

LE MONDE DU MERLOT,



LES MERLOTS DU MONDE

Une dégustation technique

**Vendredi, le 2 février 2001
Musée canadien des civilisations, Hull**

LE MONDE DU MERLOT, LES MERLOTS DU MONDE

Une dégustation technique
Vendredi, le 2 février 2001, 19h00
Musée canadien des civilisations, Hull

Afrique du Sud, Merlot, **Meerlust**, 1996, Stellenbosch

Australie, Merlot, **Clarendon Hills**, 1996

Canada, Merlot, **Hillebrand**, 1995, Péninsule du Niagara

Chili, Merlot, **Cuvée Alexandre** (Casa Lapostolle), 1998

Espagne, Merlot, **Jean Leon**, 1996, Penedès

États-Unis, Merlot, **Howell Mountain** (Beringer), 1996, Napa

France, **Château Corbin-Michotte**, 1989, St-Émilion, Grand Cru Classé

France, **Château Latour à Pomerol**, 1982, Pomerol

France, **Château Moulin-Haut-Larocque**, 1990, Fronsac

Italie, Merlot, **Lamaione** (Frescobaldi), 1996, Toscane

LE MERLOT

Le merlot est un cépage qui a fait son apparition il y a trois siècles environ. Son nom viendrait du fait que les merles, oiseaux au plumage noir, très fréquents aux abords des fermes européennes, se gavaient de baies de ce cépage.

Le merlot est caractérisé par des parfums de poivron vert, de menthe, de chocolat, de tabac et de prune. Dans des climats plus frais que celui du Bordelais, le merlot exhibe aussi des notes végétales telles les haricots verts et les asperges vertes. Le vin issu de merlot est généralement flatteur au palais. Il est moelleux et charnu et relativement peu tannique. Il est aussi faible en acidité. Il peut se boire relativement jeune mais les grands vins peuvent vieillir une, voire deux décennies ou plus, avant de dévoiler leur plein potentiel. Il peut parfois s'exprimer de façon extraordinaire sur des terrains de prédilection, le grand Pétrus à Pomerol en étant un parfait exemple.

Le merlot est le cépage le plus répandu dans le bordelais. Il y produit ou contribue à la production de toute une gamme de vins, de la simple appellation Bordeaux AOC aux plus prestigieuses appellations de la rive droite telles Pomerol et Saint-Émilion. Le vin de merlot est souvent assemblé à d'autres vins qui sont la plupart du temps issus de cabernet-sauvignon ou de cabernet-franc. Il est le cépage majoritaire dans les appellations de Pomerol, de Saint-Émilion, de Fronsac et de Canon-Fronsac, appellations qui produisent des vins de très belle qualité.

En dehors du Bordelais, le merlot s'est mérité une place de choix dans plusieurs pays du monde. Il est apparu en Californie dans les années 1970 mais c'est dans l'état de Washington qu'il a produit les résultats les plus spectaculaires. Dans l'hémisphère sud, le merlot s'est révélé en Argentine et au Chili où l'on produit souvent du vin en version mono-cépage. En Afrique du Sud, en Nouvelle-Zélande et en Australie, où il est apparu encore plus récemment, le merlot est utilisé pour fins d'assemblage, à l'instar du Bordelais. Enfin, la mode des mono-cépages battant son plein dans certains terroirs de la France, de l'Italie, de l'Espagne et des pays de l'Europe de l'est, le merlot est devenu un cépage très convoité par les viticulteurs de ces régions.

MEERLUST1996, Stellenbosch, Afrique du sud (12.5%)

Le terroir :

Située à l'est de Cape Town, la région de Stellenbosch regroupe la plus grande concentration des grands vignobles de l'Afrique du sud. Le vignoble de Meerlust profite des vents prédominants du sud-est durant la saison chaude entraînant un certain rafraîchissement des températures plutôt élevées à cette époque de l'année, permettant ainsi de ralentir le mûrissement du raisin entraînant donc une meilleure concentration. Semblable au sous-sol de certaines régions de Bordeaux, celui de Stellenbosch est composé d'un mélange de granite décomposé et de glaise. Avec une moyenne annuelle de précipitation de 50 cm, les besoins d'irrigation sont presque inexistantes. Le vignoble de Meerlust se situe à une altitude moyenne de 120 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les vignes de merlot étaient âgées de 26 ans lors de la vendange de 1996.

