Plats à base de poisson ou d'œufs

6 SAUMON GRILLÉ, SAUCE À L'ANETH

«On pense au sauvignon blanc et au riesling, des vins d'une belle fraîcheur. Évidemment, on peut oser servir certains rouges avec du saumon, comme un pinot noir délicat de la Nouvelle-Zélande ou de la Californie. Ce sera impeccable avec du saumon ou de la truite!»

Suggestions: Sauvignon blanc Attitude, de Pascal Jolivet (17,65 $) et Pinot noir, de Sherwood Estate (22,75 $)

7 FILET DE SOLE OU FILET DE MORUE

Ces poissons à chair blanche exigent un vin de même couleur avec de l'onctuosité et sans sucre résiduel, un vin complètement sec, selon M. Lapeyrie. «Un bordeaux blanc, de sémillon et de sauvignon, ou même un bon vin blanc du Québec, issu du vidal.»

Suggestions: Cuvée des Conti, Tour des Gendres, de la famille De Conti (17,95 $) et Cuvée Vidal, du Domaine Les Brome (18,35 $)

8 COCKTAIL DE CREVETTES

«Un vin blanc portugais, comme l'Albis. C'est un blanc bien franc en bouche et un peu exotique qui fait très estival. Sinon, le pinot gris accompagne bien les plats festifs comme les crevettes et les sushis.» À déguster bien frais (de 8 °C à 9 °C) en charmante compagnie!

Suggestions: Albis, de Fonseca (12,95 $) et Gentil, de Hugel (17,95 $)

9 QUICHES, ŒUFS-BACON, CRÊPES...

«Je suggère de préparer un bon kir royal avec un mousseux abordable, comme le Hungaria, et une touche de crème de cassis de l'île d'Orléans. Sinon, un mimosa composé d'une moitié de jus d'orange frais et d'une moitié de mousseux sera parfait.»

Suggestions: Hungaria, Grande Cuvée Brut (13,70 $) et Crème de cassis, Monna & Filles (23,95 $)

Dessert

SHUTTERSTOCK

10 TIRAMISU

La présence du chocolat et du café autorise quelques extravagances. «C'est un peu la même chose que pour la tarte au sucre, on a besoin d'un vin avec une bonne charge en sucre. On peut opter pour un banyuls, un vin doux qui vient de la France, ou pour certains portos de la famille des tawnys.»

Suggestions: Maury Vintage, de Mas Amiel (21,30 $) et Tawny 10 ans, de Cabral (28,50 $)

LA MEILLEURE AFFAIRE À MOINS DE 20 $

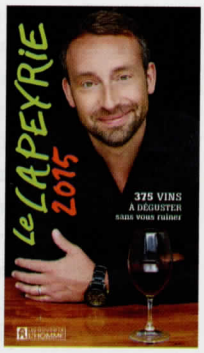
Selon l'auteur du *Lapeyrie 2015*, la cuvée 2011 d'Impatience a un rapport qualité-prix exceptionnel. «C'est la meilleure bouteille de vin rouge qu'on peut trouver à moins de 20 $ au Québec.»

Suggestion: Impatience, Château du Grand Caumont, de la famille Rigal (19,20 $)

POUR LES GRANDES OCCASIONS

Vous prévoyez sabler le champagne pour la nouvelle année? Faites la découverte de producteurs moins connus. «Les cuvées de la famille Taittinger sont géniales!» affirme Philippe Lapeyrie. Un petit luxe qui en vaudra la peine!

Suggestion: Champagne Taittinger, Brut Réserve (65,25 $)

Pour en savoir davantage, procurez-vous le guide *Le Lapeyrie 2015*, qui regorge de trouvailles savoureuses. L'auteur propose également des accords mets et vin et des conseils pour une dégustation optimale.

Le Lapeyrie 2015, de Philippe Lapeyrie, Éditions de l'Homme, 19,95 $