



Jacques Orhon, toujours aussi volubile, a animé avec classe la dégustation des vins de Deutz, en compagnie de Fabrice Rosset, pdg de la maison champenoise appartenant au groupe Roederer. De très beaux champagnes, sur la finesse et l'élégance.



Service impeccable et participants sérieux et passionnés (1).



Michel Phaneuf a animé la dégustation avec Lorenza Sebastì, co-proprétaire du Castello di Ama, de Toscane. On a découvert une femme passionnée, intense, franche qui produit avec son mari des vins fins, élégants, vifs et stylisés.



Pierre Lurton, volubile, intéressant, intelligent et passionné, en train d'expliquer Cheval Blanc, son «bébé» depuis 1991.



Service impeccable et participants sérieux et passionnés (2).



Service impeccable et participants sérieux et passionnés (3). Voilà à quoi ressemblait mon vendredi matin. Bien assis à me faire (admirablement) servir par des sommeliers professionnels. Ici, je me prépare à déguster une série de champagne de Deutz. Hé misère que la vie est dure...

EN COULISSES

Montréal Passion Vin, ce n'est pas seulement deux jours de dégustation à 1500\$ par personne (au profit de la Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont, comme je l'explique dans [cet article](#) sur le sujet publié ce matin dans Le Journal de Montréal).

C'est aussi toute une organisation soutenue par le travail de bénévoles. Chaque personne qui travaille à cet événement (animateurs, organisateurs, sommeliers, cuisiniers, etc) le fait bénévolement.

Vous imaginez? Quel exemple de don de soi: donner son temps gratuitement pour être OBLIGÉS de déguster plusieurs des plus grands vins du monde. Que ces gens ont eu grand coeur! Saluons-les!



Et puis, ce vin, il est bon ou pas? Les deux plus redoutables sommelières de la planète, Élyse Lambert (meilleure sommelière des Amériques 2009 et récipiendaire d'une imposante bourse de 50000\$ attribuée par l'ITHQ tout récemment) et Véronique Rivest (sacrée meilleure sommelière du Canada 2009, la semaine dernière) se consultent pour déterminer si cette bouteille de Cheval Blanc 1996 est bonne ou pas.



Alain Rochard, alias Le Loup Blanc, vigneron, restaurateur, importateur de vin, militant engagé du vin. Bref tout un personnage. Lui aussi est venu donner un coup de main en prêtant son nez et ses papilles.



William Zacharkiw, alias Bill the Caveman, chroniqueur à The Gazette et ex-blogueur, caviste de son métier aussi et très sympathique bougre en général. «Water, man, that's the best!», dit-il sur ce cliché. Ya right, que je lui répons: facile à dire, quand tu passes deux jours à "tester" des dizaines de grands vins. Moi aussi, je veux être bénévole en coulisses, l'an prochain!!!

[Laisser un commentaire](#)



27/11/09

 23:29 pm, [Mathieu Turbide](#) / [Dans mon verre...](#), [Dégustations](#), 1012 mots

Lurton sur son Cheval Blanc



Pierre Lurton est un homme-orchestre.

En plus de diriger les destinées du vin blanc le plus prestigieux de la planète, il est également aux commandes de l'un des vins rouges les plus mythiques qui soit: **Cheval Blanc**. Qui plus est, il possède aussi son propre vignoble, le Château Marjosse, dans l'Entre-Deux-Mers.

Au cours de la journée d'hier, M. Lurton a tour à tour porté ces différents chapeaux: dégustation de Marjosse et d'Yquem à midi, puis grande dégustation de Cheval Blanc devant des centaines d'amateurs et professionnels passionnés réunis pour l'événement caritatif **Montréal Passion Vin**.

Je vous ai parlé d'Yquem dans mon [billet précédent](#). Passons maintenant à Cheval Blanc.



Ceux qui ont vu le film américain **Sideways** se souviennent du personnage de Miles, un passionné de vin, un peu snob, qui parcourt les vignobles californiens avec un ami. Tout au long du film, Miles répète à qui veut l'entendre qu'il n'aime pas le cabernet franc. Puis, à la fin du film (ATTENTION, JE DÉVOILE ICI UN PUNCH DE L'HISTOIRE), il sort la plus grande bouteille de sa collection, un Cheval Blanc 1961, un vin mythique dont l'assemblage est ironiquement composé en majorité de cabernet franc, et la boit seul dans un minable restaurant de fastfood dans un verre en styrofoam.

