

V I N S & V I G N O B L E S

V & V



France
 La Loire et sa douceur angevine

Italie
 Le prosecco – les bulles
 de toutes les fêtes

Le Canada Atlantique
 Œnotourisme à l'Est

**SÉLECTION V&V
 + DE 80 VINS DÉGUSTÉS**

VOL 18 • N° 5

Société canadienne des postes - Envoi de publication canadienne

6,95\$

11279 6.95\$

Messageries Dynamiques 0 5

50# 81/A

L'ÉTÉ L'ÉPOQUE DE TOUTES LES FOLIES

Le soleil est au rendez-vous, la température est douce, la nature est en fête, c'est le moment de changer de routine. Au bord d'un lac ou à la mer, sur la terrasse, autour de la piscine ou à l'occasion d'un pique-nique en pleine nature avec le bruyant bavardage d'une rivière de montagne en bruit de fond, pourquoi ne pas sortir de ses habitudes. Vous êtes amateur de vin, mais vous pourriez aussi aimer déguster un cocktail. Ils se présentent sous diverses couleurs et leur seule vue met le cœur en fête. Sans excès (ce qui est parfois tentant car ils sont sucrés), ils mettent en appétit et font découvrir de nouvelles saveurs.

Rien ne vous empêche ensuite de passer au vin, si vous n'avez pas abusé de ces substances colorées. Il y a une offre fantastique de vins rosés, blancs et rouges gouleyants pour accompagner vos sorties estivales. Profitez-en pour rêver d'ailleurs où les hivers sont moins rudes, et pour oser les vins québécois qui gagnent chaque année en finesse. Récemment, j'ai dégusté plusieurs rosés et blancs des environs de

Montréal, et j'ai été impressionnée par la finesse de ces vins. Délicieux à l'apéritif, ils peuvent suivre sur la truite et autres poissons de nos lacs grillés au barbecue.

Je vous annonce aussi que *Vins & Vignobles* est maintenant diffusé sur Texture, le plus gros kiosque numérique au Canada : www.texture.ca/fr/

Mais vous pouvez aussi retrouver *Vins & Vignobles* directement sur www.vinsetvignobles.com car c'est l'unique magazine vinicole qui vous permet d'être informé ponctuellement en direct, de découvrir le «vin de la semaine», visionner des vidéos réalisées sur place par nos correspondants et rêver d'ailleurs à travers la galerie de photos. Abonnez-vous aussi à Facebook - vinsetvignobles.com et à Twitter - vinsvignobles.com pour avoir des nouvelles pertinentes publiées par des confrères fiables.

Restez-nous fidèles, passez un bel été !

Nicole Barrette Ryan

Le vignoble
de San Pietro en Vénétie



PRÉSIDENT

Ronald Lapierre
1600, boul. Henri Bourassa O.
405 Montréal,
Québec H3M 3E2
Tél.: 514 331-0661
Télééc.: 514 331-8821

ÉDITEUR ET RÉDACTRICE EN CHEF

Nicole Barrette Ryan
Courriel: baryan@sympatico.ca

ASSISTANTE À LA RÉDACTION

Janine Saine

COLLABORATEURS

Jean Aubry, Nicole Charest,
David Cobbold, Corinne Delisle,
Sébastien Durand-Viel,
Freddie Grimwood, Nick Hamilton,
Jacques Orhon, Pascal Patron,
David Pelletier, Emanuele Pellucci,
Guénaël Revel, Janine Saine,
Pierre Thomas

PRODUCTION

Agence Oz

PRÉ-IMPRESSON ET IMPRESSION

Le Groupe Communimédia inc.

