

La Presse – Samedi 6 Octobre 2007
Grandi Marchi : l'Italie à l'honneur par François Chartier

6 ACTUEL

LA PRESSE MONTREAL SAMEDI 6 OCTOBRE 2007

ACTUEL GOURMAND

Grandi Marchi: l'Italie à l'honneur

Question de vous mettre sur la piste harmonique italienne, qui sera à l'honneur au Québec les 21 et 22 octobre, je vous offre cette semaine quelques idées pour célébrer les plaisirs de la table comme seule l'Italie en connaît le secret. C'est que l'événement Grandi Marchi, sous l'impulsion de l'Institut du vin italien de qualité, permettra aux amateurs de vins du Québec de rencontrer quelques-uns des illustres vigneronnes de la péninsule. Ceux-ci seront à Montréal afin d'amasser des fonds pour que les étudiants de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), en cuisine et en sommellerie, puissent effectuer des stages en Italie.



FRANÇOIS CHARTIER

VINS & METS

COLLABORATION SPÉCIALE

Donc, 18 producteurs de vins italiens de Grandes Marques (Grandi Marchi) rencontreront les amateurs dans six succursales de la SAQ, le dimanche 21 octobre, entre 13h et 16h. À raison de trois vigneronnes par succursale – ce sont les SAQ Sélection Beaubien, Atwater, Rockland, Laval, Kirkland et Longueuil –, les amateurs québécois pourront notamment faire connaissance avec les Gaja, Antinori et Masi de ce monde. Ainsi, vous pourrez déguster deux à trois vins par maison, tout en discutant avec le producteur, prendre des photos et, pourquoi pas, faire autographier vos précieux flacons!

Le clou de cet événement sera le dîner de gala La Notte di Gastronomia e di Grandi Vini Italiani – placé sous le haut patronage de l'ambassadeur d'Italie au Canada, Gabriele Sardo, et la présidence d'honneur de Sylvain Toutant, président-directeur général de la Société des alcools du Québec –, le 22 octobre, à l'hôtel Montréal Hilton Bonaventure. Quatre cents personnes, à 400\$ le couvert, avec reçu fiscal s'il y a lieu (informations/réservations: 514-282-5106/fondation-ithq.qc.ca), auront le privilège de déguster un grand repas, préparé par plusieurs chefs québécois de renom, arrosé des meilleurs crus d'Italie, donc des 18 vigneronnes présents. Un encan de magnums autographiés, de chacun des domaines, sera aussi tenu.

Et tout ça, pour permettre à nos futurs chefs et sommeliers d'effectuer des stages dans le pays des vignobles de ces producteurs de renom. Voici donc en primeur quelques harmonies avec certains crus qui seront servis lors de ces deux jours Grandi Marchi.

À tout seigneur tout honneur, commençons par le mondialement connu marchese Piero Antinori, de la célèbre maison éponyme de Florence, qui sera bien sûr de la partie (SAQ Centropolis de Laval). Ne manquez pas de rehausser vos repas à l'italienne avec le coup de cœur qu'est le retour attendu pour l'occasion de son fameux 2003 toscano **La Braccessa 2003 Vino Nobile di Montepulciano, Antinori Agricola, Italie** (24,50\$; 868 570).

Un nobile, provenant de l'un des nombreux domaines de la grande famille Antinori, typique du millésime 2003, soit coloré, aromatique, très mûr, torréfié et engageant à souhait, à la bouche charnue,

Rockland), Rivera (SAQ Atwater), Carpena Malvolti (SAQ Beaubien), Ca' del Bosco (SAQ Longueuil), Sassicaia (SAQ Beaubien), Biondi Santi (SAQ Rockland), Folonari (SAQ Beaubien), Lungarotti (SAQ Laval), Mastroberrardino (SAQ Kirkland), Umani Ronchi (SAQ Longueuil) et Tasca Almerita (SAQ Laval).

