

REVUE DE PRESSE



REVUE DE PRESSE

2020

GUIDES

Phaneuf 2021.....	4
Lapeyrie 2021.....	11

OCTOBRE

09/10	
Les Méchants Raisins.....	15
Altamente // Azul y Garanza	
09/10	
Les Méchants Raisins.....	16
Branco // Castelo Rodrigo	
10/10	
Salut Bonjour.....	17
Branco // Castelo Rodrigo	

22/10	
Énergie 104.1.....	18
Hautes-Côtes de Beaune // Billard et Fils	

24/10	
La Presse.....	19
Miranius // Celler Credo	

NOVEMBRE

02/11	
Fugues.....	21
Fou du Beaujo // Damien Coquelet	

06/11	
91.9 sport.....	22
Dao Blanc // Adegas de Penalva	

07/11	
Salut Bonjour.....	23
Fou du Beaujo // Damien Coquelet	

13/11	
O103,5 FM.....	24
Tête Blanche // Les Têtes	

13/11	
O103,5 FM.....	24
Tête Blanche // Les Têtes	

13/11	
91.9 sport.....	25
Hautes-Côtes de Beaune // Billard et Fils	

20/11	
91.9 sport.....	26
Pure // Domaine des Huards	

27/11	
91.9 sport.....	27
Tête Nat // Les Têtes	

28/11	
Salut Bonjour.....	28
Altamente magnum // Azul y Garanza	

29/11	
Tout le monde en parle.....	29
Kontakt // Meinklang	

DÉCEMBRE

03/12	
107.3 Rouge.....	31
Envol // Domaine des Huards	

03/12	
Énergie 94.3	32
Tête Nat // Les Têtes	

04/12	
Méchants raisins	33
Les Chasseignes // Domaine Fouassier	

04/12	
Méchants raisins	34
Scuttlehole // Channing Daughters	

04/12	
91.9 sport.....	35
Les Grous // Domaine Fouassier	

05/12	
Salut Bonjour.....	36
Esprit Détente // Landron Chartier	

11/12	
Méchants raisins	37
Spontané // Hauts-Baigneux	

11/12	
Méchants raisins	38
Champagne Bouzy // Barnaut	

11/12	
Méchants raisins	39
Fleury // Blanc de Noirs	

11/12	
91.9 sport.....	40
Miranius // Celler Credo	

11/12	
Le Devoir	41
Spontané // Hauts-Baigneux	

11/12	
Le Devoir	42
Tête Nat // Les Têtes	

11/12	
Le Devoir	43
Fleury // Blanc de Noirs	

12/12	
Salut Bonjour.....	44
Irrévérence // Pearl Morissette	

17/12	
Véro	45
Branco // Castelo Rodrigo	

18/12	
Radio Canada	46
Riesling // Meyer Fonné	

18/12	
Montreal Gazette	47
Cuvée 742 // Jacquesson	

18/12	
Méchants raisins	48
Miranius // Celler Credo	

19/12	
La Presse	49
Fleury // Blanc de Noirs	

19/12	
Urbaine City	50
Grüner Veltliner // Meinklang	

23/12	
L'actualité	51
Branco // Castelo Rodrigo	

23/12	
L'actualité	52
Les Grous // Domaine Fouassier	

23/12	
Radio Canada.....	53
Kontakt // Meinklang	

30/12	
L'actualité	54
Fleury // Blanc de Noirs	

ON PARLE DE LA QV

Automne 2020	
Strom Spa	56
Supernaturel	57

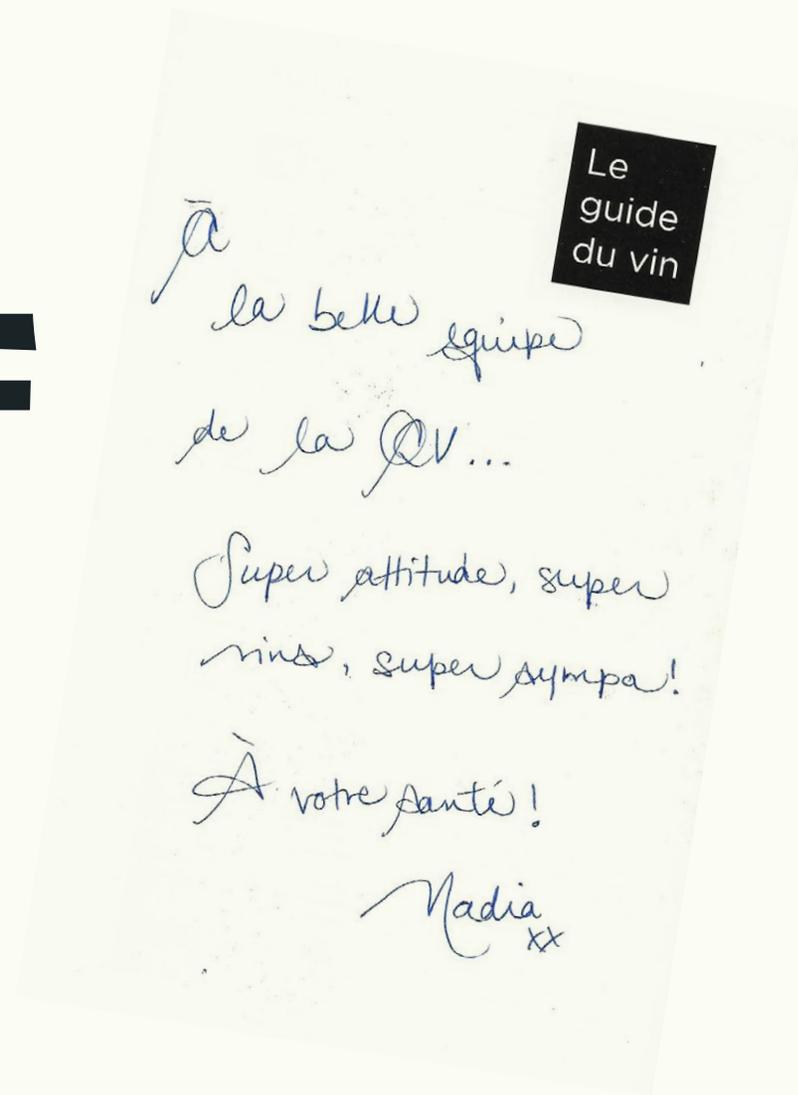
Hiver 2020	
Grenier	58
Tastet	59
91.9 sport.....	60



GUIDES

PHANEUF 2021

**NADIA FOURNIER
CRITIQUE**





LA QV

GRAPPES D'OR



Domaine Fouassier LES GROUS

FOUASSIER
Sancerre 2018, Les Grous
 La dixième génération de la famille Fouassier a converti le vignoble à l'agriculture biologique, puis biodynamique dès son arrivée en poste, au début des années 2000. Les Fouassiers élaborent une palette de cuvées parceliaires, dont celle-ci, qui provient d'un coteau exposé sud-sud-est sur des sols de calcaire crayeux de Bourges. Ne demandez pas ce qu'ils goûtent, les sols, j'ai arrêté de manger des cailloux avant la prématernelle. En revanche, je sais que le registre de saveurs de ce vin va bien au-delà de la simple expression d'un cépage; il y a donc un effet terroir indéniable. Beaucoup de volume en bouche; acidité modérée qui fait corps avec l'amertume, créant en finale une sensation saline et, si j'ose, minérale. Un vin superbe.

12259423 31,10\$ ☆☆☆ ¼ ② ●




Landron-Chartier COTEAUX D'ANCENIS



LANDRON, BERNARD ET BENOÎT
Coteaux d'Ancenis 2019
 Toujours aussi fringant, voire plus en 2019, ce vin de gamay est l'incarnation même du vin rouge de soif. De grande soif! Produit dans une minuscule appellation de la Loire, qui couvre à peine 166 hectares, entre les villes de Nantes et d'Ancenis, il arbore la souplesse originale du cépage du beaujolais, avec une bonne dose de fruit, auquel des accents poivrés et floraux apportent un supplément de caractère. Vibrant d'authenticité et biologique. Il a vraiment tout pour se faire aimer! Une deuxième commande du 2019 est prévue à l'automne.