PUBLICITÉ

REP Communication inc.
Tél.: 514 762-1667 poste 231

DIFFUSION

Dynamique

ABONNEMENT

Vins & Vignobles, Service à la
clientèle 132, rue De La Rocque
St-Hilaire (Québec) J3H 4C6
Tél.: 514 331-0661

Vins & Vignobles est publié
quatre (4) fois par année :
décembre-janvier-février,
mars-avril-mai, juin-juillet-août,
septembre-octobre-novembre

TARIFS D'ABONNEMENT

Abonnement 4 numéros -
papier et numérique : 18,32 \$
Abonnement 4 numéros -
numérique : 12,32 \$


ISSN 1488-6111

Contrat de vente no. 40036094

Financé par le
gouvernement
du Canada

Canada

Suivez-nous

 magazine vins et vignobles

 [vinsvignobles](https://twitter.com/vinsvignobles)

 [vinsvignobles](https://www.instagram.com/vinsvignobles)

LES VINS DE LA LOIRE DES TRÉSORS À DÉCOUVRIR

Par **Janine SAINÉ** Texte et photos

Désignée Jardin de la France, la vallée de la Loire compte la plus grande étendue de vignobles de l'Hexagone dont les vins offrent fruité, fraîcheur et élégance parmi une gamme variée de blancs, rouges, rosés, crémants et moelleux.

De Nantes jusqu'à Blois, nous avons exploré ces régions de l'ouest de la France à travers des dégustations de vins issus d'appellations telles que Savennières, Saumur, Anjou, Chinon, Saint-Nicolas de Bourgueil, Touraine, etc.

Sillonner ces paysages vallonnés parsemés de vignobles, dans un micro climat marqué par l'influence océanique et celle des cours d'eau de la Loire et de la Vienne, est un moment privilégié pour le voyageur œnophile en quête de découvertes inusitées, de tables gastronomiques, de charme et de chic historiques.

Plusieurs excursions s'offrent à l'œnophile avide de trouvailles vitivinicoles. Parcourir la Loire en bateau, admirer les vignobles à vélo ou en se déplaçant en calèche, contempler la campagne du haut d'une montgolfière, visiter les caves à vin ouvertes au public, voilà ce que l'esprit des lieux ligériens offre de plus beau et de plus simple dans une atmosphère très conviviale.

Inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2000 avec l'ensemble de la Loire, l'Abbaye Royale de Fontevraud a été édifiée en 1101. Niché au cœur de l'Anjou et du Val de Loire, ce monument historique imposant de 14 hectares abrite aujourd'hui un hôtel et un parc aménagé dans les règles de l'art. Unique, puisque ce vaste emplacement religieux a été dirigé par des nonnes. La profondeur de sa devise est emblématique: «L'émotion est dans l'inattendu.»



Prosecco L'insolent

*Le vignoble de
Valdobbiadene dans
la province de Trévise
en Vénétie à l'origine
du Prosecco DOC*

Par **Guénaël REVEL** Texte et photos



te et phénoménale conquête

Rares sont les noms propres qui sont passés dans l'univers des noms communs pour désigner leur fonction initiale. On peut penser à frigidaire, à kleenex, à vespa, à pyrex, à tupperware et à quelques autres... Dans l'univers du vin, champagne est devenu le terme qui désigne un mousseux, même si le vin n'est pas un vrai champagne, c'est-à-dire un vin issu de la méthode traditionnelle, provenant de la Champagne viticole. Alors que celle-ci a mis deux siècles pour récolter cette rançon du succès, la Vénétie et le prosecco l'ont obtenue en à peine 20 ans ! Le terme prosecco est, en effet, utilisé aujourd'hui pour désigner des vins effervescents élaborés selon la méthode de la cuve close, ailleurs que dans l'Europe communautaire, comme en Asie ou en Océanie. En général, les pays usurpateurs ne respectent pas non plus l'essence du vin marnais. 20 années seulement pour voir le prosecco conquérir le monde et devenir un phénomène «viti-culturel».

ŒNOTOURISME

Aux portes de l'Atlantique

Par Jacques OUIMET et Suzanne CROMP
Texte et photos

Amateurs de bon vin, Jacques et Suzanne Ouimet sont curieux de nature et aiment faire de nouvelles découvertes. Chaque année, ils choisissent une destination qui leur permet d'explorer une région vinicole méconnue. Cette fois, leurs pérégrinations les ont menés aux Îles de la Madeleine et dans les provinces atlantiques.

