

« Assez! C'est assez! »

JACQUES BENOÎT

Chronique

MONTREAL — Serait-ce le début de la sagesse?... Toujours est-il qu'aux dernières nouvelles, les bordeaux rouges les plus réputés ont beaucoup réduit le prix de leur 2008 vendu en primeur, c'est-à-dire pendant que le vin est encore en fûts.

«Il faut revenir au prix des 2004», a déclaré à ce sujet un des acheteurs de la SAQ, Denis Marsan, dans une interview au quotidien français Sud-Ouest, alors qu'il était de passage dans le Bordelais pour goûter les 2008.

Car, rappelons-le, les prix ont continué à grimper même dans le cas des bordeaux 2007, jugés de qualité bien moyenne et dont à peu près personne ne veut à l'heure actuelle!

Un exemple de ce début de sagesse : la SAQ a pu faire l'acquisition, en primeur, de bouteilles du célèbre premier grand cru classé de **Pauillac 2008 Château Mouton Rothschild** à 120 euros la bouteille, alors que le 2007 lui a coûté plus de 200 euros! (Rappelons que ce sont les négociants bordelais, et non les domaines eux-mêmes, qui commercialisent les vins en primeur.)

Comparativement, donc, à plus de 200 euros pour le 2007! (Cela frisait la démente, soit dit en passant, quand on sait que le prix de détail est au moins trois fois supérieur au prix en primeur!)

Autre exemple: le Saint-Émilion Grand cru classé Château Angélus dont le prix en primeur a reculé à 59 euros la bouteille contre 105 euros dans le cas du 2007.

Autrement dit, et c'est un secret de polichinelle, la SAQ, qui est le plus important acheteur unique de bordeaux au monde, a contribué à faire fléchir les prix. Tant mieux!

«On a dit «assez! C'est assez!» indique Denis Marsan.

Le prix du bourgogne, blanc et rouge (pour en rester momentanément à la France), a également beaucoup augmenté au cours des dernières années.

Or, de tous les grands vignobles français les plus prestigieux — et dont les vins sont les étalons incontestés au plan mondial, à savoir le Bordelais pour les vins de Merlot et de Cabernet Sauvignon, la Bourgogne pour ceux

de Pinot noir et de Chardonnay, et enfin la vallée du Rhône pour ses vins de Grenache et de Syrah —, seul ce dernier vignoble a gardé la tête sur les épaules (ou du moins à peu près) en matière de prix.

Les meilleurs vins du Rhône coûtent cher, bien sûr, mais par comparaison avec le prix de multiples bordeaux et bourgognes rouges de qualité équivalente, leur prix demeure à peu près raisonnable.

la SAQ, qui est le plus important acheteur unique de bordeaux au monde, a contribué à faire fléchir les prix.

On en a un très bon exemple avec le **Crozes-Hermitage 2006 Le Clos Delas**, fait, comme le veut l'appellation, avec uniquement de la Syrah et qui est élevé pour une période d'environ un an en fûts qui ont déjà servi précédemment (des fûts de un à trois vins, selon ce producteur, c'est-à-dire qui ont déjà été utilisés une à trois fois).

Goûté à une première reprise avec 16 autres vins (comme je le signalais récemment dans une précédente chronique), ce vin m'avait semblé très bon, mais sans plus, comme on dit.

Goûté de nouveau récemment, dans de meilleures conditions, il a droit, je crois bien, au qualificatif «remarquable». D'une couleur pourpre-prune très foncée, mais sans qu'elle soit opaque, il s'impose d'abord par l'ampleur, la netteté mais aussi la typicité de son superbe bouquet, aux arômes insistants de fruits noirs et d'olives noires. Suit une bouche charnue, dense, très fruits noirs, aux tannins à la fois gras et substantiels, bouche qui situe ce vin, à mon sens, au niveau de certains Hermitages nécessairement beaucoup plus chers. Et, chose qu'on peut apprécier, sa teneur en alcool n'est que de 12,5 % (17 caisses).

Vendu seulement aux deux boutiques Signature, ce vin est aussi commercialisé en magnums (10992621, 105,75 \$ 228 magnums), également à Signature.

10992630, 52,25 \$, ★★☆☆, 18/20, \$\$\$\$ ½, 2009-2015.