14172612 19,80\$ ★★★★★ ②♥





Les Béates BÉATINES ROUGE

DOMAINE LES BÉATES
Coteaux d'Aix-en-Provence 2018, Les Béatines
 Dans la partie nord des coteaux d'Aix-en-Provence, des températures fraîches donnent des vins rouges particulièrement complexes, à la fois fins et structurés. Ce microclimat explique en partie la vitalité et le caractère croquant de la syrah, qui constitue la moitié de l'assemblage des Béatines, le vin courant de Pierre-François Terrat. Les saveurs du 2018 sont si nettes et si pures; exubérantes et pourtant très élégantes. Et le vin bien qu'affriolant, n'en est pas moins long et profond.

13027886 20,75\$ ★★★★★ ②♥●




Azul y Garanza VOLALTO



ALTAMENTE
Jumilla 2018, Volalto, Monastrell
 Sur le côté de l'étiquette, on peut lire la mention «pie franco». C'est-à-dire que les vignes qui composent ce vin sont non greffées (sur des porte-greffes américains), contrairement à la très grande majorité des vignes européennes. Les raisins sont ensuite vinifiés sans ajout de levure et élevés pendant six mois en fûts de chêne français. Des notes animales, qui traduisent un soupçon de réduction, s'estompent après quelques minutes dans le verre. La bouche est moins costauda que la moyenne des vins de l'appellation, mais pourtant plus riche en détails aromatiques. Caractère et fraîcheur.

14265755 18,30\$ ★★★★★ ②♥●






LA QV

5 // 4,5 ÉTOILES

Les Pervenches

LE COUCHANT**PERVENCHES, LES****Chardonnay 2019, Le Couchant**

Véronique Hupin et Mike Marler sont vignerons à Farnham, en Montérégie, depuis maintenant 21 ans. Le couple est une référence québécoise en viticulture, mais depuis quelques années, les progrès des Pervenches se mesurent surtout au chai, où on vinifie, sans aucun intrant ni sulfite (S.A.I.N.S.), des vins d'une pureté exemplaire. Une macération pelliculaire de 48 heures a permis de désacidifier naturellement le moût et d'enrichir la structure. Résultat : un chardonnay gras et hyper harmonieux, offrant une superbe concentration de saveurs et une finale complexe, tirée en longueur par des amers nobles. À mon avis, c'est la plus belle réussite du vignoble québécois dans le millésime difficile que fut 2019. Si vous arrivez à mettre la main sur quelques bouteilles, vous vous régalez!

36,75 \$ ☆☆☆☆ ② ♥



Dans les épiceries spécialisées



Les Pervenches

LES ROSIERS**PERVENCHES, LES****Chardonnay 2019, Les Rosiers**

La cuvée Les Rosiers est vinifiée sensiblement de la même manière que Le Couchant, commenté ci-haut. Les raisins ont été récoltés les 17 et 18 octobre 2019. Ils ont macéré pendant 48 heures avec les peaux, fermenté sans ajout de levure et ont été élevés en fûts, où se produit lentement la transformation malolactique. L'acidité est hyper bien intégrée, les goûts de fruits blancs l'emportent sur les notes de beurre, à peine présentes. Un vin frais, croquant, avec juste ce qu'il faut d'extraits pour assurer sa structure et sa longueur. Une autre superbe réussite.

30 \$ ☆☆☆☆ ② ♥

Dans les épiceries spécialisées



Les Pervenches

PINOT ZWIEGELT**PERVENCHES, LES****Pinot-Zweigelt 2019**

Michael Marler n'aime pas les vins rouges trop extraits et cet assemblage de pinot noir (85%) et de zweigelt le reflète bien. Les raisins sont éraflés à la main, soumis à une macération semi-carbonique et vinifiés avec délicatesse. Le 2019 sent le pinot bourguignon, le fait qu'il soit hyper délicat ne devrait d'ailleurs pas vous faire douter de sa longueur. Il suffit de l'apprécier pour ce qu'il est : un vin rouge tout en subtilité et en nuances, qui chuchote plutôt que de crier. Ne reste plus qu'à tendre l'oreille.

30 \$ ★★★★★ ②



Dans les épiceries spécialisées



Champagne Fleury

ROSÉ DE SAIGNÉE**FLEURY****Rosé de Saignée, Brut**

Ce rosé de saignée est issu exclusivement de raisins de pinot noir. La couleur est donc plus soutenue que la moyenne des rosés et le vin présente une texture presque tannique en bouche. Dense, avec de savoureux goûts de fruits rouges et un équilibre exemplaire. Racé et élégant. L'un des meilleurs champagnes rosés à la SAQ, et pas le plus cher...

11010301 77\$ ★★★★★ ②





Nicolas Grosbois
CLOS DU NOYER

GROSBOIS, NICOLAS
Chinon 2018, Clos du Noyer

Nicolas Grosbois pratique l'agriculture biologique dans le vignoble familial de Panzoult. Le Clos du Noyer est une parcelle exposée plein sud et plantée il y a une quarantaine d'années. En 2018, il donne un vin plein et chaleureux, qui gagne beaucoup en nuances avec l'aération. Le vin révèle alors son fruit noir profond, ses accents d'anis, de poivre long et d'eau-de-vie de framboise. Une grande intensité, un bon équilibre et toute la matière pour se bonifier au cours des cinq ou six prochaines années. Retour à la SAQ à la fin de novembre 2020.

13128169 43,50\$ ★★★★★



Nicolas Grosbois
LA CUISINE DE MA MÈRE

GROSBOIS, NICOLAS
Chinon 2018, La Cuisine de ma Mère

Grosbois s'est surtout fait connaître par cette cuvée joliment nommée, issue de vignes de cabernet franc d'une quinzaine d'années. Un chinon accessible, un peu moins tonique en 2018, bien en chair et porté par des tanins ronds, mais il reste digeste. Les saveurs sont nettes, le tissu tannique soyeux et l'acidité est juste assez importante pour garantir la vitalité.

12782441 20,65\$ ★★★★★



Rémi Pouizin
LES PIOUS BLANC

POUZIN, RÉMI
Côtes du Rhône 2019, Les Pious blanc

Tout est réussi dans le vin blanc de Géraldine et Rémi Pouizin. Depuis son nez discret de beurre et de pâte d'amande, jusqu'à sa finale amère et saline, en passant par sa tenue et son ampleur, auxquelles une dominante de grenache blanc dans l'assemblage contribue sans doute. Un soupçon de CO₂ apporte une agréable vitalité à l'ensemble. Excellent!

14512795 17,30\$ ☆☆☆☆



Rémi Pouizin
NATIVE

POUZIN, RÉMI
Côtes du Rhône-Villages 2019, Native

Dans les livres et les salons, on parle souvent du « caractère poivré » des vins de Visan, un village du Vaucluse. Bien que ce trait ne soit pas très marqué en 2019, les notes de poivre sont présentes, comme une trame de fond au fruit mûr et compact, coulé de tanins bien charnus. À moins de 20\$, les amateurs de vins rouges du Rhône peuvent acheter les yeux fermés.

12517832 19,40\$ ★★★★★





LA QV

4 ÉTOILES



Celler Credo MIRANIUS

CELLER CREDO

Xarel-lo 2018, Miranius

Celler Credo est surtout connu pour ses cavas, mais comme plusieurs maisons catalanes, elle élabore aussi des vins tranquilles, comme cet excellent vin blanc, issu de xarel-lo. Quelque chose de très méditerranéen au nez, des nuances aromatiques qui rappellent le cépage terret. Peu d'acidité, mais un profil très umami. Le vin s'exprime avec beaucoup plus de nuances 1 ou 2 heures après l'ouverture. Salin, digeste et d'une longueur très appréciable pour le prix.

12866557 19,70\$ ☆☆☆②♥



8 437001 003938

Adega de Penalva MACÉRATION



ADEGA DE PENALVA

Dão 2019, Maceration

Cette cave coopérative de Castendo assemble le cépage encruzado à du cerceal et à de la malvasia fina, et laisse le tout macérer avec les peaux des raisins pendant de 15 jours, puis fermenter sans ajout de levures. Résultat: un vin orange tout ce qu'il y a de plus réussi, structuré sans être tannique, avec des goûts de poire compotée, de graine de fenouil, d'amande amère et de foin. Longueur digne de mention et plein de beaux accords à table.