Départ de Québec vers Rimouski, l'une des plus belles villes du Bas-du-Fleuve en raison de sa proximité avec la mer. La promenade du bord de mer permet d'admirer l'Île Barnabé et ses nombreux oiseaux aquatiques, dont les grands hérons bleus, ainsi que les paysages magnifiques du Bic. Nous y avons dégusté les bières de la microbrasserie *Le Bien et le Malt*, tout à fait savoureuses, en particulier la rousse et la brune. Puis, il y a le vignoble *Domaine du Lac* à Saint-Mathieu-de-Rioux, entre Rivière-du-Loup et Rimouski, qui offre des vins délectables.

La route se poursuit ensuite vers le Nouveau-Brunswick. Arrivés à Moncton, ville qui a beaucoup changé depuis les années 1970 quand Jacques étudiait à l'Université de Moncton, nous avons découvert un centre-ville restauré et une belle piste cyclable qui traverse les parcs. Ici, il faut goûter les très bonnes bières de la microbrasserie *The Pump House Brewery*. Nous avons aimé la rousse *Fire Chief Red* et la noire *Muddy River Stout*, bières qui accompagnent très bien leur délicieux *fish and chips*.

Le sud du Nouveau-Brunswick regroupe une douzaine de vignobles. Nous avons visité *La Côte Magnétique (Magnetic Hill Winery)* de Moncton qui élabore des vins de raisins et des vins de fruits, comme plusieurs autres vignobles de la région. La

curiosité de ce vignoble est le vin blanc «*Illusions*» à base de rhubarbe. Le propriétaire, Zachary Everett, est très accueillant et nous expliquait, dans un excellent français, que la majorité de sa production se compose de vin de rhubarbe. Ce vin qui a gagné des médailles d'or dans un concours vinicole en Atlantique en 2010, 2011 et 2012, nous a agréablement surpris avec un beau fruité d'agrumes (pamplemousse) au nez et en bouche ainsi qu'un goût acidulé rappelant quelque peu le sauvignon blanc, le tout avec une touche de sucre résiduel en finale. Nous avons aussi aimé son *Mascaret*, nom inspiré du phénomène des hautes marées de la baie de Fundy, un vin rouge fruité produit avec les cépages hybrides marquette et frontenac. Le produit à base de sève d'érable *Chocolate River Maple*, échantillon prélevé directement du fût, nous a charmés. Cette boisson délicieuse aux parfums d'érable, de vanille et de fumée et au goût de caramel et d'érable, est vieillie jusqu'à deux ans et demi dans des fûts de chêne ayant servi antérieurement à élever du whisky bourbon. La production est particulière : elle est vieillie selon le procédé dit «*SWISH*». Cette technique utilisée aux États-Unis selon monsieur Everett consiste à ouiller régulièrement les fûts avec une boisson à base de sève d'érable non vieillie puis à rincer chaque baril, à la fin de la période de vieillissement du produit, avec un peu d'eau (ici l'eau est remplacée par une boisson fermentée non-vieillie à base de sève d'érable); on fait rouler le baril contenant la boisson de rinçage afin d'en extraire le résidu des arômes et on la mélange avec la boisson vieillie.

Nous nous rendons ensuite à Souris, dans l'Île-du-Prince-Édouard, et montons à bord du traversier qui nous amène à Cap-aux-Meules en cinq heures. Le dépaysement est immédiat et total. L'archipel compte une douzaine d'îles et îlots dont les six plus importantes sont reliées entre elles par d'étroites dunes de sables. Ces dernières forment un immense et mince croissant d'une longueur de 88 km composé de sable, de vallons verdoyants et de très belles falaises, grises et rouges,



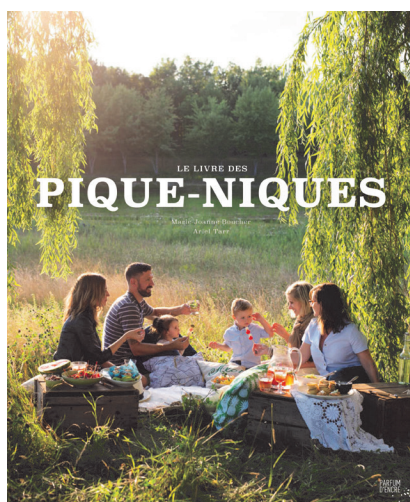
PETIT JOURNAL
GOURMAND Par Nicole Charest

Le goût de l'été

Les beaux jours arrivent et avec eux l'envie de sortir de la routine pour se mettre au vert, vagabonder de pique-nique du midi en apéro du soir selon un art de vivre prétexte au partage. Sur ce thème, voici quelques nouveautés qui vont donner de la saveur à cette brève saison.