Le producteur :

Les origines du vignoble remontent à 1693, propriété de la famille Myburgh depuis 1756, soit depuis huit générations déjà. On dit que cette propriété est parmi les plus vieilles et présente les plus belles qualités architecturales dans ce coin de pays. En fait, ses édifices ont été déclarés monuments faisant partie du patrimoine national. Le vignoble s'étend sur plus de 200 hectares. Au cours du vingtième siècle, Meerlust était parmi les premiers à vouloir produire un vin à caractère «français» ce qui s'explique peut être par les longs moments que le père du propriétaire actuel a passé en compagnie des Rothschilds au Château Lafite. Depuis une vingtaine d'années maintenant, c'est un Italien qui gère la vinification qui, dans le cas du merlot, se fait dans des cuves d'inox pour ensuite séjourner pendant 18 mois dans de nouvelles barriques françaises. Le Meerlust est assemblé à 90% de merlot et de 10% de cabernet sauvignon. On affirme que Meerlust peut se bonifier jusqu'à une douzaine d'années.

Le millésime 1996 :

Une récolte sans pareil en matière de volume malgré une saison plutôt fraîche qui s'est terminée avec plusieurs averses. Avec quelques exceptions, les rouges semblent très moyens et la plupart ne se bonifieront pas davantage. Selon certains, pas un très grand millésime. Dans le vignoble Meerlust, la vendange – manuelle -- a eu lieu en février et mars.

Certains commentaires de part et d'autres :

- De couleur très intense, le Meerlust exhibe des arômes typiques de merlot avec des petits fruits, un peu d'épice et du cèdre.
- Exceptionnellement doux avec beaucoup de fruit et belle présence en bouche.
- Vin très angulaire. Petit fruit noir, tabac, un peu floral. Très tannique. Vin destiné à oublier en cave pendant quelques années encore, possiblement jusqu'en 2006.

BERINGER 1996, Howell Mountain, Napa, Californie

Le terroir :

Le merlot a fait son apparition dans les vignobles de la côte ouest américaine au cours des années soixante-dix. Après le cabernet sauvignon, les Américains tentaient maintenant d'imiter d'autres grands vins de Bordeaux avec le merlot, soit les St-Émilion et Pomerol. À une altitude 600 mètres, le sol presque blanc de la montagne Howell est constitué de roche calcaire et de cendres volcaniques. En fait, cette montagne est un ancien volcan. Situé au-dessus de la « ligne de brume », le vignoble de Bancroft Ranch profite d'un ensoleillement plus prolongé que les vignobles en plus basse altitude dans la Vallée de Napa permettant ainsi une meilleure maturité du raisin. De plus, puisque la moyenne de la température est de 5 degrés moins élevé que dans la vallée, les grappes restent sur les vignes un peu plus longtemps. Cette combinaison permet donc aux raisins de produire ses sucres ainsi que son acide plus lentement, permettant une maturité plus égale, facteur important pour le merlot qui a tendance à mûrir plus rapidement que le cabernet sauvignon.