(mais discrets) de fruits exotiques genre ananas, alors qu'il s'agit en bouche d'un vin blanc un peu plus que moyennement corsé, aux saveurs relevées, de style bien Nouveau Monde, ses arômes boisés n'ayant toutefois rien d'intempestif, à mon sens. 40 % de ce vin a été vinifié et élevé en fûts (740 caisses).

S, 710780, 15,95 \$, ★★ ½, 15,2/20, \$ ½, 2009-2010.

La recommandation de la semaine

Vin blanc d'Afrique du Sud, le **Simonsberg Stellenbosch 2008 Chardonnay Le Bonheur** ravira les amateurs de vins de Chardonnay au boisé bien présent, tout en n'ayant rien de caricatural. De couleur or fin, son bouquet, aux notes épicées-boisées bien présentes, comporte aussi des arômes



IMACOM, MYLÈNE PURCELL

Marie-Ève Roy-Lepitre, copropriétaire, Maria Alva, chef cuisinière, et Miriam Castillo, également copropriétaire de Guacamole y tequila, présentent une assiette de cochinita pibil (porc mariné servi sur une feuille de bananier) accompagné d'une frijoles d'haricots, de piments habanero et de nachos maison. Le tout est servi avec un guacamole et des tortillas.

Le vrai goût du Mexique



LAURENT GÉLÉ

laurent.gele@latribune.qc.ca

MAGOG — Plus besoin de se rendre à Cancun pour goûter des mets typiquement mexicains. Il n'y a qu'à rouler jusqu'à Magog où depuis quelques mois, Guacamole y tequila se fait un devoir d'offrir à ses clients une nourriture ensoleillée, cuisinée sur place par une chef mexicaine et servie dans un décor 100 % importé du Mexique.

«Marie-Ève est mon amie et quand elle venait manger à la maison, elle trippait sur la nourriture préparée par ma mère», raconte Miriam Castillo, copropriétaire de l'endroit avec Marie-Ève Roy-Lepitre.

De fil en aiguille, les deux femmes, toutes deux formées en administration, décident d'ouvrir Guacamole y tequila.

«Nous voulions faire connaître la vraie cuisine mexicaine, pas juste celle des tacos», explique d'un commun accord les deux restauratrices.

Leur concept de restauration semble prometteur: une cuisine

familiale faite entièrement sur place à partir d'ingrédients frais, un décor unique, une ambiance décontractée, un accueil chaleureux, des bières et même quelques vins mexicains, sans compter les margaritas, sept sortes de tequilas, dont la 4 copas... sans oublier la salsa muy picante.

«Nous misons beaucoup sur la qualité de notre nourriture et notre service chaleureux. Notre objectif, c'est que les Magogois s'approprient l'endroit. On ne veut pas juste attirer les touristes», dit Marie-Ève Roy-Lepitre.

Dans leur souci d'authenticité mexicaine, les deux associées ont même importé de la ville de Tonalá, dans la région de Jalisco, tout ce que compte le restaurant: mobilier, vaisselle, décoration, etc. «Il n'y a que le plancher et les murs qui ne sont pas mexicains» fait valoir Miriam Castillo.

Une dizaine d'entrées se retrouvent au menu, dont trois guacamoles différents, des quesadillas (pâtes de maïs farcies au choix) et des camarones al tequila (crevettes fraîches marinées en sangrita, farcies de fromage, enrobées de bacon et flambées à la tequila).

Au nombre des items du menu midi, notons entre autres, le plat d'enchiladas de salsa roja (tortillas de maïs farcies de poulet émincé servies dans une sauce aux tomates rouges, garnies d'oignons, fromage et crème fraîche). Les enchiladas sont accompagnées de riz et d'une purée de haricots.

Enfin, parmi les cinq plats principaux de la table d'hôte, on retrouve le plato a la diabla (filet mignon accompagné de crevettes fraîches, arrosés d'une sauce maison épicée, le tout servi avec légumes grillés).

Pour donner une idée des soins apportés au choix des aliments, notons que les différents plats offerts sont faits à partir de rien de moins que 12 piments différents.

Guacamole y tequila ouvre ses portes du mardi au dimanche pour les repas du midi et du soir. Avec l'arrivée des beaux jours, un menu estival prendra place sous peu.

Buen provecho!

GUACAMOLE Y TEQUILA

112, rue principale Ouest
Magog
819 868-0088
www.guacamoleytequila.com