13844317 21,60\$ ☆☆☆②♥



5 606469 001258



Meinklang BURGENLAND RED

MEINKLANG

Burgenland Red 2018, Neusiedlersee

À plus ou moins un kilomètre à vol d'oiseau de la frontière hongroise, la famille Michlits se consacre à l'élevage de bovins, à la culture de céréales anciennes, en plus de veiller sur des vergers et un vignoble. Polyculture et biodiversité. Le modèle de Meinklang pourrait faire école en termes d'agriculture écoresponsable et durable. La proximité du lac Neusiedler a peut-être eu un effet modérateur sur les conditions chaudes de l'été 2018, car il se dégage de ce rouge issu d'un assemblage de zweigelt, de blaufrankisch et de st-laurent une incroyable sensation de fraîcheur. Depuis son attaque nerveuse et bourrée de fruit, jusqu'à sa finale sapide et désaltérante, ce vin est l'exemple d'un pur vin de soif. 12% d'alcool. Un régal!

13971164 18,70\$ ★★★★★②♥



9 120012 740495

Les Pervenches MACPEL 21



PERVENCHES, LES

Macpel 21 2019

Cette cuvée a été produite l'année dernière, pour souligner le 20^e millésime de Véronique Hupin et Michael Marler aux Pervenches. Leur Macpel (pour macération pelliculaire) est le fruit d'un assemblage de deux cépages blancs laissés à macérer avec les peaux – 21 jours pour le pinot gris et 14 jours pour le seyval – ainsi qu'une toute petite proportion de pinot noir et de zweigelt, en macération carbonique. Cela donne un vin de couleur cuivrée, bourré de fruit et gouleyant, mais aussi doté d'une certaine poigne tannique (c'est un vin orange, après tout) et de très jolis amers en finale. Si frais, sapide et léger en alcool qu'on voit (trop!) vite le fond de la bouteille.

30\$ ☆☆☆②

Dans les épiceries spécialisées





LA QV

4 ÉTOILES

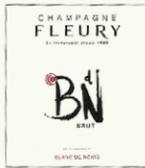


Champagne Fleury BLANC DE NOIRS

FLEURY Brut Blanc de Noirs

Amateur de blanc de noirs, vous devriez faire provision de cette cuvée de la famille Fleury. C'est non seulement l'un des rapports qualité-prix-plaisir les plus avantageux au rayon des champagnes, mais c'est aussi l'un des vins les plus racés et distinctifs. L'attaque en bouche est vibrante, quasi aérienne, mais le vin offre aussi une excellente tenue et laisse une sensation de plénitude rare dans cette gamme de prix. À moins de 60\$, c'est une aubaine (ou presque)!

13090631 58,75\$ ☆☆☆



3 551871 910013



Champagne Fleury FLEUR DE L'EUROPE

FLEURY Brut Nature, Fleur de l'Europe

Cette année encore, la cuvée Fleur de l'Europe s'inscrit parmi mes champagnes favoris. Un exemple éloquent du sérieux de la famille Fleury, qui cultive son vignoble de la côte des Bar en biodynamie, depuis 1989. Un vin mûr et ouvert, composé majoritairement de pinot noir (90%), dont les parfums de pain grillé, de pomme jaune et d'amandes rôties exercent un charme immédiat. La bouche, à la fois structurée et aérienne, est riche d'une foule de saveurs qui vont crescendo et terminent leur parcours sur une note saline.

12669641 65,25\$ ☆☆☆



3 551870 751112

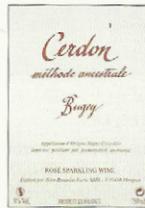


Renardat-Fâche BUGEY-CERDON

RENARDAT-FÂCHE Bugey Cerdon

Une spécialité alpine, produite dans la commune de Bugey - aux limites de la Savoie et du Jura. Les cépages gamay et pouslard sont vinifiés selon la méthode ancestrale et les fermentations cessent avant que la totalité des sucres aient été transformés en alcool. Résultat : un vin tout léger (8%), juste assez acidulé, qui donne l'impression de mordre à pleines dents dans de petits fruits rouges fraîchement cueillis. Miam!

12477543 24,85\$ ★★★★★



3 683080 027296



Les Béates BÉATINES ROSÉ

BÉATES, LES

Coteaux d'Aix-en-Provence rosé 2019, Les Béatines

Les vins de Pierre-François Terrat se distinguent par leur caractère vibrant, leur rapidité, et son rosé Les Béatines n'y fait pas exception. Très typé provençal par sa couleur, par son fruité cristallin et par ses accents iodés. Un vin de terroir et de plaisir qu'on servira autant à l'apéro, qu'à table, avec un poisson à chair fine et les premières têtes de violon de la saison. Miam!

11232261 21,10\$ ★★★★★



3 591163 080932



LA QV

4 // 3,5 ÉTOILES

Champagne Barnaut
BOUZY GRAND CRU

BARNAUT**Brut Grand Cru Bouzy**

Le domaine de Philippe Secondé, à Bouzy, est la source d'un blanc de noirs d'une rare constance. Le vin présente de belles nuances de petits fruits rouges, de brioche grillée et de terre humide, le tout porté par une texture vineuse et empreinte de fraîcheur. Un champagne de caractère. L'une de mes valeurs sûres à la SAQ.

11152958 57\$ ☆☆☆



3 523700 000424



Domaine des Huards
PURE

DOMAINE DES HUARDS**Chevigny 2018, Pure**

Ce domaine dont les vins sont distribués à la SAQ depuis près de vingt ans connaît un retour en force depuis quelques années. Le Pure est composé de sauvignon blanc (85%) et de chardonnay, cultivés selon les principes de la biodynamie, non loin de Chambord. Un bon vin ample, aux parfums délicats d'écorce de citron, de miel et de fleurs. Pas complexe, mais assez long et de bonne tenue.

961607 25,55\$ ☆☆☆ ½ ② ●



3 494980 004139



Nicolas Grosbois
**LA CUISINE DE MA MÈRE
EN VACANCES À GAILLAC**

GROSBOIS, NICOLAS**Gaillac 2018, La cuisine de ma mère... En vacances à Gaillac**

Nicolas Grosbois est vigneron dans la Loire. En 2016, après avoir perdu 80% de sa récolte suite à un gel dévastateur, il est allé s'approvisionner en raisins biologiques à Gaillac. La cuvée «édition spéciale» qu'il a créée cette année-là a connu un tel succès qu'elle est à la SAQ en approvisionnement continu. Son 2018 est composé de merlot, de syrah, de duras et de braucol (fer servadou) issus de l'agriculture biologique. Sa structure rappelle un peu de bons vins des côtes de Bordeaux, avec un supplément de fruit et un petit caractère guil-

13349800 19,35\$ ★★★ ½ ② ●



3 770001 475165



Damien Coquelet
FOU DU BEAUJO

COQUELET, DAMIEN**Beaujolais-Villages 2018, Fou du Beaujo**

Après un 2017 un peu trop «sauvage» et instable à mon goût, Damien Coquelet revient en force avec un beaujolais tout ce qu'il y a de plus net et savoureux. Du fruit, du poivre, des fleurs; le tout posé sur une texture coulante, avec juste assez d'aspérités tanniques pour assurer sa vigueur.

