

La référence numéro un pour les amateurs de vin

Depuis la première édition signée Michel Phaneuf en 1981, *Le guide du vin* s'est écoulé à plus d'un million d'exemplaires. Désormais reconnu comme la référence numéro un pour les amateurs de vin au Canada, il a été consacré *Meilleur guide du vin au monde* lors des Gourmand Cookbook Awards en 2010. L'édition 2013 (la 32^e) est signée par Nadia Fournier.

Paul-François Sylvestre

Le guide donne d'abord une liste des meilleurs vins de moins de 15 \$ (un seul bordeaux), puis des meilleurs vins de 15 \$ à 30 \$ (un seul xérès). Il y a même un petit tableau des dix meilleurs vins de moins de 10 \$; ils proviennent de l'Espagne, du Portugal, du Chili et de l'Argentine.

Je me suis amusé à répertorier les vins les plus chers. En France la société Louis Latour offre un Corton-Charlemagne Grand cru 2009 à 199 \$. Même à ce prix-là, le guide note qu'il s'agit d'un « excellent vin en devenir ».

Au Chili, le domaine des familles Guillisasti et Larrain offre la cuvée Carmènère 2007, Carmin de Peumo, à 119 \$. À boire entre 2015 et 2022. En Italie, on trouve un Luce dell Vite 2008, Toscana, à 100,50 \$; même à ce prix, le guide note une « évolution in-

certaine » et suggère d'attendre au moins jusqu'en 2017 avant de le déguster.

Au Canada, le vin le plus cher ne se vend que 80 \$. Il s'agit de l'Oculus 2009, Okanagan Valley. « Musclé, très structuré... à boire entre 2016 et 2022 », ce vin entre lui aussi dans la catégorie « évolution incertaine ».

C'est bien entendu le champagne qui est le plus cher. La palme revient à la maison Henriot qui offre la Cuvée des Enchanteurs 1996 à 211,75 \$. Le guide note que « la richesse du millésime transparait dans ce mélange complexe de vinosité, de puissance et de finesse, avec des saveurs de crème pâtissière et de fruit mûr, sur un fond minéral qui apporte au vin une fraîcheur sublime ».

Le guide propose de nombreux petits encadrés intitulés « À table avec les... ». Pour les vins rouges du Languedoc,

on indique qu'ils se marient bien au lapin aux pruneaux, aux tajines et couscous et au tex-mex. « Les plus costauds de tous peuvent être assez tanniques. Ils seront alors plus appropriés pour les viandes goûteuses et saignantes. »

Moins nombreux mais plus longs, les petits encadrés intitulés « Le vin décortiqué » renseignent sur des sujets comme les pesticides ou le verre à pied. Dans le cas de ce dernier, on note qu'un verre de qualité améliore toujours votre vin.

Le rebord du verre doit être très mince et permettre une transition douce et fluide vers la bouche. Les bons verres sont ceux dont l'embouchure est relativement étroite « afin de concentrer les arômes ».

Le guide ajoute que si vous êtes en présence d'un gros verre, « ne cédez pas à la tentation d'y verser la moitié de la bouteille ». Un tel volume permet tout simplement de faire tourner le vin afin de l'oxygéner et d'en marier tous les arômes. On suggère des portions de 120 ml (4 onces).

Nadia Fournier, *Le Guide du vin 2013*, Montréal, Éditions de l'Homme, 2012, 550 pages, 29,95 \$.