fermentation en cuves ou en fûts. A la fin de l'hiver, ils sont assemblés et mis en bouteilles. Dès le printemps ils subissent, dans

dégustez
le VIN FOU
glacé

Vin Fou

BLANC BRÛT

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

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

S.A.Q. 590-C

Grand Marnier

LA LIQUEUR DU CONNAISSEUR



IMPORTÉ DE FRANCE

cognac de la plus haute
tradition.

DELAMAIN



IMPORTÉ DE FRANCE



TRADITION ET INTÉGRITÉ DEPUIS 1818

Château du Grand Puch.
Un bordeaux rouge, sec généreux,
toujours à point grâce aux
caresses du soleil,
à la douceur des nuits,
à l'ouvrage des ans et
au soin des hommes.
Dans le Château
du Grand Puch,
il y a une part
de mystère
... et beaucoup
d'amour.



Cie. Albert Robinson 514-849-3675



ces conditions, une seconde fermentation qui développent au sein du liquide un gaz qui se transforme en mousse et reste la prisonnier. Les bouteilles dans les caves de calcaire, restent couchées, sous la surveillance et les soins des cavistes, jusqu'au moment où elles pourront atteindre le marché.

Ce n'est en général qu'au bout de trois ans de caves qu'une bouteille de champagne sort des sous-sols. Pendant tout ce temps elle a été suivie, surveillée, soignée, pour qu'au moment où le bouchon sautera, le vin soit parfait dans le verre.

Il faudrait pouvoir lui assurer une certaine continuité de ces soins quand on la reçoit chez soi.

Comment la déboucher? Avec discrétion et c'est important. Le bouchon qui saute avec force est poussé par le gaz enfermé à l'intérieur. Si celui-ci sert à faire partir le bouchon, on ne le retrouvera pas dans le verre et les bulles seront mortes. Commencer par détordre le fil de fer; maintenant par le col, avec la main gauche, tenir le bouchon avec la main droite et tourner doucement en tirant peu à peu. Quand le bouchon est presque sorti, approcher un verre, relever le bouchon, moitié un peu de gaz s'échappera et "soupir"... Servir par petites quantités pour ne pas faire déborder la mousse.

Comment la rafraîchir? L'idéal est de pouvoir la laisser reposer une heure environ dans un bain d'eau et de glace. On peut la placer, à la figure, dans le bac du réfrigérateur. Il ne faut jamais la mettre au congélateur, le vin "casserait".

Quand la boire? Tout le temps! A l'apéritif, au dessert, au long du repas, seul. On distingue plusieurs types de champagne: brut, extra-sec, sec, demi-sec et doux. C'est le "brut" qui se vend le plus. En ce moment, les demi-sec et doux deviennent trop sucrés à nos goûts. On peut choisir dans cette gamme en allant du plus secs au plus doux selon que l'on veut de l'apéritif au dessert.

Dans quoi la boire? Le verre où l'on verse le champagne doit avoir la finesse et l'élégance du vin qu'il reçoit, il ne doit jamais être teinté. Il ne doit jamais avoir la forme d'une coupe, même si celle-ci a eu son heure. La flûte est la forme idéale, ou la tulipe. Ces deux verres permettent d'apprécier le bouquet et l'effervescence du vin qui reste pétillant jusqu'à la dernière goutte.



Cette année les Lavigne recoivent les Bowin!

Mme Lavigne n'a pas ménagé ses efforts
afin de régaler ses invités au réveillon.

Elle a tout prévu, tout préparé avec soin, depuis les hors-d'oeuvre
jusqu'au dessert. Rien ne manque et pour que ses convives soient en
mesure d'apprécier plus encore ses talents de cordon-bleu, Mme Lavigne
a décidé de servir du vin, car elle sait que le vin rehaussera
le goût de toutes les bonnes choses qu'elle a
cuisinées.



Voici quelques suggestions pour vous guider:

HORS-D'OEUVRE: En général, sauf avec des hors-d'oeuvre à la vinaigrette,
un vin blanc sec ou demi-sec.

PLAT PRINCIPAL: Dinde ou poulet rôti: Vin rouge sec, léger pas trop fruité ni corsé.
Tourtière ou pâté à la viande ou ragoût de pattes de porc: Le même qu'avec la dinde ou le
poulet rôti, ou un vin sec plus corsé ou encore un vin blanc ni trop sec ni trop sucré.

Jambon froid: Vin blanc pas trop sec ou un vin rouge fruité et léger.