Cheval Blanc, pour Miles, c'est LE grand vin. L'apothéose. L'objectif ultime de tout amateur de vin.

Je dois vous avouer je suis aussi un «fan fini» de Cheval Blanc. Depuis cette première fois, où j'ai eu l'occasion de goûter, côte à côte, les premiers grands crus classés de Bordeaux, il y a une douzaine d'années. Cheval Blanc avait été mon coup de coeur. Devant Lafite, Margaux, Mouton, Haut-Brion, Ausone, etc. À ce niveau de vins, ça devient très personnel. Ce qui m'avait marqué, à l'époque, en dégustant le Cheval Blanc 1994, c'était la texture du vin. Cette impression de boire de la soie, plus doux encore: du cachemire. Cheval Blanc n'est pas le plus puissant des grands vins de Bordeaux, ce n'est pas non plus le plus exubérant, mais c'est le plus charmeur, à mon avis.

Hier soir, donc, le grand événement de Montréal Passion Vin mettait en vedette Pierre Lurton, qui signe les vins de Cheval Blanc depuis 1991 (*manque de chance pour lui, 1991 avait été terrible: il n'avait produit aucune bouteille de Cheval Blanc, toute la production étant déclassée dans le second vin, le Petit Cheval*).

On a donc eu droit à une verticale des millésimes 2004, 2001, 1998, 1995, 1986 et 1976.

Pierre Lurton a longuement expliqué la spécificité de Cheval Blanc, ce cru de Saint-Émilion situé en retrait du village de Saint-Émilion, beaucoup plus à l'ouest, plus près géographiquement de Pomerol et de Pétrus (le voisin). Contrairement à la plupart des vins de Saint-Émilion et de Pomerol, Cheval Blanc n'est pas un vin de merlot. Il est composé d'une moyenne de 60% de cabernet franc et de 40% de merlot.

«C'est ce qui fait le style de Cheval Blanc. Le cabernet franc est une invitation à voyager pour le merlot», explique M. Lurton, faisant référence au potentiel de garde et à la fraîcheur apportée par le cabernet franc, qui permet au merlot de s'exprimer avec plus de grâce, moins de lourdeur.

Pierre Lurton n'a pas la langue dans sa poche. Et il a dit de belles choses, hier.

Par exemple, à propos de l'importance de s'inspirer des traditions dans l'art de cultiver la vin et de faire le vin. «Il faut regarder dans le passé pour voir s'il n'y a pas là des gestes que l'on a oubliés.»

Mais arrivons aux vins.



Un 1976 un peu sur le déclin, mais encore très beau, au bouquet évolué de tabac, de cerises séchées, de menthol, de poivrons mûrs et avec des notes animales rappelant le pelage de cheval. En bouche, une texture ô combien soyeuse, un milieu de bouche marqué par la fraîcheur et une finale mûre.



Le 1986, issu d'un assemblage de près de 70% de cabernet franc, a été l'un de mes préférés. Un nez superbe, évolué, fin, élégant, aux accents épicés. Comme toujours, soyeux en bouche avec une belle acidité qui porte le vin sur une longue finale vaporeuse.



Le 1995 est plus austère. Les premiers arômes semblent venir de la barrique: café, pain grillé. Mais le vin est dense et compact. On y décèle du cassis. Les tanins sont plus présents. C'est un vin qui va encore se bonifier.



Le 1998 est puissant, autant en arômes qu'en présence en bouche. On y voit tout de suite à la couleur et au nez une nette différence d'avec les autres millésimes. Et pour cause: l'assemblage, cette fois, est majoritairement de merlot (55 %) contre 45% de cabernet franc. Ça donne un vin plus chaleureux (sensation d'alcool plus présente), plus rond aussi. Très long en finale.

**** 1/2



Le 2001 se résume en un mot: wow! Ce millésime «oublié», mal jugé après l'euphorie du 2000, se développe très bien, estime Pierre Lurton, qui dit préférer le Cheval Blanc 2001 au Cheval Blanc 2000. «Et ce n'est pas que chez nous, mais un peu partout à Bordeaux. Profitez-en: les 2001 sont bons et moins chers!», a-t-il dit. Ce Cheval Blanc est donc franchement impressionnant: bouquet intense de mûres, de cassis, de thym, de sauge, de fumée et de tabac. Attaque très puissante en bouche qui montre toute l'ampleur du vin. La signature Cheval Blanc est toujours là dans ces tanins enrobés et sphériques qui caressent le palais avec une longue finale savoureuse et mûre.