Il y a aussi tout au sud une étoile sicilienne, la tenuta Donnafugata (SAQ Kirkland). Découverts lors d'un séjour sur la côte amalfitaine, en 99, les vins de Donnafugata, qui figuraient sur la carte de la grande majorité des restaurants visités durant ces vacances, sont heureusement depuis devenus des étoiles montantes sur le marché québécois.

Pour en faire la preuve, découvrez le vin quatre étoiles qu'est le nouveau **Tancredi 2004 Contessa Entellina, Donnafugata, Italie** (33\$; 10 542 129), né d'un assemblage à 70% de nero d'avola et à 30% de cabernet sauvignon. C'est assurément l'un des meilleurs

rapports qualité-prix parmi les grands italiens vendus entre 25\$ et 75\$. Sa couleur est profonde, son nez intense et racé, au fruité certes concentré mais pur et précis, même frais, sans trop de boisé dominant. Les amateurs de grands vins toscans, tout comme ceux qui ont une dévotion pour le cabernet sauvignon, seront comblés. Après une oxygénation en carafe de 30 minutes, votre carré d'agneau, tout simplement déglacé d'un très serré café expresso et d'une bonne rasade de poivre noir, transformera ce jeune et viril italien en un gentleman, doux comme un agneau!

Enfin, la table étant mise pour deux jours de charme à l'italienne, pour clore ces rencontres privilégiées et en guise de dessert, servez l'éclatant vin qu'est le **moscato Ben Ryé 2005 Passito di Pantelleria, Donnafugata, Italie** (32,50\$; 375 ml; 10 520 309). Un modèle d'harmonie, ce muscat exhale un nez mûr et confit, mais avec une fraîcheur plus invitante, ainsi qu'une bouche éclatante de saveurs (orange amère, miel, abricot confit), ample et juteuse, mais avec retenue et élégance. En sa compagnie, votre recette préférée de mousse au chocolat noir et au parfum de Grand Marnier n'aura jamais été aussi gourmande. Après quoi, ils ne nous restera plus qu'à dire: grazie mille Italia!

François Chartier est l'auteur du nouveau guide des vins *La sélection Chartier 2008*, aux Éditions *La Presse* (disponible fin octobre). On peut lui envoyer des questions par le blogue internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

pleine et enveloppante, aux tannins certes gras, mais bien présents, aux saveurs expressives et persistantes, d'un bon volume. Une aubaine et un régal à servir, après l'avoir oxygéné en carafe 15 minutes, avec un très vénitien ragoût de bœuf au vin rouge et polenta crémeuse au parmigiano-reggiano.

Parlant de la Vénétie, le sympathique Sandro Boscaini, de la grande maison Masi, sera aussi au rendez-vous, à la SAQ Kirkland. Il présentera, entre autres, son plus que réussi Serego Alighieri «Valpolicella dell'650 Anniversario» 2003 Valpolicella Classico Superiore, Italie (26,50\$; 10 543 404), servi en primeur. Un «valpo» anniversaire fort coloré, richement aromatique, passablement concentré, plein, presque dense pour l'appellation, aux tannins tissés serré mais mûrs, au corps ample et aux saveurs persistantes, laissant des traces de cerise noire, de prune et de torréfaction. Il évoluera en beauté, mais il est déjà beau et bon pour un pénétrant plat de pasta aux champignons et fond de veau.

Le Piémont, cette belle région du nord de l'Italie, se fera pour sa part représenter, entre autres, par la maison Pio Cesare qui débarquera à la SAQ de Longueuil, pour y faire déguster ses grandissimes crus. Faites-vous la bouche en attendant avec le vibrant chardonnay L'Altro 2006 Piemonte, Pio Cesare, Italie (23,10\$; 968 982), d'une pureté cristalline, aux saveurs éclatantes, presque exotiques, mais avec une fraîcheur et une retenue on ne peut plus européennes. Vraiment beau, pour amateur inconditionnel de chardonnays bourguignons, à servir plus frais que froid, sur des canapés de gravlax de saumon, puis sur un fumant risotto aux champignons.