Le producteur :

Le vignoble Beringer a été établi en 1876 par les frères Jacob et Frederick Beringer, originaires d'Allemagne. Quelques années après l'implantation du vignoble, les frères ont fait creuser des caves à même le roc de la montagne afin d'y entreposer leurs vins à une température constante de 58 °F à l'année. En 1880, ils ouvrirent un premier magasin à New York pour y vendre leur vin et en 1887 se méritaient leur première médaille en sol américain alors que deux ans plus tard, leur réputation devenait internationale avec une médaille d'argent pour un riesling présenté à l'exposition de Paris. En 1934, Beringer était le premier vignoble de Napa à ouvrir ses portes au public. Au début des années 1970, le vignoble a été acheté par la compagnie Nestlé qui y apporta un deuxième souffle avec plusieurs améliorations qui se sont rapidement traduits par des médailles à divers événements viticoles. Le vin passe plus de 20 mois en barriques françaises neuves. Ce vin est constitué à 91% de merlot avec 5% de cabernet sauvignon et 4% de cabernet franc,

Le millésime 1996 :

Saison beaucoup plus variable que les autres millésimes plus récents. Sans doute que seuls les meilleurs producteurs sauront maîtriser le vin issu de cette récolte. La vendange – plutôt petite -- a eu lieu au début octobre.

Certains commentaires de part et d'autres :

- Parmi les 100 meilleurs vins de l'an 2000. A décroché un 94 de la revue *Wine & Spirits* avec ses arômes confiturés accompagné de tannins fermes. Présente un potentiel de garde d'environ 8 à 10 ans.
- De couleur pourpre, dégage des arômes de cerises noires et de chocolat fondu.
- Un vin souple avec des arômes de groseilles, cèdre, épice, café et d'anis.

CUVÉE ALEXANDRE 1998, (Casa Lapostolle), Chili,

Le terroir :

Cuvée Alexandre est issu de la région de Colchagua dans la vallée de Rapel. Les vignes ont plus d'une soixantaine d'année alors que certaines seraient plus que centenaire.

Le producteur :

Propriété de la famille française Marnier-Lapostolle, mieux connu pour son Grand Marnier, Casa Lapostolle a été établi au milieu des années 1990 en collaboration avec une famille chilienne qui gérait un vignoble depuis les années 1920. L'histoire veut qu'une des filles de la famille soit arrivée au Chili avec quelques 15 millions de dollars en poche pour y établir un vignoble ultramoderne. Pour y arriver, après avoir choisi le vignoble en question, elle a retenu les services de l'œnologue bordelais Michel Rolland, propriétaire du Château Le Bon Pasteur pour la vinification de son vin, avec des résultats couronnés de succès. Ce merlot passe environ un an en barrique française.

Le millésime 1998 :

De façon générale, 1998 a été une bonne année et ce, davantage dans le nord du Chili. La vallée de Maipo a profité d'une longue période de maturation. Les régions Casablanca et Aconcagua ont eu de bonnes années mais la pluie a entraîné un peu de pourriture et les rendements ont été un peu moins élevés. Dans le sud, les pluies abondantes au moment de la récolte ont affecté la quantité autant que la qualité. Quelques 11 000 caisses ont été produites de ce Merlot 1998.

Certains commentaires de part et d'autres :

- S'est mérité une médaille d'or au *Challenge International du vin* de Vinexpo à Bordeaux en 1999
- A ne pas manquer si vous voulez déguster un vin chilien conçu avec passion et intellect.
- Se mérite 90 points dans le *Wine Spectator* de mai 1999
- De couleur mauve très opaque avec des arômes de chocolat, de mures, suivi d'une richesse explosive en bouche avec une faible acidité et quelques notes boisées

Clarendon Hills, 1996, Australie,

Le terroir :

Le sous-sol est très varié dans la région de McLaren Vale malgré qu'on y retrouve surtout un terreau sablonneux. La pluie y étant rare, l'irrigation y est nécessaire.

Le producteur :

Établi en 1970, cette maison produit environ un peu plus de 200,000 bouteilles par année. Suite à un accueil chaleureux sur la scène internationale, ce vin se fait de plus en plus rare.

Le millésime 1996 :

1996 est reconnu comme une des grandes années viticoles pour l'Australie.

