

Un monde en privé à découvrir

Jean-François Demers

LE DEVOIR - Édition du vendredi 08 décembre 2006

Un bon nombre d'agences promotionnelles de vins du Québec proposent une sélection de produits en importation privée. Les raisons pour lesquelles ces vins ne circulent pas dans le réseau traditionnel de la SAQ peuvent être multiples. Le vin est peut-être produit en trop petite quantité ou bien nous comptons déjà un clone ou un vin similaire sur nos tablettes. Peut-être que le producteur a déjà plusieurs produits en vente à la SAQ (sachant que certains domaines et châteaux produisent plus d'une douzaine de vins différents).

Il a peut-être été présenté et refusé par la SAQ pour diverses raisons de commercialisation, de prix, de disponibilité, ou tout simplement au mauvais moment dans l'année. Étant donné que la SAQ propose tout près de 6000 produits sur l'ensemble de son réseau, il faut croire que c'est largement suffisant pour combler la soif de la population. Mais les importations privées sont nécessaires et surtout attrayantes pour l'amateur de vin. Il est toujours agréable d'avoir le vin rare, unique qui sort de l'ordinaire.

Il ne faut pas croire que les vins d'importation privée sont nécessairement plus chers. Malgré une majoration de 15 % du prix pour les vins de cette catégorie, il est possible d'en dénicher de charmants à bon prix. Le plus grand malaise de l'importation privée, c'est l'incroyable lenteur du processus administratif. Je me souviendrai longtemps du commentaire de l'ex-président de la SAQ, M. Roquet, au lendemain de sa nomination au titre de p.-d.g. de la SAQ: «Je ne comprends pas pourquoi il faut trois mois pour avoir un vin en importation privée, d'un producteur connu par la SAQ, un produit de bonne qualité, tandis que je peux commander pour mon épouse une fleur du Congo et la recevoir, ici, en moins de 48 heures!»

Il n'y a pourtant aucun risque financier pour le grand patron de la SAQ, pour le Trésor du Québec, car ces vins sont prépayés à la hauteur de 50 % dès que la commande est placée par le client ou par l'agence promotionnelle (ce qui couvre largement le coût du produit et du transport). Une fois toutes les taxes calculées, l'autre 50 % est payé à la réception de la marchandise. Si ça prend de 12 à 24 heures au vigneron pour préparer la commande, quel que soit le nombre de bouteilles, les longues semaines de délai sont donc principalement causées par le transport terrestre et maritime.

Les transporteurs français, spécialisés dans ce domaine vinicole, font la cueillette partout sur leur territoire via un port international en Europe en moins d'une semaine. Les courtiers en douanes canadiennes m'ont prouvé qu'une cargaison depuis un chai français peut débarquer au port de Montréal en trois semaines, sauf au plus fort des glaces hivernales. Les débardeurs, les douaniers, les transporteurs des quais de la rue Notre-Dame jusqu'à la SAQ prennent donc tant de temps? J'en doute fort!

Nous avons pourtant tous à gagner car les sommes déposées dans les coffres de l'État font des petits en attendant la livraison. Le vigneron, lui, sera payé dans les 90 jours. Le prix d'une importation privée est de l'ordre de 15 % plus élevé qu'un vin vendu sur les tablettes. Il n'en coûte presque rien en personnel et en gestion des stocks puisque les caisses doivent être ramassées dès qu'elles arrivent ou alors elles sont stockées

moyennant un montant forfaitaire aux frais du client.

Ainsi, l'importation privée efficace et rapide permettrait à la SAQ des économies importantes, des revenus supérieurs (tout est vendu d'avance) et une clientèle satisfaite. La SAQ tente de mettre en place une plate-forme sur Internet pour rendre plus accessible cette filière si longtemps délaissée.

Pour l'instant, ceux qui ont soif d'importations privées doivent attendre plusieurs mois pour recevoir leur commande. Ou alors se replier sur certaines agences qui ont décidé d'investir elles-mêmes sur certains vins qui les ont tant charmées. Elles ont choisi de les offrir aux consommateurs et aux restaurateurs qui cherchent des bouteilles uniques.

Voici quelques suggestions parmi les agences qui ont en stock des importations privées très intéressantes. Attention, les inventaires sont évidemment limités, mais leur portfolio mérite le détour.

