

VENDREDI 4 NOVEMBRE 2011

LE DEVOIR.com

Libre de penser

[Accueil](#) > [Art de vivre](#) > [Vin](#) > [De tout pour tous à la Grande Dégustation](#)

De tout pour tous à la Grande Dégustation

Jean Aubry 4 novembre 2011 Vin



Photo : Agence France-Presse Alejandro Pagni

La rencontre avait lieu à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Impossible d'y être présent, cependant. J'ai tout de même «récupéré» les deux candidats dans le cadre de La Grande Dégustation de Montréal qui avait lieu la semaine dernière au Palais des congrès. Mais d'abord, quelques mots sur l'événement qui fermait ses portes samedi soir dernier avec plus de 11 000 visiteurs derrière les tourniquets. Cette nouvelle mouture, qui place désormais le vigneron au centre de l'événement vin, est une réussite.

Aérée, fluide, vivante, à l'échelle humaine, cette Grande Dégustation se veut être, sous la présidence de Daniel Richard, le grand rassemblement annuel en matière de vins et de spiritueux au Québec. Personnellement, j'aurais ajouté la journée du dimanche avec une ouverture le vendredi, ainsi qu'un événement «majeur» le samedi soir, histoire de «glamouriser» et d'accommoder plus de visiteurs...

Selon M. Richard, d'autres volets plus pointus devraient s'ajouter en 2012 pour une offre plus globale. Les importations privées pilotées par le Regroupement des agences spécialisées dans la promotion de l'importation privée des alcools et des vins (Raspipav), par exemple? «Nous aimerions que le regroupement se joigne à nous l'an prochain», dira-t-il.

L'affaire paraît d'une logique inoxydable: une offre centralisée de la totalité des produits offerts à l'amateur me paraît évidente, surtout que La Grande Dégustation draine déjà dans son sillage une importante masse critique de visiteurs.

Pour le moment, le Raspipav tiendra «son» événement les 6 et 7 novembre à Montréal et le 9 novembre à Québec (www.raspipav.com). À ne pas manquer non plus.

Messieurs dames de l'industrie, et cela s'adresse aussi à la SAQ, permettez un commentaire: parce que tous les vins offerts au Québec transitent nécessairement par la société d'État, ne serait-il pas temps d'offrir au consommateur une vision globale de l'offre disponible avec, côté SAQ, une refonte des propositions «importation privée» à même le site web actuel du monopole et, côté Raspipav, une fusion logique avec La Grande Dégustation de Montréal?

Imaginez la tête heureuse et le cœur léger de l'amateur pouvant désormais commander sur place, non seulement les vins qu'il connaît mais aussi ceux dont il ignore même l'existence! Comme le disent si bien nos cousins français: «C'est tout bénéfice pour tous.»

Cela dit, oui, revenons à cette rencontre à l'ITHQ. Dans le coin ouest, Jean-Pierre Amoreau, vigneron de père en fils depuis 1610 au Château le Puy, en Côtes de Francs (www.chateau-le-puy.com), et dans le coin est, Denis Dubourdieu (www.denisdubourdieu.fr), vigneron lui aussi de père en fils depuis le début du XIXe siècle au Château Reynon, en Premières Côtes de Bordeaux. Deux hommes, deux grosses pointures dont les vins sont à ce point aux antipodes que la vitesse de la lumière elle-même ne sait plus où donner du photon tant elle est dépassée. J'aime les deux types de vins. Pour des raisons diamétralement opposées. Explication.

Prenez Le Puy 2006 (25,75 \$ - 709469) et Reynon 2003 (21,95 \$ - 11199887). Regardez, sentez, buvez. Le premier, fruit de l'agriculture agrobiologique depuis Charlemagne, est aux vins pré-oenologiques ce que le vignoble est au cep pré-phyllloxérique. Vinifications à l'ancienne, lente, sans levurages ni enzymages ni sulfitage ni filtrations ni... rassurez-vous, il y a tout de même du raisin!

Bref, tout pour donner des sueurs froides à un oenologue confiné trois jours dans un sauna suédois. Robe voilée, contours larges, texture palpable, digestion aisée: avec Le Puy, le passé s'invite au présent, déroute, intrigue, inspire. Avec Reynon mais aussi Clos Floridène, Cantegril, Haura ou Doisy-Daène, Denis Dubourdieu, éminent chercheur et professeur à l'Institut d'oenologie de Bordeaux, trace une ligne claire, stylisée, élégante mais aussi prévisible et d'une «propreté» absolue, tout cela en demeurant inspiré. Fascinant tout de même de pouvoir vivre ce type de contraste, à la fois dans le vignoble bordelais et à La Grande Dégustation de Montréal. C'est aussi ça, le vin.