UN DÉJEUNER SUR L'HERBE

Il y a des livres qui dès qu'on les ouvre nous font sourire. Parce qu'ils sont sans prétention, ludiques et gourmands, on s'y sent bien, on a envie de se promener à travers leurs pages. Issu de la même maison d'édition qui nous a donné l'an dernier *Épatante Patate*, *Le livre des pique-niques* est de ceux-là, qui nous incite à prendre le temps de vivre et à s'offrir un impromptu dans la nature, les pieds dans l'eau, sous un grand arbre, au milieu d'un champ à la campagne ou sur la terrasse en ville, en famille, entre amis ou en tête-à-tête. Carpe diem. On apprend si on ne le savait déjà et qu'Émile Littré explique dans son dictionnaire, que le terme pique-nique vient de «pick», «saisir», et «nick», «instant», et que «cette étymologie dispense de toutes les étymologies».



Il en est du pique-nique comme de toute chose, soyez créatif, et vous serez récompensé ! dit l'auteure qui est aussi comédienne. Et de proposer 68 recettes au fil des saisons, des menus malins pour un barbecue ou un repas asiatique, une fête d'enfants, un apéro au parc, le petit déjeuner ou l'heure du thé dans le jardin, un party mexicain ou libanais organisé dans la fantaisie. Justement, il y a le garroché de Justin Laramée, metteur en scène et comédien, inspiré des «plaques de cuisson» du chef Charles-Antoine Crête du Montréal Plaza qui a lancé la tendance. Sur du papier parchemin ou sur une planche à découper, viandes ou poissons, fruits ou légumes dans un jeu de couleurs, de textures et de saveurs, sont disposés d'une façon instinctive mais réfléchie, pas si garrochée, ce qui nous vaut des tableaux alimentaires expressifs en diable qu'on a envie de croquer sans attendre avec un petit vin bien frais. Car comme on sait, un pique-nique sans vin, c'est comme un goûter d'enfants sans bonbons. En page 36, *Vins & Vignobles* propose d'ailleurs un menu d'été tiré du livre, pour prendre le temps de vivre !

Le livre des pique-niques, Marie-Joanne Boucher, photos Ariel Tarr, Parfum d'encre, 224 p., 29,95 \$



Sur des thèmes connexes, le partage, la convivialité et le plein air, l'Américaine Erin Gleeson qui habite au nord des Santa Cruz Mountains, après un premier livre *Festin de nature* paru l'an dernier, récidive avec un second tome baptisé *Les grandes tablées*. Les fonds de page aquarellés, les imprimés des robes de l'hôtesse comme sorties de chez April Cornell ou Laura Ashley, même les pages de garde n'y résistent pas ; la couleur est partout, omniprésente. Il est permis d'en avoir le tournis. Des 15 thèmes proposés, on aimera cependant la soirée vins et fromages qui était comme disparue des buffets-maison, remise à neuf avec un prosecco-camembert, un pinot grigio-parmesan, un pinot noir-feta (profitez-en pour proposer un vin grec), un cabernet-cheddar et un porto-gorgonzola. On trouvera encore des accords gourmands, encas végétariens, rapides à préparer et simples à picorer, des recettes de cocktails pas tous alcoolisés qui proposent des heures riantes aux assoiffés, et la façon de préparer l'affogato al caffè, une recette typique de l'été italien.

Les grandes tablées, Un festin de nature, Erin Gleeson, Éd. de La Martinière, 256 p. 39,95 \$