

# Le retour du Vermouth

**CAROLINE  
CHAGNON**

À LA VÔTRE

Collaboration spéciale



À l'instar du Gin, en voilà un qui regagne peu à peu ses lettres de noblesse. Le vermouth effectue un retour en force au Québec. Je vous préviens, on est à des lieues du Cinzano, du Stock et du Martini. Juré craché.

La tendance est aux *forts*. Mais pas n'importe lesquels. Ceux des mononcles qu'on a remis au goût du jour. Eh oui, l'heure est à la revanche des mal-aimés. On ne se mentira pas, le vermouth n'avait plus la cote au Québec depuis belle lurette. Mais voilà qu'avec le regain en popularité des cocktails et des amers, il connaît une ascension, stimulée, entre autres, par

l'apparition de nouveaux produits plus recherchés et artisanaux.

Ce n'est pas un spiritueux, mais il en contient. C'est un vin fortifié et aromatisé d'épices, de plantes et d'herbes. C'est donc dire qu'on lui ajoute de l'alcool, des ingrédients tels que de la coriandre, lavande, cannelle, anis... et du sucre. Le vin utilisé revêt une grande importance : le ou les cépages employés, l'origine et la qualité, entre autres, influenceront fortement le résultat final. Chaque producteur possède sa recette qu'il tient bien secrète. Il aura le privilège de porter la mention vermouth quand celui-ci contiendra de l'absinthe. Justement, *Wermut* signifie absinthe en Allemand.

D'origine italienne, le vermouth se décline en trois types : le rouge, le blanc et l'extra dry. Sur les tablettes de notre caviste national, vous avez probablement déjà aperçu les Cinzano et Martini, tous deux italiens. Sa voisine, la France, également productrice de vermouth, est derrière les marques Noilly Prat et le Dubonnet.

Grâce à un degré d'alcool supérieur (entre 16 et 18 %) et à un taux de sucre relativement élevé, il peut survivre un peu plus d'un mois après ouverture. À la condition d'être au frigo, bien sûr.

Surtout utilisé dans la confection des cocktails, un bon vermouth peut se boire seul sur glace. Certes, il reste un atout de taille derrière le bar, puisqu'il est un ingrédient essentiel des fameux cocktails Manhattan, Dry Martini, Negroni et Americano.

Vous avez des questions ou des commentaires? Suivez-moi sur Twitter @carolinenechagno1 ou écrivez-moi à caroline.c.chagnon@gmail.com.

## SUGGESTION DE LA SEMAINE

**VERMOUTH DE CIDRE,  
ROUGE GORGE, DOMAINE LAFRANCE  
(CODE SAQ : 12979092 - 26,75 \$)**

Le Domaine LaFrance, à Saint-Joseph-du-Lac dans les Laurentides, remporte un pari audacieux en créant le tout premier vermouth québécois à base de pommes. La liste d'ingrédients est aussi longue que délicate : cidre, eau de vie de cidre, absinthe, thé du Labrador, baies de genièvre nordique, marjolaine, graines de coriandre et plus de 100 autres herbes et épices. Je vous mets au défi de les reconnaître! C'est sucré, amer, rond et ça goûte le thé. Un moment de pur bonheur pour vos papilles qui ne sauront plus où donner de la tête. Servez-le tout simplement sur glace, il se suffit très bien à lui-même. Comme son alcool est loin d'être timide (18 %), ne soyez pas radin sur les glaçons.



**NDLR** : La chronique *À la vôtre* reviendra le 3 septembre.