Et du vin, du beau, de l'éclatant, du rutilant, il y en avait des litres et des litres. Ces cavas présentés par la charmante Meritxell Juvé de la maison Juvé y Camps, riches, vivants et profonds; ces bourgognes blancs terriblement transparents, énergiques et telluriques de Jean-Marie Guffens; ces brillantissimes champagnes de chez Henriot ou de chez Deutz; ces roussillons épurés, vivants, civilisés et hautement digestes de chez Jean Gardiès; ces barberas racés de la Tenuta Olim Bauda; ces séduisants saint-émiliens du toujours très vaillant «Papy» Janoueix; ces caressants bourgognes de Virginie Taupenot-Daniel au Domaine Taupenot-Merme; sans compter la gamme impressionnante des amarones de Sandro Boscaini, chez Masi.

J'y ai même rencontré des lecteurs présents lors de la dernière dégustation des Amis du vin du Devoir qui me parlaient encore des vins dégustés ce soir-là: superbe Riesling Spätlese Trocken 2010, Wehlener Sonnenuhr, de chez Kerpen (22,95 \$ - 11409338 - ***1/2, 2); friand et vineux Petit Pinotage 2010 de Ken Forrester, en Afrique du Sud (14,10 \$ - 11379749 - **1/2, 1); riche et moelleux Morgon Les Charmes 2009 Grande Exception de chez Mommessin (21,25 \$ - 10698078 - ***, 2 ©); intrigant, capiteux et complexe Massaya Selection 2007 du Liban (19,90 \$ - 904102 - ***, 1 ©); immense, savoureux, détaillé et long en bouche Condado de Haza 2008 de Monsieur Fernandez en Ribera del Duero (24,40 \$ - 978866 - ***1/2,2 ©), d'un époustouflant rapport qualité-plaisir-prix-authenticité.

À noter qu'il y a encore quelques places disponibles pour la dégustation du 21 novembre

prochain. Huit vins. Coût: 50 \$. Au restaurant La Colombe, 554, avenue Duluth Est à Montréal. Mode de paiement: le chèque à l'attention de Jean Aubry posté au Journal Le Devoir, 2050, rue de Bleury, 9e étage, Montréal (Québec) H3A 3M9, tient lieu de réservation. Une confirmation suivra dans la foulée. Premiers arrivés, premiers servis.

Très important: inclure un numéro de téléphone ou une adresse de courriel pour la confirmation.

Potentiel de vieillissement du vin: 1, moins de cinq ans; 2, entre six et dix ans; 3, dix ans et plus. ©: le vin gagne à séjourner en carafe.

Jean Aubry est l'auteur du Guide Aubry 2012 - Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$.

Les vins de la semaine

La belle affaire

Coroa d'Ouro 2003, Poças, Portugal (13,85 \$ - 743252)

Un concentré de Douro mais sans le feu et la fougue des vins jeunes et impétueux, seulement le fruité fondu, enveloppé sans aspérités par la futaille qui ajoute au registre épice de l'ensemble. Un beau vin de caractère, vivant, de corps moyen, d'un équilibre parfait. 1

Le cava

Raventos i Blanc Reserva Brut, Espagne (17,80 \$ - 11128632)

Si j'étais Champenois, j'en ferais «monter» quelques caisses de Catalogne pour le Nouvel An, pour percer le secret de cette refermentation en bouteille dont la classe mais surtout le prix étonnent. Plutôt sec, peu dosé, avec cette bulle fine, vivante, légère, savoureuse et de belle longueur. 1

La primeur en blanc

Château Bertinerie 2010, 1ère Côtes de Blayes, France (16,15 \$ - 707190)

L'esprit du cépage plane ici comme ce souffle marin qui remonte du bassin d'Arcachon, à la fois frais, iodé, finement pénétrant. Ça file au palais avec cette même sensibilité, sur un fruité mûr, tendre, doucement poivré. Un blanc sec lumineux, subtil, élégant. 1

La primeur en rouge

Bergerie de l'Hortus 2010, Coteaux du Languedoc (18,60 \$ - 427518)

Si la Grande Cuvée 2009 (33 \$ - 10269775) impressionne, celle-ci trace en finesse sa touche fruitée sur une trame émouvante de clarté et de sincérité. Une belle bouteille qui fait honneur à la famille Orliac, qui aime bien le servir sur les côtelettes d'agneau à la provençale, et vous? 1

L'émotion

Monte Real Reserva 2004, Bodegas Riojanas, Espagne (23 \$ - 856005)

Ce tempranillo façon rioja «à l'ancienne» sait s'emparer de nous avec ce côté intrigant sur le plan du parfum et voluptueux sur celui de l'étoffe qui charme d'abord, trouble ensuite, puis régale en profondeur. Maturité, puissance et vinosité sur une bouche détaillée, veloutée, longue et racée. 1

vin

Haut de la page

Recommander

1

0

© Le Devoir 2002-2011

Stratégie Web et référencement par Adviso
Design Web par Egzakt