Rôti de boeuf: Vin rouge sec assez étoffé et ayant du corps.

DESSERTS: Vin doux et liquoreux (sucré).

Enfin il est très possible de servir le même vin du commencement à la fin du repas,
s'il s'agit d'un vin rosé sec ou d'un vin mousseux de type champagne brut
(très sec).

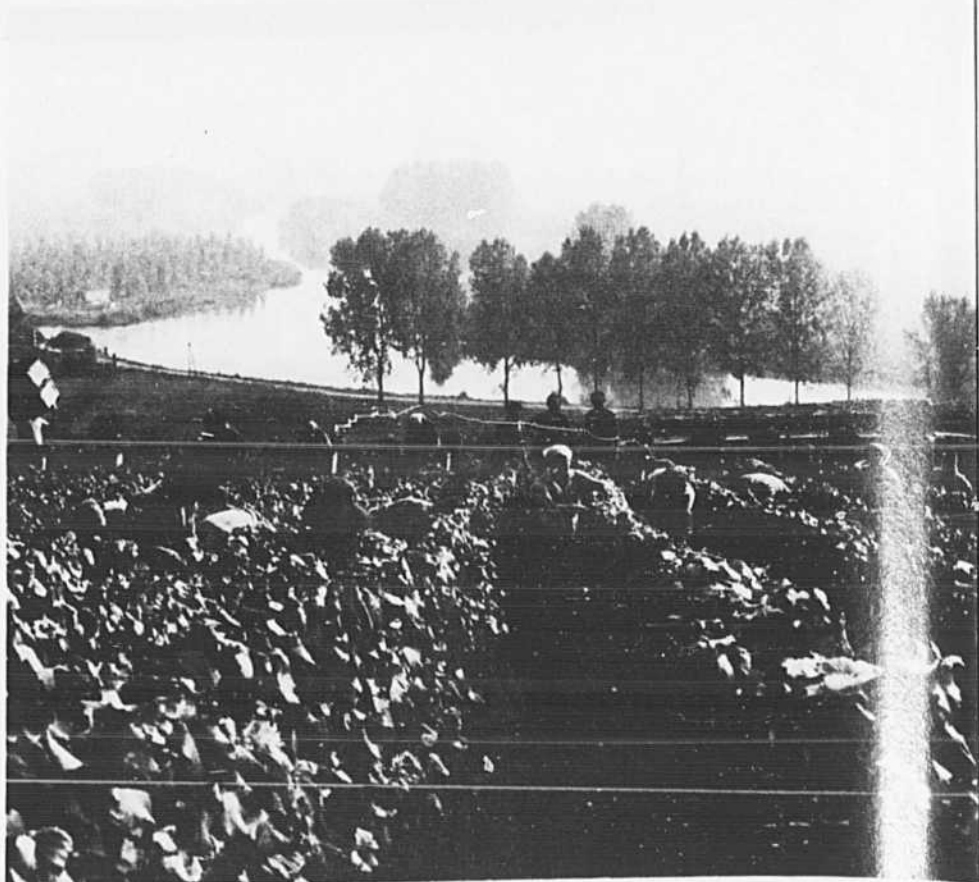
Nos gérants de magasin peuvent guider votre choix.



SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC



Le champagne,
vin de toutes les fêtes



Une
suggestion?
En voici
cinq!



◀ LA JOIE DE VIVRE 397F \$1.95
▼ CAILLOU ROUGE 397B \$2.35



Deux petits vins
de BORDEAUX
qui vous
surprendront!

SALIGNAC
NAPOLEON
128F 25 oz \$14.15
Une fine cognac
"NAPOLEON"
au prix d'un
V.S.O.P.



449E \$3.65

Un vin blanc de Bourgogne
réputé qui fera vos délices.

▲ CUVÉE LES AMOURS 552F \$3.25

Un vin d'Alsace permettant tous les mariages de la table.

Les Distributions Clément Inc. 1032 ouest, rue Laurier, Montréal, P.Q., H2V 2K8, Tél. 272-1144

Un certain Art de vivre Avec McGuinness...

Comment la choisir? A côté des champagnes classiques chaque Maison propose des cuvées spéciales. Les champagnes millésimés sont obtenus à partir de mélange de plusieurs crus d'une même année. Les champagnes "blancs de blancs" sont obtenus à partir de raisins blancs uniquement. Ils sont plus légers que les champagnes obtenus à partir de raisins blancs et noirs. Les champagnes rosés sont des fantaisies obtenues en ajoutant très peu de vin rouge de Champagne au moment de la formation de la cuvée.