12604080 20,95\$ ★★★ ½ ② ♥



3 683080 083476



LAPEYRIE

2021

PHILIPPE LAPEYRIE
CRITIQUE



Domaine des Huards
ENVOL

TOP 10 DES VINS D'APÉRO

	ENVOL , Domaine des Huards Cheverny, Loire, France
PRIX 22,40 \$	CODE SAQ 12748278



Adega de Penalva
DAO ROUGE

TOP 10 DES VINS DE MARIAGE

	ADEGA DE PENALVA Dão, Portugal
PRIX 12,30 \$	CODE SAQ 13746485



Les Béates
BÉATINES ROSÉ

TOP 10 DES VINS ROSÉS

	LES BÉATINES , Domaine des Béates Coteaux d'Aix-en-Provence, Provence, France
PRIX 21,10 \$	CODE SAQ 11232261



champagne Barnaut
BOUZY GRAND CRU

TOP 10 DES CHAMPAGNES

	GRAND CRU BOUZY BRUT , Barnaut Champagne, France
PRIX 55,25 \$	CODE SAQ 11152958



Champagne Jacquesson
CUVÉE 742

TOP 10 DES CHAMPAGNES

	CUVÉE 742 EXTRA BRUT, Jacquesson Champagne, France
PRIX 77,15 \$	CODE SAQ 13116643



Domaine Fouassier
LE CLOS DE BANNON

TOP 10 DES VINS BLANCS DE GARDE

	LE CLOS DE BANNON, Domaine Fouassier Sancerre, Loire, France
PRIX 31,25 \$	CODE SAQ 13323440



Les Salamandres
VIN DE GLACE

**TOP 10 DES VINS MUTÉS
 OU LIQUEUREUX**

	VIN DE GLACE, Domaine des Salamandres Québec, Canada
PRIX 33,60 \$	CODE SAQ 11343607



OCTOBRE



DIFFUSÉ LE 09 OCTOBRE 2020

Azul y Garanza

ALTAMENTE



<https://bit.ly/2Jlxqda>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**



50 meilleurs vins de 2020 à moins de 20\$

Altamente, Jumilla 2019, Monastrell, Espagne

Coup de foudre instantané pour ce jumilla nouveau genre, qui offre une expression pleine et savoureuse du monastrell (mourvèdre), vinifié en cuves de béton, avec les levures naturelles. Jeune et fringant, avec un bel éventail de saveurs qui vont au-delà du fruit, des tanins denses et de qualité et une bonne longueur. Vraiment, à moins de 15 \$, c'est le vin rêvé pour accompagner vos soirs de semaine. Et bio, en plus!



DIFFUSÉ LE 09 OCTOBRE 2020

Castelo Rodrigo

BRANCO



<https://bit.ly/2Jlxqda>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**



50 meilleurs vins de 2020 à moins de 20\$

Castelo Rodrigo, Beira Interior Branco 2019, Portugal

Tout au nord de la région montagneuse du Beira Interior, à un jet de pierres du Douro, la coopérative Adega de Figueira, à Castelo Rodrigo, poursuit sa transition vers l'agriculture biologique. Difficile de résister aux parfums de poire de ce vin blanc original, gras et salin, avec des notes végétales qui ajoutent une dimension supplémentaire à son éventail de goûts.



DIFFUSÉ LE 10 OCTOBRE 2020

Castelo Rodrigo

BRANCO



<https://bit.ly/2HU3EuZ>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**



Un fort agréable blanc du Portugal septentrional
Branco 2019 // Castelo Rodrigo
Beira Interior - Portugal
Code : 14431223
Prix : 15,05 \$
Disponibilités : 110 succursales en province
Sucre résiduel par litre : 1 gramme



DIFFUSÉ LE 22 OCTOBRE 2020

Domaine Billard et Fils
HAUTES-CÔTES DE BEAUNES

	ENERGIE 104.1	https://bit.ly/2HYUZaU
---	----------------------	---

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**

Phil Lapeyrie - Domaine Billard père et fils -
Bourgogne Haute-côtes de Beaune

 LE BOOST!
jeudi 22 octobre 2020 - 9h16





PUBLIÉ LE 24 OCTOBRE 2020

Celler Credo

MIRANIUS



<https://bit.ly/3oSJCC9>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

Celler Credo est le bras « vins tranquilles » de la maison Recaredo, qui élabore exclusivement des vins effervescents. Chez Celler Credo, on met en lumière le potentiel d'un cépage phare de Catalogne, le xarel-lo. La vigne est cultivée en biodynamie et les vinifications sont très naturelles, comme chez Recaredo. La cuvée Miranius est une parfaite introduction au cépage. Le nez, d'intensité modérée, est très peu axé sur le fruit ; c'est typique du cépage. On y retrouve plutôt une impression minérale, saline, avec quelques notes d'agrumes, de pomme jaune, de foin, non sans rappeler le Cava. Sec et léger, mais avec un certain grain à la texture qui lui apporte du volume et de la fraîcheur. Parfait pour l'apéritif, ce vin est aussi tout indiqué pour une cuisine où brillent les légumes, en particulier les légumes verts, et les herbes.

Celler Credo Miranius Penedès 2018, 19,70 \$ (12866557), 11 %, bio.

Garde : 3 ou 4 ans.



NOVEMBRE



DIFFUSÉ LE 2 NOVEMBRE 2020

Damien Coquelet

FOU DU BEAUJO



fugues

<https://bit.ly/3koS340>

**OLIVIER DE MAISONNEUVE
AUTEUR**



Fou du Beaujo
Damien Coquelet, AOP Beaujolais-Villages (France) 2018
Code SAQ : 12604080 20,95\$

Novembre rime avec Beaujolais, et si le beaujolais nouveau a perdu de son attrait, la région et le gamay peut réserver de superbes surprises, comme ce délicieux vin qui en plus, s'inscrit dans le mouvement du vin nature. Le nez est une bombe fruitée avec quelques notes de terre humide vraiment charmantes. La bouche est toute aussi affriolante et savoureuse, juteuse et pleine de fraîcheur, avec une finale légèrement poivrée. Quel régal! S'en tenir à un verre serait un exploit. Il est parfait en apéro, avec le plateau de charcuteries entre amis, ou un cassoulet. Aussi réussi que la performance de Tom Holland qui interprète Umbrella de Rihanna, à Lip Sync Battle. Wow!



DIFFUSÉ LE 6 NOVEMBRE 2020

Adegas de Penalva

DAO BLANC

		https://bit.ly/3nITYsL
---	---	---

**RAPHAËL DOUCET
CHRONIQUEUR**





DIFFUSÉ LE 7 NOVEMBRE 2020

Damien Coquelet

FOU DU BEAUJO

		https://bit.ly/2UhCSQh
---	---	---

PHILIPPE LAPEYRIE CHRONIQUEUR



Un savoureux rouge du Beaujolais, qui tout comme le jeune homme qui l'a mis en bouteille, ne se prend vraiment pas au sérieux
 Beaujolais-Villages 2019 // Fou du Beaujo - Damien Coquelet
 Beaujolais - France
 Code : 12604080 // Prix : 20,95 \$

Disponibilités : 45 bouteilles en ligne et 170 succursales en province
 Sucre résiduel par litre : 2 grammes
 Servir à 15-16 degrés Celsius

À déguster avec : des plats à partager tel des saucissons, des fromages, des pâtés de campagne...

Oh que c'est du beau et du bon Beaujo ça les amis! Un rouge qui vous fera croire que l'été n'est pas encore terminé et que nous sommes en plein 5 à 7 sur la terrasse ensoleillée! Juteux, friand, souple, «glouglou à souhait» et glissant au plus haut point. Un vin vivant, un vin vrai! Tirez-lui son liège lors des 2 ou 3 prochaines années.

DIFFUSÉ LE 13 NOVEMBRE 2020

Les Têtes

TÊTE BLANCHE



[https:// o1035.ca/](https://o1035.ca/)

**DIANE LESAGE
CHRONIQUEUSE**



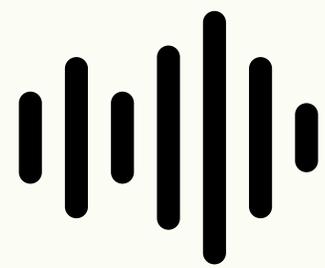
DIFFUSÉ LE 13 NOVEMBRE 2020

Domaine Billard et Fils

HAUTES CÔTES DE BEAUNE

		https://bit.ly/3nITYsL
---	---	---

**RAPHAËL DOUCET
CHRONIQUEUR**





DIFFUSÉ LE 20 NOVEMBRE 2020

Domaine des Huards

PURE CHEVERNY



<https://bit.ly/3nITYsL>

**RAPHAËL DOUCET
CHRONIQUEUR**





DIFFUSÉ LE 27 NOVEMBRE 2020

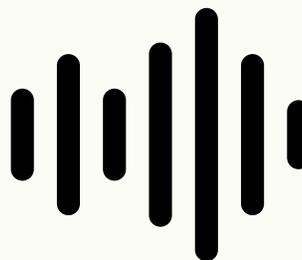
Les Têtes

TÊTE NAT



<https://bit.ly/3nITYsL>

**RAPHAËL DOUCET
CHRONIQUEUR**





DIFFUSÉ LE 28 NOVEMBRE 2020

Azul y Garanza

ALTAMENTE



<https://bit.ly/33tPd91>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**



ALTAMENTE - AZUL Y GARANZA

Code : 13632365 Prix : 29,90 \$ (1,5 litre) Sucre résiduel : 2,6 g / L



4 magnums parfaits pour le temps des Fêtes

Un savoureux rouge de la côte est de l'Espagne à 30 \$ le magnum
Jumilla 2019

Altamente - Azul y Garanza | Murcie - Espagne
Code : 13632365 | Prix : 29,90 \$ (magnum 1,5 litre)

Disponibilités : 120 succursales en province

Sucre résiduel par litre : 2,6 grammes | Servir à 15-16 degrés Celsius
À déguster avec : un ragout de boulettes, du bœuf braisé...