En vous dirigeant du nord vers le sud, vous découvrirez une kyrielle de grandes marques: Gaja (SAQ Atwater), Jermann (SAQ Rockland), Lageder (SAQ Atwater), Michèle Chiarlo (SAQ



Tancredi

CONTESSA ENTELLINA

GRANDI MARCHI



DONNAPUGATA

Découvrez le nouveau vin quatre étoiles Tancredi 2004 Contessa Entellina, Donnafugata, Italie (33\$; 10 542 129).

GRANDI MARCHI EN HARMONIE

Ragoût de bœuf au vin rouge et polenta crémeuse au parmigiano - reggiano

La Braccasca 2003 Vino Nobile di Montepulciano, Antinori, Italie (24,50\$; 868 570).

Pasta aux champignons et fond de veau

Serego Alighieri «Valpolicella dell'650 Anniversario» 2003 Valpolicella Classico Superiore, Italie (26,50\$; 10 543 404)

Canapés de gravlax de saumon ou risotto aux champignons

L'Altro 2006 Piemonte, Pio Cesare, Italie (23,10\$; 968 982)

Carré d'agneau déglacé d'un très serré café expresso et d'une bonne rasade de poivre noir

Tancredi 2004 Contessa Entellina, Donnafugata, Italie (33\$; 10 542 129)

Mousse au chocolat noir et au parfum de Grand Marnier

Ben Ryé 2005 Passito di Pantelleria, Donnafugata, Italie (32,50\$; 375 ml; 10 520 309)

Cyberpresse CUISINE – 6 octobre 2007

Grandi Marchi : l'Italie à l'honneur par François Chartier

cyberpresse.ca Plan du site Visa Cyberpresse | Ouvrir une session | S'inscrire

Publicité



JACQUES BENOIT
Bouquets et arômes
Savoir déguster le vin

UN GUIDE GRAND FORMAT ENRICHÉ DE SUPERBES PHOTOS SURPRENANTES

Les Éditions LA PRESSE

CUISINE

cyberpresse.ca le web Pages Jaunes

Rechercher dans le site

LA PRESSE leSoleil Le Nouvelliste LeQuotidien LaTribune LeDroit LaVoixdeL'Est

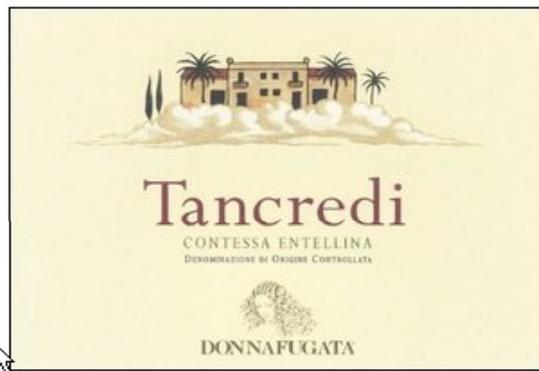
ACCUEIL LAPRESSEAFFAIRES.COM MONCINEMA.CA MONTOIT.CA MONVOLANT.CA TECHNAUTE.COM

Actualités | Actuel | Arts & Spectacles | Audio | Blogs | Chroniqueurs | Consommation | Cuisine | Environnement | Hockey | Insolite | International | Lectures | Multimédia | Opinions | Photos | Santé | Sciences | Sports | Vidéo | Voyages

Accueil » Actuel » Cuisine » Texte complet

Le samedi 06 octobre 2007

Grandi Marchi: l'Italie à l'honneur



Agrandir

François Chartier
La Presse
Collaboration spéciale

Donc, 18 producteurs de vins italiens de Grandes Marques (Grandi Marchi) rencontreront les amateurs dans six succursales de la SAQ, le dimanche 21 octobre, entre 13h et 16h. À raison de trois vignerons par succursale - ce sont les SAQ Sélection Beaubien, Atwater, Rockland, Laval, Kirkland et Longueuil -, les amateurs québécois pourront notamment faire connaissance avec les Gaja, Antinori et Masi de ce monde. Ainsi, vous pourrez déguster deux à trois vins par maison, tout en discutant avec le producteur, prendre des photos et, pourquoi pas, faire autographier vos précieux flacons!