Quelle taille choisir? Les bouteilles de Champagne vont du plus petit au plus grand format. Si les "quart" et "demie" existent, il n'est pas conseillé de les acheter. Le champagne qu'elles contiennent est rarement bon. Viennent ensuite la bouteille, le magnum (2 bouteilles), le jéroboam (4 bouteilles), le réhoboam (6 bouteilles). Les mathusalem (8 bouteilles), salmanazar (12 bouteilles), nabuchodonosor (20 bouteilles) sont surtout des curiosités.

Comme tous les vins, le champagne vieillit dans les meilleures conditions quand il est dans un contenant plus grand. C'est ainsi qu'il vaut mieux déboucher un magnum que deux bouteilles.

Comment la conserver? Le champagne doit être conservé dans une cave fraîche, la bouteille couchée pour que le liquide touchant le bouchon l'empêche de se dessécher. Il est inutile de le conserver longtemps en espérant le voir vieillir comme on le fait pour les Bordeaux ou les Bourgognes. Dès sa mise sur le marché, le champagne possède ses qualités de dégustation. Au-delà d'une dizaine d'années, il les a perdues, ou presque.

Mousseux unique Le champagne est un mousseux, mais un mousseux n'est pas toujours un champagne. Pour avoir droit à cette appellation il doit se conformer aux exigences d'une loi qui touche la région d'origine, les cépages, les procédés d'élaboration. Le champagne ne peut être produit qu'en Champagne.

Les règles de savoir-boire qui entourent ce vin prestigieux sont évidemment applicables à tous les mousseux et même aux pétillants (qui se distinguent des premiers par une pression moins forte). La conservation, le service, le choix du verre et l'utilisation dans les recettes de cuisine sont les mêmes pour tous.



Yago...
le rouge
et le blanc,
tout droit
d'Espagne!



Les vins
Blue Nun...
pour toutes
les occasions

Agents: McGuinness Distillers (Agencies) Limited

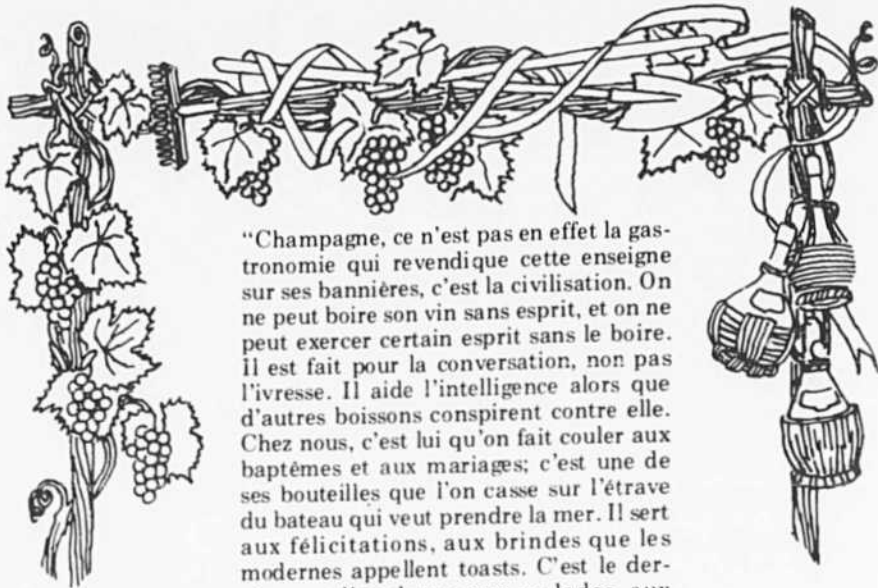


Un Brandy au goût de ceux qui ont du goût

Brandy St-Rémy



CODE 112
RENSEIGNEMENTS:
ALBERT ROBINSON CO. 514-849-3675



"Champagne, ce n'est pas en effet la gastronomie qui revendique cette enseigne sur ses bannières, c'est la civilisation. On ne peut boire son vin sans esprit, et on ne peut exercer certain esprit sans le boire. Il est fait pour la conversation, non pas l'ivresse. Il aide l'intelligence alors que d'autres boissons conspirent contre elle. Chez nous, c'est lui qu'on fait couler aux baptêmes et aux mariages; c'est une de ses bouteilles que l'on casse sur l'étrave du bateau qui veut prendre la mer. Il sert aux félicitations, aux brindes que les modernes appellent toasts. C'est le dernier que l'on donne aux malades, aux vieillards, le premier où on laisse les bébés tremper leurs lèvres. Qui oserait dire que ce n'est pas une boisson sacrée?"