Certains commentaires de part et d'autres :

- Belle concentration avec des prunes et du chocolat au nez présentant des notes boisées. Des tannins ronds et souples en bouche.
- Vin intense et complexe

Jean Leon, 1996, Penedès, Espagne,

Le terroir :

Penedès est la région la plus connue de la Catalogne surtout en raison du succès qu'y connaît Miguel Torres. Située dans le nord-est de l'Espagne, cette région profite d'une température méditerranéenne. Le vignoble de la maison Jean Leon se trouve sur le flanc d'un coteau, ainsi protégé des vents froids du nord et des possibilités de gel au cours de l'hiver et du printemps. Le sous-sol est très pauvre constitué de glaise, calcaire et gravier.

Le producteur :

A la fin des années quarante l'Espagnol Ceferino Carrion – «Jean Léon» -- pose le pied en Amérique pour y trouver fortune. La chance lui souriant comme pas un, il commence comme plongeur dans un restaurant de New York, pour rapidement se voir embauché par Frank Sinatra pour ensuite ouvrir le restaurant – maintenant de réputation internationale -- La Scala en copropriété avec James Dean. En 1961, il revient à ses premières ambitions, soit de produire un grand vin qui ferait honneur à sa gastronomie. Après des visites dans plusieurs vignobles de par le monde, en Italie, dans la vallée de Napa, il lorgne sur le Rioja bien que son choix final se soit arrêté en sol français. Toutefois, à la toute dernière minute, il décide de s'installer dans le Penedès, dont les origines vineuses remonteraient aux Grecs et Romains. Il surprend les producteurs voisins lorsqu'il constitue son vignoble non pas de cépages locaux, mais de boutures en provenance des grands domaines français comme Corton Charlemagne, La Lagune et Lafite, devenant ainsi le pionnier des variétés internationales dans le pays. Par la suite, il embauche un jeune œnologue inconnu à qui il donne carte blanche. Vous aurez deviné que ce jeune homme est maintenant parmi les meilleures de la péninsule ibérique et toujours responsable de la vinification de la maison Jean Leon, malgré qu'elle soit maintenant la propriété de la famille Torres depuis 1994. Produit entièrement de merlot, ce vin passe un peu plus d'un an en barrique américaine.

Le millésime 1996 :

Le Penedès a profité d'une saison idéale avec des de bonnes averses au printemps ainsi qu'à la fin août. L'été a été ensoleillé, mais pas trop chaud suivi d'une récolte un peu plus tardive qu'à l'habitude.

Certains commentaires de part et d'autres :

- S'est mérité la *Gran Medaglia D'Oro* à la compétition de Vinitaly en 1999

Lamaione1996, (Frescobaldi), Toscane Italie,

Le terroir :

Toscane Lamaione ICGT

Surtout connu pour ses vins de table dits « Super-Toscan », la Toscane est située au nord-ouest de Rome sur la Méditerranée. Les étés y sont longs, souvent chaud et plutôt secs alors que les hivers sont moins rigoureux que dans le nord du pays. Les vignobles sont surtout plantés sur le flanc des côtes à des altitudes d'environ 550 mètres permettant ainsi une solution aux journées chaudes dans les vallées. Ce vin est issu de la DOC Rosso di Montepulciano.

Le producteur :

Ce vin est produit au domaine Castelgiocondo, propriété de la maison Frescobaldi. Le vignoble est d'une superficie de 60 hectares. La maison a commencé à produire ce merlot en 1991 avec comme objectif de faire compétition avec les merlots français et selon certains, ce serait une réussite ou presque. Le vin est élevé en barriques françaises.

Le millésime 1996 :

Le volume de la vendange de 1996 a été meilleur que l'année précédente. Les vignobles bien entretenus ont récolté un excellent fruit, bien que la qualité ailleurs puisse varier de beaucoup.

Certains commentaires de part et d'autres :

- Au nez, mine de crayon, herbacé, cuir, épicé
- Un vin épicé avec des arômes de petits fruits rouges, légèrement boisé.
- Un nez très complexe avec poli à chaussure, du tabac doux et une faible note confiturée. Soyeux en bouche avec des tanins doux et ronds typique du merlot.
- Un vin très bien fait avec des notes de céleri, petit fruit rouge, du chocolat et du cèdre. Soyeux en bouche.