Voici un 100% mourvèdre qui est issu d'une culture bio. Contrairement à de nombreux rouges de cette zone viticole espagnole qui sont lourds, concentrés et peu digeste, ce Altamente est frais, souple, peu tannique et d'une «buvabilité» épatante. Quelle aubaine à 30 \$ le magnum! Profitez de ses vertus en lui tirant le bouchon lors des 2 à 3 années à venir.



DIFFUSÉ LE 29 NOVEMBRE 2020

Meinklang

KONTAKT



TOUT LE MONDE EN PARLE

<https://bit.ly/3moVOJc>

**KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
JOURNALISTE**



DÉCEMBRE



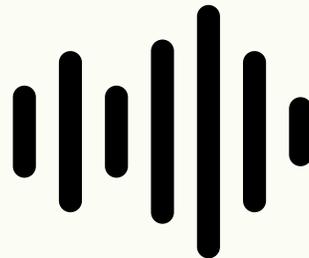
DIFFUSÉ LE 3 DÉCEMBRE 2020

Domaine des Huards

ENVOL

	107.3 rouge	https://bit.ly/37w3Gn9
---	-----------------------	---

PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR





DIFFUSÉ LE 3 DÉCEMBRE 2020

Les Têtes

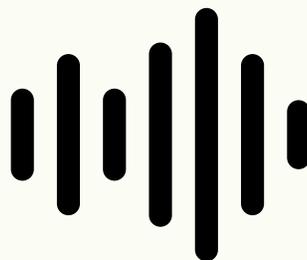
TÊTE NAT



ENERGIE
94.3

<https://bit.ly/34pKzcu>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEURS**





DIFFUSÉ LE 4 DÉCEMBRE 2020

Domaine Fouassier

LES CHASSEIGNES



<https://bit.ly/3nwjdsB>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**

Découvrez nos coups de cœur

Domaine Fouassier, Les Chasseignes 2018, Sancerre, France

On dit souvent qu'il y a le sauvignon et qu'il y a le sancerre (lequel est élaboré à partir de sauvignon). On le constate du moins ici avec cette excellente cuvée « Les Chasseignes » provenant de sols calcaires et dont les vignes sont conduites en biodynamie. Il offre un nez et des saveurs complexes de fleur, d'agrumes et craie. De beaux amers en finale font saliver. Apéro de choix ou avec les huîtres.



DIFFUSÉ LE 4 DÉCEMBRE 2020

Channing Daughters

SCUTTLEHOLE



MÉCHANTS RAISINS
blogue 

<https://bit.ly/3nwjdsB>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**

Découvrez nos coups de cœur

Channing Daughters, Scuttlehole 2018, Long Island, É-U

Sortez des sentiers battus avec ce chardonnay provenant de Long Island, dans l'État de New York. Oubliez le style riche et beurré des chardonnays californiens. Élevé en cuve inox, il surprend par son nez de fruits blancs, de melon et d'iode. Le vin montre du volume tout en restant bien sec.



DIFFUSÉ LE 4 DÉCEMBRE 2020

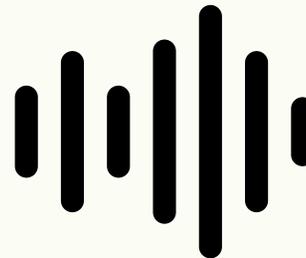
Domaine Fouassier

LES GROUS



<https://bit.ly/3nITYsL>

**RAPHAËL DOUCET
CHRONIQUEUR**





DIFFUSÉ LE 5 DÉCEMBRE 2020

Landron Chartier

ESPRIT DÉTENTE



<https://bit.ly/2VT9UXz>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**



3 bons vins à 20 \$ et moins

Un 100 % gamay d'une fraîcheur et d'une digestibilité épatante

Coteaux d'Ancenis 2019 | Esprit Détente - Bernard et Benoit Landron
Loire - France

Code : 14172612 | Prix : 19,80 \$

Disponibilités : 188 succursales en province

Sucre résiduel par litre: 1 gramme | Servir à 15 degrés Celsius

À déguster avec : du «fingers food» à partager en famille, saucisses, mini-brochettes de satay de poulet ou de bœuf...

Amoureux de vins du Beaujolais, vous ne serez pas trop dérouté en buvant cet hyper juteux et fort rassasiant rouge de la vallée de la Loire! Fin, souple, peu tannique, gouleyant... Tellement le genre de produit qui va se retrouver dans mon verre durant le temps de Fêtes ! Un passe-partout qui se fauilera entre des dizaines de plats différents à table. Profitez de son fruité primaire et éclatant en buvant la bouteille d'ici 1 ou 2 ans.



DIFFUSÉ LE 11 DÉCEMBRE 2020

Hauts Baigneux

SPONTANÉ



<https://bit.ly/3o2OqnC>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**

Les meilleures bulles pour égayer votre bulle sociale

HB, Spontané Blanc 2019, Vin de France

Depuis quelque temps, la mode est au pétillant naturel, une catégorie que les initiés surnomment « Pet Nat' ». Bien que leur Domaine des Hauts Baigneux soit situé en Loire, Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier s'approvisionnent dans le sud-ouest avec des cépages locaux (sémillon, de len de l'ehl – en français, on dit « loin de l'œil » – et de mauzac). Dans le verre, on retrouve un vin aux accents de fleur, de poire et de miel. En bouche, on trouve une bulle légère. C'est ample, bien sec et frais malgré une acidité basse. Attention : vous pourriez siffler la bouteille plus vite que vous le pensez !



DIFFUSÉ LE 11 DÉCEMBRE 2020

Barnaut

BOUZY



<https://bit.ly/3o2OqnC>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**

Les meilleures bulles pour égayer votre bulle sociale

Barnaut, Grand Cru Bouzy Blanc de Noirs Brut, Champagne, France

Un tout petit domaine de propriétaire récoltant dont les vignes sont toutes situées sur le célèbre grand cru de Bouzy. Un champagne blanc de noirs, c'est-à-dire uniquement issu de cépages à peau noire, en l'occurrence, ici, un 100 % pinot noir. Une bulle étonnamment fine. Des tonalités de fruits rouges mûrs, de carvi et de terre humide. C'est gourmand, presque crémeux tout en montrant une belle vinosité. Finale longue et fruitée qui fait honneur au terroir de Bouzy. Encore meilleur en mangeant.



DIFFUSÉ LE 11 DÉCEMBRE 2020

Champagne Fleury

BLANC DE NOIRS



<https://bit.ly/3o2OqnC>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**

Les meilleures bulles pour égayer votre bulle sociale

Fleury, Blanc de Noirs Brut, Champagne, France

Le blanc de noirs de la famille Fleury est non seulement l'un des rapports qualité-prix-plaisir les plus avantageux au rayon des champagnes, mais c'est aussi l'un des vins les plus racés et distinctifs. Une attaque en bouche vibrante, une excellente tenue et une sensation de plénitude rare à moins de 60 \$.



