

Vino, porto, choco

Chrystine Brouillet

Volume 2, numéro 3, printemps 2006

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/10925ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les éditions Entre les lignes

ISSN

1710-8004 (imprimé)

1923-211X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Brouillet, C. (2006). Vino, porto, choco. *Entre les lignes*, 2(3), 14–14.

Vino, porto, choco



LE GUIDE DU VIN
2006

Michel Phaneuf
Éditions de
l'Homme, 2005

Le Guide Phaneuf a 25 ans ! C'est un phénomène dans le domaine de l'édition au Québec ; aucun autre auteur ne peut se vanter d'avoir écrit *seul* un guide de cette importance. En témoigne le prix qu'il a récemment remporté aux Gourmand World Cookbook Awards, soit le prix du Meilleur guide des vins en langue française (hors France), ce qui le place en lice pour éventuellement remporter le prix du Meilleur livre au monde dans sa catégorie. Le Phaneuf (car on dit « le Phaneuf » comme on parle du « Michelin ») est un outil incontournable pour qui apprécie le vin. C'est la somme de 25 ans de curiosité, de questionnements, de découvertes, de quêtes et d'amitié. Car l'amitié habite l'œuvre de Michel Phaneuf ; il a de l'admiration pour les artisans du vin, du respect. Le respect de l'homme qui sait à quel point le travail des viticulteurs, soumis aux caprices de la nature, en est un de minutie, de passion et de surprises. C'est le mystère du vin que Michel Phaneuf explore avec constance et bonheur en nous livrant ses observations sur les bordeaux, les portos, les vins néo-zélandais ou californiens, les chablis ou les chiliens : il nous explique leur évolution et l'intérêt qu'ils représentent pour le consommateur. Les tableaux qui nous indiquent le moment où l'on doit boire un millésime sont aussi bienvenus que les cartes qui rafraîchissent nos connaissances, ou que la section « Bon à savoir » résumant les particularités d'une région et les suggestions de vins à prix doux. L'édition 2006 est enfin une formidable manière de lire, dans un style impeccable, l'histoire gourmande du Québec au cours du dernier quart de siècle. Indispensable !

Saviez-vous qu'il peut y avoir de la viande rouge dans le porto ? L'utilisation de sang de bœuf, d'os de vache ou de lard non salé peut sembler fantaisiste, mais la légende cache un fond de vérité qu'élucide Guénaël Revel dans sa *Bible du porto*. Le Canada est passé, entre 1994 et 2004, au deuxième rang mondial comme importateur de porto ;

s'il est légèrement moins à la mode aujourd'hui, il n'en reste pas moins qu'il est fort apprécié des Québécois. Ce guide nous permet de l'estimer encore davantage ; on ne peut qu'admirer les habitants du Douro qui s'escriment à produire ce vin particulier dans des gradins de schiste brûlants en été, terriblement froids en hiver, et longtemps réfractaires à la mécanisation. Et cela, depuis des siècles, la première mention de vin de porto datant de 1675. La rivalité entre la France et l'Angleterre ainsi que le goût des Britanniques pour les vins puissants du Douro poussèrent ceux-ci à multiplier les échanges avec le Portugal. Leur penchant pour le porto ne diminuera jamais, qu'il s'agisse d'un Tawny, d'un Ruby ou d'un Vintage. Revel nous explique clairement les différences entre ces types de porto, tout comme les étapes qui caractérisent la vinification de l'elixir portugais, avant de nous permettre de faire un choix parmi 280 portos goûtés et commentés : préférez-vous des notes de caramel, d'eau-de-vie poivrée ou de fruits secs ? Un vin soyeux, capiteux ? Et avec quoi le boirez-vous ? Quelques pages sur les accords mets-porto vous permettront de décupler le plaisir de la dégustation...

Pour ma part, j'opte résolument pour le chocolat... Le *panforte* parsemé de figues, d'amandes, de cerises confites, de noisettes et de miel devrait se marier parfaitement au porto, tout comme les florentins ou les truffes qui rivalisent de séduction avec le bavarois, le nougat glacé ou le *cheese-cake* de *Tout chocolat*. Feuilletter ce livre est délicieusement affolant ; on a envie d'essayer toutes les recettes, on hésite entre des textures moelleuses ou craquantes, denses, légères ou fondantes, entre le gâteau à partager avec des amis ou les *cookies* à conserver pour le petit creux de l'après-midi. Les amateurs de chocolat apprécieront la précision et la simplicité de la majorité des recettes et les astuces du chef, toujours judicieuses. *



LA BIBLE DU
PORTO
Guénaël Revel
Éditions Modus
Vivendi, 2005



TOUT CHOCOLAT
Collectif
Marabout Chef,
2005

CHRISTINE BROUILLET