Le clou de cet événement sera le dîner de gala La Notte di Gastronomìa e di Grandi Vini italiani - placé sous le haut patronage de l'ambassadeur d'Italie au Canada, Gabriele Sardo, et la présidence d'honneur de Sylvain Toutant, président-directeur général de la Société des alcools du Québec -, le 22 octobre, à l'hôtel Montréal Hilton Bonaventure. Quatre cents personnes, à 400\$ le couvert, avec reçu fiscal s'il y a lieu (**informations/réservations: 514-282-5106/fondationithq.qc.ca**), auront le privilège de déguster un grand repas, préparé par plusieurs chefs québécois de renom, arrosé des meilleurs crus d'Italie, donc des 18 vignerons présents. Un encan de magnums autographiés, de chacun des domaines,

Taille du texte

Imprimer

Envoyer

À consulter aussi

AUJOURD'HUI SUR CYBERPRESSE

Les péages vont se multiplier

Pour financer les infrastructures de transport, les péages... >>



À ne pas manquer

Le boxeur Lucian Bute le champion du monde IBF des... >>



Publicité

SI VOUS SAVEZ LIRE

cliquez ici

NOUVELLES LES PLUS LUES

Dernière heure

Dernier jour

Dernière semaine

[Le décès de Quilem Reigste reste un mystère](#)

[Le présumé pédophile canadien arrêté en Thaïlande](#)

[Heatley: «Brisebois n'avait qu'à regarder où il allait!»](#)

[Mordu au visage par un crocodile, un campeur ivre s'endort](#)

[Le Canadien est ébranlé](#)

[Toutes les nouvelles les plus lues >>](#)

LIRE AUSSI

Agriculture | Biens de consommation | Boissons et breuvages | Alimentation | Société des alcools | Viniculture | Grandi Marchi | Antinori Agricola | Masi

En vous dirigeant du nord vers le sud, vous découvrirez une kyrielle de grandes marques: Gaja (SAQ Atwater), Jermann (SAQ Rockland), Lageder (SAQ Atwater), Michèle Chiarlo (SAQ Rockland), Rivera (SAQ Atwater), Carpena Malvolti (SAQ Beaubien), Ca' del Bosco (SAQ Longueuil), Sassicaia (SAQ Beaubien), Biondi Santi (SAQ Rockland), Folonari (SAQ Beaubien), Lungarotti (SAQ Laval), Mastroberrardino (SAQ Kirkland), Umani Ronchi (SAQ Longueuil) et Tasca Almerita (SAQ Laval).

Il y a aussi tout au sud une étoile sicilienne, la tenuta Donnafugata (SAQ Kirkland). Découverts lors d'un séjour sur la côte amalfitaine, en 99, les vins de Donnafugata, qui figuraient sur la carte de la grande majorité des restaurants visités durant ces vacances, sont heureusement depuis devenus des étoiles montantes sur le marché québécois.

Pour en faire la preuve, découvrez le vin quatre étoiles qu'est le nouveau **Tancredi 2004 Contessa Entellina, Donnafugata, Italie (33\$; 10 542 129)**, né d'un assemblage à 70% de nero d'avola et à 30% de cabernet sauvignon. C'est assurément l'un des meilleurs rapports qualité-prix parmi les grands italiens vendus entre 25\$ et 75\$. Sa couleur est profonde, son nez intense et racé, au fruité certes concentré mais pur et précis, même frais, sans trop de boisé dominant. Les amateurs de grands vins toscans, tout comme ceux qui ont une dévotion pour le cabernet sauvignon, seront comblés. Après une oxygénation en carafe de 30 minutes, votre carré d'agneau, tout simplement déglacé d'un très serré café expresso et d'une bonne rasade de poivre noir, transformera ce jeune et viril italien en un gentleman, doux comme un agneau!