DIFFUSÉ LE 11 DÉCEMBRE 2020

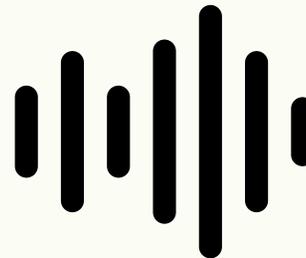
Celler Credo

MIRANIUS



<https://bit.ly/3nITYsL>

**RAPHAËL DOUCET
CHRONIQUEUR**





DIFFUSÉ LE 11 DÉCEMBRE 2020

Hauts Baigneux

SPONTANÉ



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3r5m0vj>

**JEAN AUBRY
COLLABORATEUR**



À chacun sa bulle

Pétillant naturel

Spontané Blanc 2019, Sud-Ouest, France (25,20 \$ – 13879801). Plus naturel que ça et tu vis 100 ans en prenant la bulle au bond tous les jours ! Un jardin entier de fruits frais, une bouche candide qui porte et transporte. Miam ! (5)

★★★



DIFFUSÉ LE 11 DÉCEMBRE 2020

Les Têtes

TÊTE NAT



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3r5m0vj>

**JEAN AUBRY
COLLABORATEUR**



À chacun sa bulle

Pétillant naturel

Tête Nat' 2019 « Les Parcelles », Vivien & Nicolas, Vin de France (22,95 \$ – 13863770). Ma vision des choses ? Démarrer avec ce « pet nat » et terminer avec ce « pet nat », histoire de faciliter la digestion avant ET après les libations. Un bio bien sec et bien net, rigolo comme un film de Tati et savoureux comme deux tartes aux pommes. (5) ★★★



DIFFUSÉ LE 11 DÉCEMBRE 2020

Champagne Fleury

BLANC DE NOIRS



LE DEVOIR

<https://bit.ly/3r5m0vj>

**JEAN AUBRY
COLLABORATEUR**



À chacun sa bulle

Champagne

Fleury Blanc de Noirs Brut (56,50 \$ – 13090631). J'aime cette maison, pas prétentieuse pour deux euros, balisant une bouche fruitée généreuse et accessible, mais qui ne manque pas de profondeur. (5+) ★★★ 1/2



DIFFUSÉ LE 12 DÉCEMBRE 2020

Pearl Morissette

IRRÉVÉRENCE



<https://bit.ly/3r7iwZ3>

**PHILIPPE LAPEYRIE
CHRONIQUEUR**



3 cuvées à offrir en cadeau à Noël

Un blanc de Niagara qui est bon à en «lécher sa coupe»

Irrévérence 2017 // Pearl Morissette
Péninsule du Niagara - Ontario - Canada

À déguster avec : une pizza aux 3 fromages, un filet de flétan ou de morue...

Cet éclectique et tout à fait réussi assemblage est composé de riesling, de chardonnay et de gewurztraminer. On succombe rapidement à ses enivrants et sensuels parfums floraux ainsi qu'à ses notes de fruits à chair blanche. Le gustatif est enveloppant, onctueux, rond, élancé et le généreux volume vous fera effectuer de brillantes harmonisations mets-vins à table. Un autre blanc ontarien qui nous prouve hors de tout doute que la péninsule du Niagara fait maintenant partie des meilleures zones viticoles de la planète-vin. Cette bouteille pourra se conserver aisément 3 à 4 ans en cave.



DIFFUSÉ LE 17 DÉCEMBRE 2020

Castelo Rodrigo

BRANCO



véro

<https://bit.ly/37ARPEB>

**MICHELLE BOUFFARD
COLLABORATRICE**



SOIF DE VOYAGES EN ATTENDANT VOTRE PROCHAIN PÉRIPLE !

Portugal: Passe-Partout | Le Castelo Rodrigo est un de mes récents coups de cœur. Sec et éclatant avec des notes explosives d'agrumes, de fleur blanche et une pointe d'amertume agréable en fin de bouche, ce blanc léger est tout aussi approprié pour les 5 à 7 qu'avec une pièce de flétan ou un filet de sole simplement préparé. On doit l'éclat de ce vin à l'assemblage des cépages autochtones siría (50 %), fonte cal (20 %), rabigato (20 %) et malvasia fina (10 %). Adega de Figueira de Castelo Rodrigo Branco Beira Interior 2019, 15,05 \$.



DIFFUSÉ LE 18 DÉCEMBRE 2020

Meyer Fonné

RIESLING



RADIO-CANADA

<https://bit.ly/2M5pn58>

**MICHELLE BOUFFARD
CHRONIQUEUSE**



Des vins pour tous avec la sommière Michelle Bouffard

Pour la raclette
Meyer-Fonné Riesling Réserve 2018, Alsace 26.70\$



DIFFUSÉ LE 18 DÉCEMBRE 2020

Champagne Jacquesson

CUVÉE 742



MONTREAL GAZETTE

<https://bit.ly/3hnhMuL>

BILL ZACHARKIW
AUTEUR



Bill Zacharkiw's top sparkling wines for a stressful year

Champagne 2013, Extra Brut, Cuvée 742, Jacquesson, France Champagne, \$77.75, SAQ # 13116643. Very barren in many ways, but there can be pleasure and growth in solitude. This makes me want to get two dozen oysters and hang on the couch by myself. Maybe watch a documentary about space. It's lemony. I like that. Residual sugar: 4.8 g/L.



DIFFUSÉ LE 18 DÉCEMBRE 2020

Celler Credo

MIRANIUS



<https://bit.ly/3rC3Jpm>

**PATRICK DÉSY, NADIA FOURNIER ET MATHIEU TURBIDE
JOURNALISTES**

Les meilleurs vins de 2020

9. CELLER CREDO, MIRANIUS 2018, PENEDES

19,70 \$

Espagne 11 %

1,2 g/L | ★★★ | \$\$

Code SAQ : 12866557

Celler Credo est surtout connu pour ses cavas, mais, comme plusieurs maisons catalanes, elle élabore aussi des vins tranquilles, comme ce vin blanc de xarel-lo, tout léger en alcool, mais riche en saveurs. Un nez singulier, bien méditerranéen ; peu d'acidité, mais une sensation umami qui donne envie de passer à table. On gagnera à le boire lentement, puisqu'il s'exprime avec beaucoup plus de nuances après quelques heures d'ouverture. Longueur très appréciable pour le prix.



PUBLIÉ LE 19 DÉCEMBRE 2020

Champagne Fleury

BLANC DE NOIRS



<https://bit.ly/3mP7Uuw>

VÉRONIQUE RIVEST
SOMMÈLIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE

DIX MOUSSEUX POUR LES FÊTES

FLEURY BLANC DE NOIRS BRUT CHAMPAGNE, 56,50 \$ (13090631), 12 %, BIO

Coup de cœur non seulement pour cette cuvée, mais pour cette maison familiale où on travaille remarquablement bien. La qualité est toujours au rendez-vous et les prix, extrêmement sages. Ce 100 % pinot noir s'ouvre sur un nez charmeur, frais et fruité, aux accents d'amandes, de fleurs et de brioches. La bouche combine à merveille fruits mûrs, fraîcheur et tension, le tout porté par des bulles super fines. Un vrai délice !



PUBLIÉ LE 19 DÉCEMBRE 2020

Meinklang

GRÜNER VELTLINER



Urbaine City

<https://bit.ly/2WTxbJw>

**MARIE-NOËL OUMET
JOURNALISTE**

18 vins pour se gâter ou à offrir durant les Fêtes

4. Meinklang Gruner-Veltliner Österreich 2019

Ce vin blanc, élevé en biodynamie, est un vin qu'on prend plaisir à savourer avec ses arômes de pomme verte, de lime et de pêche ainsi que ses notes florales et de miel. Vif et rafraichissant, il est passe-partout et se prend aussi bien à l'apéro que pour accompagner poissons, viandes blanches, salade ou des plats avec des asperges. Un gros coup de coeur.