Enfin, le 2004, plus droit, moins charmeur, mais néanmoins très beau. «Une pureté de fruit éclatante. Comme un diamant qui brille de ses mille et une facettes», d'imager M. Lurton. Plus anguleux que les autres millésimes avec une vivacité et un fruité nerveux. Il est encore jeune et devrait s'assagir avec les années.



[1 commentaire](#)



[15:13 pm](#), [Mathieu Turbide](#) / [Dans mon verre...](#) [Portraits de méchants raisins!](#) [Dégustations](#), 1025 mots

Yquem, Yquem, Yquem...





Je ne vous parlerai pas trop longuement des trois millésimes du Château d'Yquem (1989, 1997 et 2005) que j'ai eu la chance de déguster, ce midi. Je sais bien que ni vous ni moi ne pouvons nous payer un tel luxe. Du moins, pas souvent.

Ça ne servirait donc pas à grand chose que je vous dise que ce sont quand même des vins fabuleux. Que le 2005 éclatait de fruité (abricot, pêche, coing, agrumes), la fleur d'oranger, le miel. Qu'en bouche, il était très riche, mais quand même frais, onctueux mais soutenu.

Je ne passerai pas trop de temps à vous dire comment le 1997 avait un bouquet enivrant de caramel toffee, de thé noir, de marmelade, de cire d'abeille. Qu'il avait en bouche une richesse inouïe relevée par une acidité étonnante. Et du gras, je vous dis.

Je ne vous embêterai pas non plus avec l'exubérant 1989: doré foncé, mais pas encore ambré. Opulent, avec des arômes qui vous torpillent les narines de molécules, comme dirait l'ami Chartier. Des arômes de sirop de raisins de Corinthe, de figues, de sucre cuit, de thé, d'agrumes et d'épices indiennes. Gras, onctueux et harmonieux. Résultat d'une année chaude.

Je ne vous ferai pas perdre votre temps à vous parler de Pierre Lurton, le pdg du Château (maintenant propriété du milliardaire Albert Frère et de son partenaire Bernard Arnaud). Pierre Lurton, l'un des nombreux Lurton du monde du vin de Bordeaux, s'est surtout fait connaître par son rôle de dirigeant du célèbre Château Cheval Blanc depuis 1991. Il y est toujours. Diriger deux des vignobles les plus célèbres du monde, faut quand même le faire.

Mais depuis qu'il est arrivé à Yquem, comme gérant en 1998, puis comme pdg en 2004, M. Lurton avoue qu'il pense plus à Yquem qu'il ne pense à Cheval Blanc. Ce qui lui a même valu quelques critiques en France. Mais, on le comprend quand même. De tous les grands vins, Yquem est certainement celui qui représente le plus le mythe du vin divin, du fruit d'un terroir béni des dieux.

Je ne vous dirai pas non plus que ce qu'il y a de fascinant dans ce vin, c'est sa longévité. Le fait qu'on puisse encore aujourd'hui, ouvrir une bouteille d'Yquem 1893 et de s'étonner de sa jeunesse.

«Yquem est la façon la plus extraordinaire de voyager dans le temps», soutient Pierre Lurton.

D'un millésime à l'autre, on voit l'évolution, on goûte le temps. Et les très vieux Yquem, plus que tous les autres crus de Sauternes, tiennent la route admirablement.

«La première fois que j'ai dégusté le 1893, raconte Pierre Lurton. c'était pour une dégustation en Angleterre. Il y avait devant moi des centaines d'Anglais très sérieux. Il y avait le neveu de la reine, il y avait le Lord je-ne-sais-plus-comment, le décor était planté, quoi. Et puis mon voisin me dit: "Mister Lurton, what is your first impression when you taste this wine?" Je lui réponds: "I think for me this is an orgasmic wine." Il fallait voir la réaction des Anglais...»



Le sauternes, un vin moderne pour les jeunes ?

Mais bon, j'ai dit que je ne vous emmerderais pas trop avec Yquem, alors parlons d'autre chose. De tous ces vins liquoreux dont Yquem est en quelque sorte l'emblème. Ces vins doux, liquoreux, riches et onctueux qu'on connaît si peu et dont plusieurs ne coûtent qu'une fraction du prix d'Yquem. Des vins qu'on devrait remettre au goût du jour.

Car l'image des vins de Sauternes a longtemps souffert de toute l'aristocratie, la noblesse qui entoure ce vin mythique. On imagine la vieille dame anglaise sirotant du bout de ses lèvres pincées son verre de sauternes. Résultat: les vins de Sauternes ne se vendent plus. Ou si peu. On les trouve trop chers, un peu snobs, trop sucrés.