Hillebrand, 1995, Péninsule du Niagara, Canada

Le terroir :

Parfois on oublie que la Péninsule du Niagara est située à la même latitude que le Languedoc-Rousillon, que le Chianti ou encore le Rioja. En fait, les températures dont profite le vignoble du Niagara sont très semblables à celle de Bordeaux et de la Bourgogne. Ces températures clémentes dans le Niagara s'expliquent par l'effet modérateur de la présence du lac Ontario à proximité. En fait, l'immense lac emmagasine la chaleur qui n'est relâchée que lorsque la température de l'air est plus froide que celle de l'eau. Ainsi, la Péninsule du Niagara profite d'un hiver un peu plus modéré et le lac contribue aussi à réduire les risques de gel durant la période cruciale de la floraison. Les habitués de la région vous parleront de cette brise constante que l'on retrouve dans ce vignoble. Certains affirment même que l'on peut dénoter des écarts de 8 degrés celcius sur une distance de quelques kilomètres, ce qui signifie un écart appréciable pour le vigneron.

Le producteur :

Connu sous le nom Newark pendant quelques années à ses débuts, ce vignoble est sans aucun doute celui qui a connu une croissance des plus vertigineuses en raison d'un apport financier important de ses propriétaires suisses. Aujourd'hui, c'est l'entreprise canadienne Andrés qui peut maintenant se vanter d'appartenir ces installations qui regroupe une très bonne table et une salle de dégustation sans pareil. Leur production annuelle s'élève à plus de 340,000 caisses. Pour une raison quelconque, il s'agit d'une des seules, sinon la seule maison qui offre en magasin des millésimes un peu plus âgés de leurs vins. Avec un peu de chance on peut encore retrouver le Trius 1991 sur les rayons de leur boutique à Niagara-on-the-Lake. Sinon, le Merlot 95 est peut-être encore disponible mais il pourrait profiter de quelques années avant d'être consommé.

Le millésime 1995 :

Aucun renseignement disponible

Certains commentaires de part et d'autres :

Aucun renseignement disponible

Château Moulin-Haut-Larocque, 1990, Fronsac, France,

Le terroir :

Situé un peu à l'ouest de Pomerol, le Fronsac est un très ancien vignoble produisant des vins complets et corsés, fins et distingués. Il y a quelque siècle, les vins de Fronsac étaient mieux connus que le Pomerol et plus dispendieux que le St-Émilion. Toutefois, l'accès plus facile à ces deux autres appellations ont quelque peu renversé la situation. Le sous-sol est constitué de calcaire et de sable. D'une superficie de 14 hectares, le vignoble du Château occupe tout le dessus d'une colline qui chevauche les communes de Saillans et Fronsac. Son encépagement consiste en 65% de merlot, 20% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon et 5% malbec.

Le producteur :

Selon le Guide Hachette, ce Château fait partie de la famille des grands vins du bordelais et Parker l'identifie comme faisant partie des trois meilleurs châteaux de l'appellation. Son propriétaire actuel, Jean-Noël Hervé, y retrace ses origines au début des années 1600. Près du tiers des vignes de ce vignoble sont âgées de plus de 60 ans. L'œnologue Michel Rolland conseil également ce producteur. Le vin vieilli en barriques, dont le tiers sont renouvelées à chaque année. La mise en bouteille au Château remonte en 1890 et de nos jours, on y produit en moyenne 60 000 bouteilles par année.

Le millésime 1990 :

Une année très chaude et sèche durant laquelle les vignobles moins bien irrigué ont mieux survécu la sécheresse. Plusieurs très bons vins ont été produits dans le bordelais alors que la région de Pomerol et ses communes voisines – dont Fronsac -- ont produit d'excellent vins. Seuls les très grands seront de longue garde. Le Guide Hachette 2000 affirmait que les vins 1990 était prêt à boire mais qu'ils pouvaient encore attendre un peu.