Cépages: Grüner veltliner 100 %
Prix: 19,35\$ (SAQ)



PUBLIÉ LE 23 DÉCEMBRE 2020

Castelo Rodrigo

BRANCO



L'actualité

<https://bit.ly/34KMPv9>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

Castelo Rodrigo, Branco 2019, Beira Interior, Portugal
14431223 15,05 \$ – Biologique

Dans la Beira intérieure Nord, la coopérative Adega de Figueira, à Castelo Rodrigo, poursuit sa transition vers l'agriculture biologique et compte 150 hectares certifiés. Difficile de résister aux parfums de poire de ce vin blanc original, composé de siria, de fonte cal, de rabigato et de malvasia fina. Gras et salin, avec de subtiles notes végétales qui ajoutent une dimension à son éventail de goûts.



PUBLIÉ LE 23 DÉCEMBRE 2020

Fouassier

LES GROUS



L'actualité

<https://bit.ly/34KMPv9>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**

Fouassier, Sancerre 2018, Les Grous, France
12259423 31,10 \$ – Biologique

La 10e génération de la famille Fouassier a converti le vignoble à l'agriculture biologique, puis biodynamique, dès son arrivée en poste, au début des années 2000. Les Fouassier élaborent une palette de cuvées parcellaires, dont Les Grous, qui provient d'un coteau exposé sud-sud-est sur des sols de calcaire crayeux de Bourges. Beaucoup de volume en bouche, une acidité modérée qui fait corps avec l'amertume, créant en finale une sensation saline et minérale. Un vrai vin de terroir. Superbe !



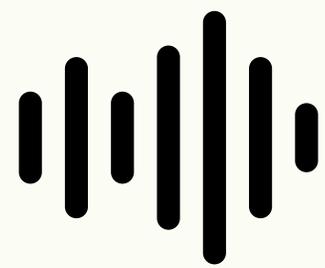
DIFFUSÉ LE 26 DÉCEMBRE 2020

Meinklang

KONTAKT

	 RADIO-CANADA	https://bit.ly/3hnlioB
---	--	---

**FRÉQUÉRIQUE-ANNE BROSSAU
CHRONIQUEUSE**





PUBLIÉ LE 30 DÉCEMBRE 2020

Champagne Fleury

BLANC DE NOIRS



L'actualité

<https://bit.ly/3ofmo8y>

**NADIA FOURNIER
JOURNALISTE**



10 suggestions de bulles pour célébrer la fin de 2020

Fleury, Brut Blanc de Noirs 13090631 56,50 \$

Cette cuvée de la famille Fleury devrait être connue de tout amateur de blanc de noirs. Sous son apparente légèreté et son attaque vibrante, le vin recèle une excellente tenue et laisse une sensation de plénitude rare dans cette gamme de prix. D'ailleurs, à moins de 60 dollars, c'est presque une aubaine au rayon des champagnes. Un très bon vin issu de raisins cultivés en biodynamie sur les sols crayeux de la Côte des Bar et élaboré dans les règles de l'art, avec un faible dosage, donc plutôt sec. Délicieux à l'apéro, mais assez sérieux pour la table.

ON PARLE DE LA QV



DIFFUSÉ À L'AUTOMNE 2020



À TABLE

SUR LE TERRAIN

Pour en apprendre plus sur les artisans d'ici, voici quatre entreprises avec lesquelles le Strøm travaille et qui contribuent à faire du Québec une province autonome sur le plan alimentaire.

LA QV — LES ALCOOLS

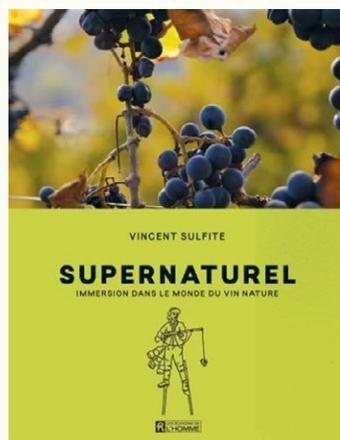
La QV est une agence en vins, bières et spiritueux fondée en 2007 par Cyril Kérébel. L'entreprise est fière de représenter plusieurs domaines du Québec, dont certains depuis plus de 10 ans maintenant. L'agence distribue cidres (Domaine Choinière), hydromels (Domaine Desrochers), vins (Domaine des Pervenches, Raku, Salamandres et Beauchemin), spiritueux (Distillerie Fils du Roy et Distillerie de Québec) et poirés (Domaine des Salamandres). L'équipe fait découvrir les produits du terroir et leurs producteurs au moyen de dégustations, et constate avec plaisir que le Québec est à la mode. Cyril confie qu'à une certaine époque, il avait plutôt

de la difficulté à faire connaître les produits québécois parce que les gens ne voulaient même pas y goûter... Aujourd'hui, les choses ont drôlement changé! **L'offre québécoise ne cesse de gagner en qualité, et les amateurs y sont ouverts plus que jamais.** S'il est parfois difficile de satisfaire la demande grandissante, la QV multiplie les moyens pour continuer de soutenir ses ambassadeurs, ceux qui lui ont fait confiance dès le début. En servant d'intermédiaire entre les producteurs locaux et les clients et en mettant toujours le plaisir en priorité, la QV contribue à l'essor des microbrasseries, distilleries et vignobles québécois.

Les artisans d'ici contribuent
à faire du Québec une province
autonome sur le plan alimentaire.

PUBLIÉ À L'AUTOMNE 2020

		https://bit.ly/34sofz3
---	---	---



Cyril Kérébel

Théo. Grâce à une croissance rapide et constante, l'entreprise compte maintenant une quinzaine d'employés. Demandez à Aurélia si elle considère que l'effervescence actuelle entourant le vin nature la surprend: «Pour moi, le vin nature ce n'est pas une mode, c'est une façon intelligente de consommer du vin.»

Cyril Kérébel (La QV)

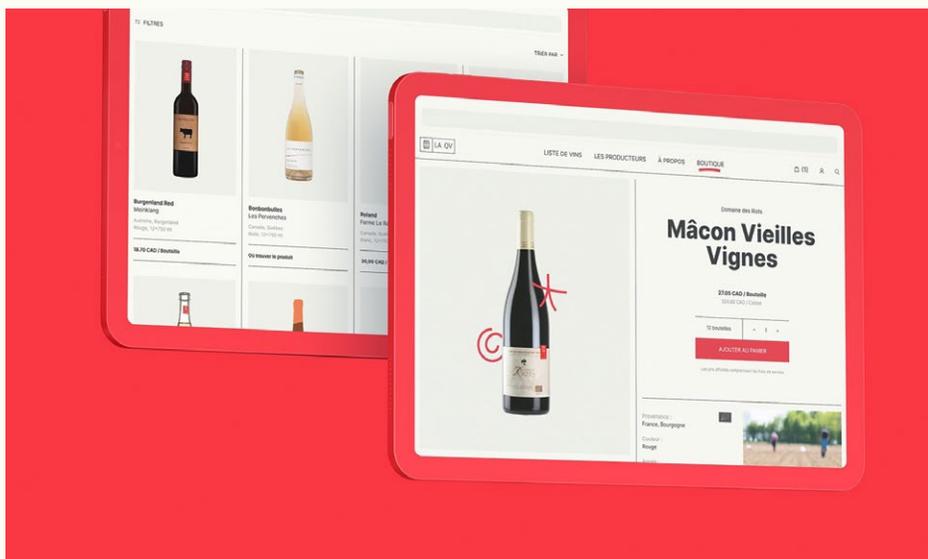
Cyril Kérébel est originaire de Bretagne. Après des études en restauration, il décide d'approfondir ses connaissances sur le vin et fait une formation de caviste qui lui permet d'apprendre chacune des étapes du commerce du vin. En 2002, il se rend en Alsace pendant les vendanges afin de travailler au Domaine Seppi Landmann, non pas pour y ramasser les raisins, mais plutôt pour aider à la vinification. Il obtient ainsi le poste de maître de chai pour une période de trois ans. Il visite le Québec pour une première fois en 2004. Cyril retourne ensuite en Alsace, visite la côte ouest canadienne et américaine, se rendant jusqu'à San Diego, mais l'idée commence à germer dans sa tête de s'installer au Québec.