- Les Deux Terroirs, un brillant assemblage du talent des hommes et de leurs vins. Voici un assemblage inédit de merlot de Saint-Émilion et de syrah du Minervois. Cette initiative de créer un vin de marque arrive à point. L'idée de Jean-Philippe Janoueix et d'Alexandre Sirech, tous deux brillants négociants et visionnaires bordelais, assemble même des vins de différents millésimes comme dans le bon vieux temps. Tout comme en Champagne, le vin d'assemblage permet de sculpter un style et surtout de le maintenir d'année en année. L'art d'assembler, c'est une règle qui permet au commerçant de nous fournir des vins comme on les aime à prix juste. Importation privée : 25,10 \$.

- Le Ferré du Château Ferré, un cru bourgeois du Médoc avec toute la puissance, le coffre et la typicité du magnifique terroir bordelais. Un vin vrai, si bien fait, sans pommade de bois; du fruit et des tanins parfaitement consistants.

Importation privée: 36,75 \$. Aux importations Raisonance inc. 514 295-4981, pierre@raisonance.net.

- Château Maine Gazin rouge, Côtes de Blaye, 2004. La famille Germain, spécialiste des vins de Saumur, propose le vin d'un vignoble bordelais ancestral superbe. Importation privée: 20 \$.

- Arbois Trousseau 2003. Une des plus remarquables maisons du Jura avec des vins d'une grande finesse et d'une grande authenticité. Importation privée: 31 \$.

- Riesling Kuents et fils 2004. Vignerons depuis 1650 avec des vins d'Alsace somptueux, secs ou doux, mais toujours agréables. Importation privée: 21,50 \$.

- Condrieu Villard 2005. Le jeune François Villard était cuisinier, il est maintenant vigneron. Il va sans dire que tous ces vins sont les meilleurs alliés de la table. Aussi un pur délice, ces grands vins de St-Joseph et de Côte-Rôties. Importation privée: 62 \$. Aux importations Réserve & Sélection. Tél: 514 524-3993, www.reserveetselection.com.

- Cahors La Fage 2004. Importation privée: 24,20 \$.

- Coteaux d'Aix les Baux-Clos Milan 2003. Importation privée: 44 \$. Un vin de soleil, bien

charpenté et surtout original, très original.

- McLaren Vale Custodian grenache 2004. Importation privée: 24,35 \$. La charpente du Grenache avec un volume impressionnant.

- Domaine de la Haute-Borne Vouvray tendre 2004. Importation privée: 25,95 \$. Un vin savoureux et doux et un prix tout aussi tendre. Aux importations Rézin. 514 937-5770, www.rezin.com.

Erratum

Ceux qui ont eu le plaisir de lire la chronique du 18 novembre dernier ont compris qu'il s'agissait de Mathieu Cosse, ce jeune et brillant vigneron qui fait chanter la vigne et le vin de Francis Cabrel, et non de Michel Cosse comme le titre l'indiquait.

Franc, plein, persistant

Les Cranilles 2004

Rouge, France, Côtes-du-Rhône, No 722991, 18,20 \$

Une des plus belles redécouvertes de la semaine, produite par les trois viticulteurs ténors du Rhône Cuilleron-Gaillard-Villard, sous l'enseigne du Domaine des Vins de Vienne. Ici, grenache et syrah sont à parts égales et vinifiées de façon à conserver le fruit et l'authenticité. Pas de bois neuf, pas de marque de brûlage, seulement du bon vin, bien fait et savoureux. 4-5-6.

Complet, puissant, vrai

Coudoulet de Beaucastel 2003

Rouge, France, Côte-du-Rhône, No 973222, 29,85 \$

Un des beaux couples des Côtes-du-Rhône. Élaboré par la famille Perrin, le rouge permet au mourvèdre de dominer l'assemblage avec une profondeur et une tenue remarquables. Puissant et généreux. Le blanc, avec la dominante de viognier, est pur plaisir, mais malheureusement plus rare. Coudoulet 2003, no 449983, 29,70 \$. 4-6-6.

Riche, consistant

Cabernet-sauvignon

Vasse Felix 2003 , Rouge, Australie, Western Australia, No 10250265, 33,75 \$

Le cabernet-sauvignon de la région de Margaret River propose une maturité exemplaire. Les parfums de fruits noirs sont tout à fait dans le style australien avec beaucoup d'épices, de bois et de vanille. La bouche est à la fois riche, charpentée, enveloppante et généreuse. Un vin volumineux et consistant. 4-6-5.

Tapissant, élégant

Tavernelle 2003

Rouge, Italie, Toscane, No 879973, 38 \$

La maison Banfi vinifie un cabernet-sauvignon d'une grande élégance. Les tendres parfums enchantent avec des notes de cassis et de terre. La bouche est si fine, capiteuse et somptueuse qu'il est difficile de ressentir la puissance des vins de Toscane dans le verre. Est-ce dommage? Pas vraiment quand c'est si bon.