Certains commentaires de part et d'autres :

- Vin de couleur très sombre, tirant sur le noir violacé, au nez de fruits tout aussi noir et confits à la mâche puissante et harmonieuse, avec du gras et une superbe longueur.

Château Corbin-Michotte, 1989, St-Émilion, Grand Cru Classé, France,

Le terroir :

La légende fait remonter le vignoble de St-Émilion à l'époque romaine, implanté par des légionnaires. Toutefois, certains documents démontrent qu'il était établi au 13^e siècle. Son classement est récent, soit 1955 et il est régulièrement et systématiquement revu, soit en 58 pour la première fois et en 96 la dernière. Le cépage merlot y domine en roi et est complété par le cabernet et, dans une moindre mesure, par le cabernet-sauvignon. L'appellation St-Émilion peut être revendiquée par tous les vins produits dans cette commune et sur huit autres communes avoisinantes. Toutefois, ceux méritant la désignation «grand cru » doivent satisfaire à des critères qualitatifs plus exigeants attestés par la dégustation. Les vins doivent également subir une dégustation avant la mise en bouteille pour confirmer la désignation. De plus, les grands crus sont classés en «premier grand cru classé » où nous en trouvons 13 châteaux et 55 comme *simple* «grand cru classé », dont le Château Corbin-Michotte. . Le sous-sol est constitué de graves mêlées d'argile et de sable. Ce Château se trouvant presque à la frontière sud du Pomerol partage certains caractères avec ses voisins. L'encépagement du vignoble est constitué de merlot à 65% complété de cabernet franc à 30% et de cabernet sauvignon pour le reste. Les vignes y sont âgées d'un peu plus de 40 ans.

Le producteur :

Constitué de vignes relativement vieilles, le vignoble du Château couvre une superficie de 6.8 ha. Propriétaire depuis 1958, Jean-Noël Boidron est professeur d'œnologie qui affirme que le caractère spécial de son bouquet est attribuable à la «crasse de fer » que l'on retrouve dans le sol. Toujours selon Parker, cette propriété pourrait être parmi les meilleures de ce coin de St-Émilion.

Le millésime 1989 :

Une très belle année qui a donné des fruits mûrs engendrant ainsi des vins riches et fruités dans toutes les appellations de la région de Bordeaux. Les St-Émilion et Pomerol étaient charmant et bien concentré. Les meilleurs vins se bonifieront encore plusieurs années.

Certains commentaires de part et d'autres :

- un vin de couleur soutenue, de bouche puissante, marqué dans sa jeunesse par le bois neuf, tout en bouche, tannins riches qu'il faut laisser se fondre.
- De couleur pourpre tirant vers le noir, il se révèle très riche en extrait. Corsé, joliment parfumé, avec des senteurs de prune très mûre et de minéral. Montre une faible acidité en bouche accompagné d'un caractère nettement tannique.

Château Latour à Pomerol, 1982, Pomerol, France

Le terroir :

Le Pomerol est la plus petite appellation de la Gironde avec environ 800 ha de vignobles et n'utilise aucun classement pour ses vins. Pomerol, d'habitude très bouqueté, il allie la rondeur et la souplesse à une réelle puissance, ce qui lui permet d'être de longue garde tout en pouvant être bu assez jeune. D'une superficie de 8 hectares, le Château Latour à Pomerol est constitué de deux parcelles, l'une «sur un profond lit de graves » et l'autre sur un sol plus sableux et léger. Son encépagement est constitué à 90% de merlot et 10% de cabernet franc.

Le producteur :

Ce Château est administré en copropriété par les Établissements Jean-Pierre Moueix, très bien connu pour son Pétrus. Selon l'avis de Parker, ce Château représente un très bon rapport qualité-prix lorsque comparé à un Pétrus qui se vend cinq fois plus cher ou encore Château Trotanoy qui vous coûtera deux fois le prix. Il est intéressant de noter qu'à la fin du 19e siècle, le propriétaire de ce Château, Mme Edmond de Loubat, appartenait également Pétrus.