"Murmures d'écume et de perles bondissantes qu'il ne faut pas avaler goulument, mais que l'on doit boire avec mesure, dans des verres étroits, à gorgées espacées, réfléchies..."

(Colette)

A peine le vis-je paraître
Que soudain de ma bouche il passa dans
mon coeur. (abbé de Chaulieu)

LE MARQUIS DE MONTESQUIOU

Noblesse oblige

Il porte deux grands noms:
Armagnac et Montesquiou.
Et il les mérite.
Tout ce qu'il a de
démocratique, c'est son prix.



Humez bien
votre Armagnac
MARQUIS DE MONTESQUIOU.
faites-le tourner
dans votre verre,
chauffez-le
avec vos mains et
buvez-le tout doucement.




Distillé en France par
Pernod S.A. 163B \$8.40

Quand on a les moyens



Le seul cognac vieilli à l'ombre de Napoléon

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



Derniers arrivages

Les vins qui composent cette liste sont entrés dans les magasins de la SAQ depuis septembre. Ce seront probablement les seuls nouveaux à être inscrits jusqu'aux prochains arrivages du printemps.

Chantecler (blanc)		
Chambord (rouge) Secrestat	654-D	\$1.10
Merlot (rouge) Yougoslavie	651-G	\$1.50
La Joie de Vivre (rouge)	633	\$1.90
Côtes de Saint-Mont S.I.C.A.	397-F	\$1.95
Mostar Zilavka Yougoslavie	627-D	\$1.60
Charlesbourg Chantecler	630-E	\$1.85
Casal de Oro Portugal	652-D	\$1.45
Naoussa (rouge) Grèce	640-H	\$2.10
	633-B	\$2.15

Plaisir de France Cordier	397-H	\$2.30
Côtes-du-Rhône Quinson	670-A	\$2.40
Hanap d'Argent Charles Jux	553-F	\$2.70
Gran Vino Torres Espagne	648-H	\$3.55
Fruidmer M. Martin	621-A	\$3.05
Domaine de Torracia Corse	626	\$3.30
Laforêt J. Drouhin	449-E	\$3.65
Cellier du St-Père Bouchard Aîné	427	\$3.15
Réserve Grand Seigneur Poulet Père	440-A	\$3.45
Saint-Michel (vin de liqueur)	540-H	\$4.50
Rosé d'Anjou	543	\$4.10
Château La Grande Chapelle Moueix	395-E	\$5.15

Château du Chapitre De Jouennes	435-H	\$5.75
Morgon 72 Jaffelin	436-G	\$6.10
Moulin à Vent 72 Jaffelin	436-H	\$7.75
Siglo (rouge) Espagne	648-B	\$2.45
Choix du Roy Vigna	628	\$2.40
Cartouche Thorin	440-C	\$2.40
Le Séraphin Margnat	551	\$2.80
Kyffhauser Allemagne	538-1	\$2.45
Cold Duck pétillant Secrestat	681-A	\$2.25
Chantelys Paul Bouchard	397-D	\$2.25
Casal de Oro (rosé) Portugal	640-G	\$2.00
Isabel Rosé Portugal	641-A	\$2.10
Bordeaux blanc Ginestet	415-F	\$2.20
Castillo di Nipozzano Italie	548	\$2.10
Domaine du Bosquet Salins du Midi	627	\$2.20
Listel Salins du Midi	627-B	\$2.20
Caillou Rouge Lebègue	397-B	\$2.20



Dutchess. Lemonto. Delaware. President. Westfield. Mass.

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

Tridal. Agawan. Quira. Pinot Blanc. Gewurz Traminer. Concord. Catawba.

Tridal. Agawan. Quira. Pinot Blanc. Gewurz Traminer. Concord. Catawba.

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
\$2.40 (40 oz.) 522D

74 Port
\$2.40 (40 oz.) 510B

Sauternes Manoir St-David
\$1.25 (26 oz.) 401A

Claret Manoir St-David
\$1.25 (26 oz.) 379F

Mazel Toy
\$1.75 (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



Made with
fresh coffee

McGUINNESS

CAFÉ
DE PARIS
liqueur

McGuinness Café de Paris.

Une liqueur
provenant des
plus excellents
cafés frais.

La liqueur de rigueur.