Pourtant, maintient Pierre Lurton, le sauternes est un vin moderne qui devrait plaire aux jeunes.

«C'est festif, en fait, dit-il. Il faut pas souffrir du côté tradition du sauternes. C'est festif. C'est moderne. Ça peut plaire aux jeunes. Il y a du rêve aussi.»

Je suis d'accord. Les jeunes aiment les extrêmes. Les vins de Sauternes, c'est l'extrême du vin. De l'extrêmement bien fait, fin, gourmand.

Une bonne bouteille de sauternes payée, disons 60 \$ ou 80 \$ pour 750 ml, revient quand même moins chère qu'un vin de glace vendu 50 \$ la demi-bouteille. Et ce n'est pas beaucoup plus cher qu'une bouteille de champagne. Comme il se vend énormément de champagne pendant le temps des fêtes, je suis convaincu que plusieurs amateurs de vins seraient étonnés du plaisir qu'ils retireraient d'une bonne bouteille de sauternes pour accompagner un repas des Fêtes, soit au dessert, ou même en accompagnement d'un plat principal (pétoncles poêlés en sauce crème légèrement sucrée, riz de veau, foie gras, etc.)

Selon Pierre Lurton, le sauternes doit être digeste, donc ni trop lourd, ni trop sirupeux, avec juste ce qu'il faut d'acidité pour relever un peu le sucre. «Le mot-clé, c'est digeste. Un bon sauternes doit être digeste. C'est un vin qu'on peut mettre de plein de façons, qu'on peut servir au verre. Et qu'on peut accompagner d'une foule de plats.»

Des sauternes digestes et pas trop chers, il y en a. Prenez par exemple le Bastor-Lamontagne 2005 (50\$, Code SAQ : 11014889) ou un vin plus âgé, le Château Rayne-Vigneau 1996 (66,50\$ - Code SAQ : 00198036). Ces deux vins sont disponibles en assez grandes quantités en ce moment à la SAQ. *Si vous êtes (vraiment) plus en moyens et que l'expérience Yquem vous tente, sachez que le 1997 dont je vous parle plus haut est à 530\$ la bouteille (277\$ la demie) et que le 2005 — qui a subi une explosion démentielle des prix — est à 1331\$ la bouteille (643\$ la demie). Le 1989 n'est plus disponible.*

Allez, je vous mets au défi d'essayer ça d'ici au Jour de l'An et de m'en donner des nouvelles.

[Laisser un commentaire](#)



🕒 09:34 am, [Mathieu Turbide](#) / [Actualités](#), [Dégustations](#), 265 mots

Yquem, Cheval Blanc et cie

Il y a de ces matins où on se dit que la vie est injuste... pour les autres. 😊

En fait, c'est qu'aujourd'hui, je rencontre Pierre Lurton, directeur du Château d'Yquem et du Château Cheval Blanc, deux étoiles dans le firmament du vin. M. Lurton possède aussi son propre domaine, le Château Marjose, un modeste cru d'Entre-deux-mers qu'il est en train d'élever à des niveaux rarements vus dans cette appellation.



Si M. Lurton est en ville, c'est qu'a lieu aujourd'hui et demain un événement très particulier: [Montréal Passion Vin \(MPV\)](#).

Montréal Passion Vin, c'est d'abord une activité caritative, qui permet à la Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont de recueillir des centaines de milliers de dollars pour la recherche et l'achat d'équipement.

Mais c'est aussi un moment où les producteurs de grands vins de par le monde viennent rencontrer les Montréalais pour présenter leurs vins. Cette année, Pierre Lurton est en vedette avec Jean-Guillaume Prats, du Cos D'Estournel, de Fabrice Rosset, des Champagnes Deutz, de Lorenza Sebasti Pallanti, du Castello di Ama, d'Étienne de Montille du Domaine de Montille en Bourgogne. On y verra aussi Jean-Charles Boisset et Thomas Bachelder, de l'étonnant domaine ontarien du Clos Jordanne.

Les grands chefs montréalais Normand Laprise, du Toqué, Moreno De Marchi, du Latini, et Charles-Emmanuel Pariseau, du Local agiront aussi comme chefs invités pour les repas.

Bref, un bien bel événement, un peu pompeux c'est vrai, mais qui a véritablement sa place.

Je vous en reparle tout au long de la journée.

[Laisser un commentaire](#)



:: [Page suivante >>](#)