Le millésime 1982 :

Le guide Hachette 2000 évaluait le millésime 82 comme étant parmi les meilleurs, sans être exceptionnel comme l'ont été le 76 et le 93. On le disait prêt à boire malgré qu'il puisse encore se bonifier.

Certains commentaires de part et d'autres :

- En 1990, Parker écrivait que ce millésime avait encore besoin de quelques années de garde avant d'atteindre son apogée. Il continuait en disant qu'il s'agissait d'un vin «sensationnel, fabuleux par sa puissance, sa richesse, son opulence, sa concentration et sa longueur. C'est le Latour à Pomerol le plus corsé et le plus concentré depuis le 1961. »
- Suite à une dégustation en mars 2000, Robert Parker lui conserve sa note de 93.
- Bien qu'il succombe à la mode par un boisé assez présent (jusqu'à 18 mois en barriques), ce Château resterait fidèle à la tradition par la finesse et la complexité de son bouquet où le cuir et le sous-bois se développent sur fond de fruits noirs.

Vin numéro 1

Visuel :

Olfactif :

Gustatif :



Vin numéro 2

Visuel :

Olfactif :

Gustatif :

Vin numéro 3

Visuel :

Olfactif :

Gustatif :



Vin numéro 4

Visuel :

Olfactif :

Gustatif :

Vin numéro 5

Visuel :

Olfactif :

Gustatif :



Vin numéro 6

Visuel :

Olfactif :

Gustatif :

Vin numéro 7

Visuel :

Olfactif :

Gustatif :



Vin numéro 8

Visuel :

Olfactif :

Gustatif :

Vin numéro 9

Visuel :

Olfactif :

Gustatif :



Vin numéro 10

Visuel :

Olfactif :

Gustatif :

Bibliographie :

- Aspler, Tony, **Vintage Canada : The Complete Reference to Canada Wines**, McGraw-Hill, Toronto, 1999
- Borello, Joe, **Wineries of the Great Lakes: A guide book**, Raptor Press, 1995
- Duijker, Hubrecht, Michael Broadbent, **The Bordeaux Atlas and Encyclopaedia of Châteaux**, élan press, 1997, 400p
- Dussert-Gerber, Patrick, **Guide Dussert-Gerber des vins de France 1995**, Éditions Albin Michel, Paris, 1994, 600 p.
- Forrestal, Peter, **The Global Encyclopedia of Wine**, Raincoast Books, Vancouver, 2000, 912 p.
- Hachette, **Le guide Hachette des vins 1998**, Hachette Livre, Paris, 1997, 1088 p
- Hachette, **Le guide Hachette des vins 1999**, Hachette Livre, Paris, 1998, 1120 p
- Hachette, **Le guide Hachette des vins 2000**, Hachette Livre, Paris, 1999, 1184 p
- Parker, Robert Jr, **Les Vins de Bordeaux**, Éditions Solar, Paris, 1994, 1118 p.
- Stevenson, Tom, **The New Sotheby's Wine Encyclopedia**, Firefly Books, Willowdale, 1997, 600 p.
- Ziraldó, Donald J. P., **Anatomy of a Winery : The Art of Wine at Inniskillin**, Key Porter Books, Toronto, 1995

Sites Internet consultés

www.ballsbrothers.co.uk

www.berigner.com

www.casalapostolle.com

www.connoisseur-wines.com.hk

www.cybercellar.co.za

www.decanter.cl

www.epinions.com

www.finewinediary.com

www.hillebrand.com

www.intewine.co.uk

www.italianfood.about.com

www.jeanleon.com

www.mentzendorff.co.uk

www.susman.com/wines

www.thewinenews.com

www.weimax.com

www.westcoastwine.net

www.wineaccessmag.com

www.wineroute.com

www.winespectator.com

www.winetoday.com

www.wordens.com/Wine