Enfin, la table étant mise pour deux jours de charme à l'italienne, pour clore ces rencontres privilégiées et en guise de dessert, servez l'éclatant vin qu'est le **moscato Ben Ryé 2005 Passito di Pantelleria, Donnafugata, Italie (32,50\$; 375 ml; 10 520 309)**. Un modèle d'harmonie, ce muscat exhale un nez mûr et confit, mais avec une fraîcheur plus invitante, ainsi qu'une bouche éclatante de saveurs (orange amère, miel, abricot confit), ample et juteuse, mais avec retenue et élégance. En sa compagnie, votre recette préférée de mousse au chocolat noir et au parfum de Grand Marnier n'aura jamais été aussi gourmande. Après quoi, ils ne nous restera plus qu'à dire: grazie mille Italia!

« [Retour](#) » * [Haut](#)

sera aussi tenu.

Et tout ça, pour permettre à nos futurs chefs et sommeliers d'effectuer des stages dans le pays des vignobles de ces producteurs de renom. Voici donc en primeur quelques harmonies avec certains crus qui seront servis lors de ces deux jours Grandi Marchi.

À tout seigneur tout honneur, commençons par le mondialement connu marchese Pierro Antinori, de la célèbre maison éponyme de Florence, qui sera bien sûr de la partie (SAQ Centropolis de Laval). Ne manquez pas de rehausser vos repas à l'italienne avec le coup de coeur qu'est le retour attendu pour l'occasion de son fameux 2003 toscan **La Braccessa 2003 Vino Nobile di Montepulciano, Antinori Agricola, Italie (24,50\$; 868 570)**.

Un nobile, provenant de l'un des nombreux domaines de la grande famille Antinori, typique du millésime 2003, soit coloré, aromatique, très mûr, torréfié et engageant à souhait, à la bouche charnue, pleine et enveloppante, aux tannins certes gras, mais bien présents, aux saveurs expressives et persistantes, d'un bon volume. Une aubaine et un régal à servir, après l'avoir oxygéné en carafe 15 minutes, avec un très vénitien ragoût de boeuf au vin rouge et polenta crémeuse au parmigiano-reggiano.

Parlant de la Vénétie, le sympathique Sandro Boscaini, de la grande maison Masi, sera aussi au rendez-vous, à la SAQ Kirkland. Il présentera, entre autres, son plus que réussi Serego Alighieri «Valpolicella dell'650 Anniversario» 2003 Valpolicella Classico Superiore, Italie (26,50\$; 10 543 404), servi en primeur. Un «valpo» anniversaire fort coloré, richement aromatique, passablement concentré, plein, presque dense pour l'appellation, aux tannins tissés serré mais mûrs, au corps ample et aux saveurs persistantes, laissant des traces de cerise noire, de prune et de torréfaction. Il évoluera en beauté, mais il est déjà beau et bon pour un pénétrant plat de pasta aux champignons et fond de veau.

Le Piémont, cette belle région du nord de l'Italie, se fera pour sa part représenter, entre autres, par la maison Pio Cesare qui débarquera à la SAQ de Longueuil, pour y faire déguster ses grandissimes crus. Faites-vous la bouche en attendant avec le vibrant chardonnay **L'Altro 2006 Piemonte, Pio Cesare, Italie (23,10\$; 968 982)**, d'une pureté cristalline, aux saveurs éclatantes, presque exotiques, mais avec une fraîcheur et une retenue on ne peut plus européennes. Vraiment beau, pour amateur inconditionnel de chardonnays bourguignons, à servir plus frais que froid, sur des canapés de gravlax de saumon, puis sur un fumant risotto aux champignons.

BLOGUES

Richard Héту >>

[Questions aux candidats républicains](#)

Nelson Dumais - Technaute.com >>

[Une petite précision ...](#)

Richard Héту >>

[Hillary et la solidarité féminine](#)

[Tous nos blogs](#)