Après une période de réflexion, il fait le grand saut. Il décroche un poste de sommelier au restaurant montréalais Laloux, puis au bar à vin Pullmann. Emballé par la découverte du vin d'artisan et par la scène montréalaise, Cyril fonde La QV en 2007. Rapidement, il se prend d'amour pour les alcools québécois, avec entre autres les cidres de Christian Barthomeuf à Clos Sarnat, mais aussi avec Les Pervenches. Il a décidé de les représenter dans le milieu de la restauration, chose qui n'était pas une mince tâche à l'époque, alors qu'aujourd'hui, c'est plutôt de gérer la trop grande demande qui constitue un enjeu de taille. Le Breton représente en outre les vins de la Ferme le Raku, ainsi que les hydromels de Géraud Bonnet, Desrochers D.



DIFFUSÉ LE 14 DÉCEMBRE 2020

		https://bit.ly/3anphQt
--	--	---



Lg2 réalise une plateforme web pour découvrir les vins de La QV

Dans un marché extrêmement sollicité et dans un contexte où l'achat en ligne est omniprésent, La QV dévoile sa nouvelle plateforme d'achats en ligne simple et innovante, imaginée en collaboration avec Lg2. L'agence spécialisée en vins, cidres et spiritueux s'inscrit dans la tendance d'accessibilité au milieu vinicole afin d'offrir aux consommateurs un outil leur permettant de découvrir plus facilement des vins bios, biodynamiques et nature.



Ainsi, La QV poursuit son effort de démocratisation des vins vivants auprès des amateurs québécois qui se retrouvent, pour la plupart, à faire des achats en ligne dans ce contexte pandémique. Le travail collaboratif avec Lg2 a aussi amené La QV à moderniser son inventaire directement à travers la plateforme, tout en développant un outil de listes qui se met à jour automatiquement pour faciliter la vie de ses représentants. Le tout, dans le respect de son image de marque audacieuse et vivante, qui continue de se distinguer dans le monde de la distribution des vins, cidres et spiritueux au Québec.



DIFFUSÉ LE 16 DÉCEMBRE 2020



TASTET

<https://bit.ly/2K7CVN9>



Cyril Kérébel : de la Bretagne au Québec, pour l'amour du vin

« Parce qu'il faut boire de tout, mais pas n'importe quoi ! »

Fondée il y a maintenant 13 ans, l'agence La QV fait partie des plus belles agences du Québec. Que ce soit dans nos restaurants ou bars préférés, sur les rayons de la SAQ ou bien en caisses mixtes, La QV a su faire sa place dans le monde du vin au Québec et sa notoriété n'est plus à faire.

C'est Cyril Kérébel, Breton d'origine, fervent passionné du terroir québécois, qui tient les rênes de cette super entreprise.

Pour la petite histoire...

Comme plusieurs, Cyril commence d'abord en restauration pour ensuite se diriger vers le vaste univers du vin. Il fera ses armes chez un caviste en Bretagne avant de partir travailler dans un vignoble alsacien. Là-bas, il fait la rencontre d'une Québécoise qui marquera le début de son aventure dans la Belle Province.

À son arrivée au Québec, il travaille au restaurant Laloux, aujourd'hui disparu, qui est pour lui à l'époque l'un des plus beaux plachers de restauration à Montréal. Il se déplace ensuite au célèbre bar à vin Pullman, où il partage ses connaissances aux côtés de la sommelière de renom Véronique Dalle, tout en lançant simultanément l'aventure de La QV.

Fondation de La QV

Son portfolio présente, à ses débuts, principalement des vigneron de France. Pourquoi la France ? « J'ai d'abord travaillé avec des vigneron que je connaissais par mon expérience en tant que caviste, puis j'ai étendu mon réseau en établissant un lien de confiance avec tous nos vigneron ».

Dès les premiers jours de l'entreprise, La QV se donne comme mandat d'être le meilleur ambassadeur possible des vigneron qu'elle représente au Québec et de faire rayonner leur passion et leur amour du métier, peu importe d'où ils viennent.

On découvre maintenant, grâce à La QV, des vigneron des quatre coins du monde. De la France au Canada, en passant par l'Espagne, l'Italie, l'Autriche, le Portugal mais aussi l'Argentine, la Moldavie, la Slovaquie et la Nouvelle-Zélande, le portfolio de l'agence propose un voyage qui donne soif ! Nouveau monde et ancien monde se marient ici pour faire découvrir aux Québécois des produits uniques et de superbe qualité.

Le terroir, avant toute chose !

Cyril introduit, à travers sa sélection, des vins propres, créés avec des méthodes respectueuses de la nature ; il travaille avec des vigneron soucieux du développement durable dans la production de leurs vins. La mission de la maison d'importation se définit comme suit « Parce qu'il faut boire de tout, mais pas n'importe quoi ! » De plus en plus, apparaît cette volonté d'être plus consciencieux de sa consommation et ce, jusque dans nos verres. « À la QV, on aime quand la nature s'exprime librement ». L'équipe cherche ainsi, à travers son portfolio, à faire rayonner en terres québécoises une réflexion de terroirs d'ailleurs : « Notre objectif commun : offrir des produits uniques qui véhiculent une histoire ».

Faire rayonner les produits d'ici et d'ailleurs

Tombé amoureux du terroir québécois dès son arrivée, Cyril partage avec son équipe une volonté de faire découvrir et connaître les beaux produits d'ici. Ainsi, le très adulé vignoble Les Pervenches fait fièrement partie du palmarès québécois de l'agence.

Récemment, des cidres se sont ajoutés au portfolio pour une diversité alléchante qui réflète aussi les préférences de Cyril. On reconnaîtra ici la Cidrerie Choinière, située dans les Cantons de l'Est, qui élabore des cidres fermiers où l'on croque la pomme à pleines dents.

Ça ne s'arrête pas là ! La QV fait également découvrir de beaux spiritueux élaborés en France et au Québec. On goûte notamment aux produits de la Distillerie de Québec, qui propose un éventail de spiritueux pour tous les goûts : vodka, dry gin, gin vieux ou eau-de-vie. Du côté français, on se délecte d'un très bon calvados du Domaine Roger Groult, distillé en Pays D'Auge (Normandie).

De la diversité pour le particulier

Au fil des ans, La QV a également fait sa place sur les rayons de la SAQ. L'étiquette rouge bien reconnaissable s'est immiscée sur les étagères des succursales pour permettre aux particuliers de reconnaître les belles bouteilles soigneusement sélectionnées par l'agence.

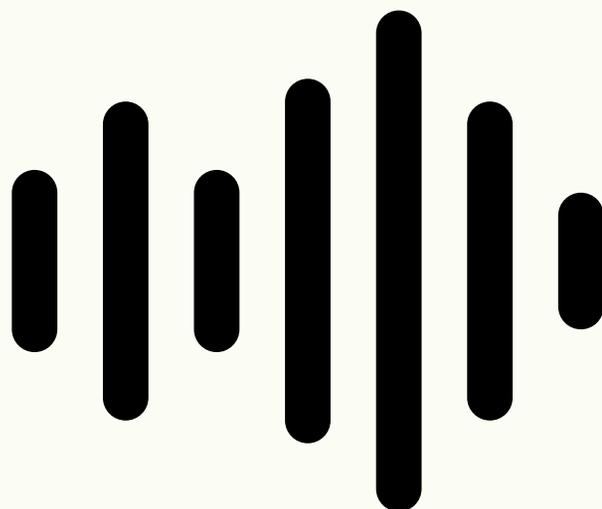
Le site web de La QV s'est refait cette semaine une beauté afin de faciliter les achats d'importations privées. Visitez-le juste ici afin de faire une multitude de découvertes alléchantes.

Avec passion, professionnalisme et ambition, il est certain que le succès de La QV ne fait que commencer. Cheers !



DIFFUSÉ EN DÉCEMBRE 2020

		https://bit.ly/3nlTYsL
---	---	---



**Intrigué par les vins nature, biologiques ou en biodynamie ?
L'agence La QV en propose une très belle sélection.
Trouve la pastille rouge dans ta succursale préférée...**

laqv.ca : boire de tout, mais pas n'importe quoi !



**À LA SAQ, EN IMPORTATION PRIVÉE,
PETITS ET GRANDS PRODUCTEURS NOUS FONT CONFIANCE
DEPUIS PLUS DE 10 ANS.**

**MERCI DE PARTAGER
NOTRE PHILOSOPHIE!**