



Nos cuvées 2025

Tournoi du Grand Chelem : Vin de pays de tennis Soirée du 21 février 2025

Présenté par Norman Laurin & François Corbeil

présences

Ce soir concours. 33 participants. Malheureusement 4 ont déclinés pour raisons adéquates. Pour former des équipes équilibrées, nous avons formé 4 équipes. Les chevaliers se sont repartis à toutes les tables pour bien alimenter les discussions

Présentation

. Qui dit tournoi, dit concours. Ici 4 pays accueillent des manches du Grand Chelem de tennis. Angleterre, Australie, France et États-Unis. 3 de ces 4 pays vont s'affronter à chaque service. Chaque équipe devra mentionner son pays vedette, trouver le cépage commun, et identifier les 3 pays représentés par service. L'Angleterre est disqualifiée avant tout service.

Les règles sont simples ☺ :
identifier le cépage, se choisir un pays vedette à identifier et identifier la provenance de chaque vin : France, Australie et USA. 3 équipes ont choisis la France et une les USA.

Vins de la soirée

Vin	Nom	Prix
1	Forges Finger Lakes ; NY	\$32,25
2	Shaw et Smith Australie	\$33,75
3	Meyer Fonné, Alsace France	\$28,30
4	Talbott, Monterey Californie	\$31,00
5	Dalrymple, Tasmanie Aust	\$53,25
6	Louis Jadot; Monthélie	\$53,50
7	Paul Jaboulet; Crozes Herm	\$56,75
8	Munda, Barossa Valley Aust	\$51,25
9	L'École, Columbia V. Wash	\$46,50

Vin	SAQ	Prix
1	13730862	\$32,25
2	15063514	\$33,75
3	14008661	\$28,30
4	13345059	\$31,00
5	14727201	\$53,25
6	14971422	\$53,50
7	15213754	\$56,75
8	15339314	\$51,25
9	15100451	\$46,50

Vos animateurs



Déroulement de la soirée que vous avez manqué...

La soirée s'annonce riche en découverte.

Au 1^{er} service : le riesling Forges et Meyer Fonné furent les plus appréciés. Quasi égalité des votes. Le moins typique était le Français. Le plus caractéristique du cépage est le Shaw et Smith australien. Nez de pétrole qui plait par sa minéralité et a permis de confirmer facilement le cépage. Le bois de l'américain a déjoué une équipe.

Au 2^e service, 3 beaux pinot noir. Les avis sont partagés sur le préféré. Le Monthélie était trop jeune et d'un mauvais millésime. Le PN de Tasmanie était très typique du cépage. 3^e service : L'américain gagne la palme du préféré. Le Crozes-Hermitage de 10 ans doit encore vieillir.

Voici l'équipe gagnante avec 21/25. On peut gagner même en se trompant sur cépage. Bravo.



La soirée s'annonce ludique: Déjà en partant, tous ont le point boni. On élimine l'Angleterre des choix de réponses. Très difficile de mettre ce pays en comparaison avec les 3 autres pays qui reçoivent les tournois du Grand Chelem de tennis.

La découverte du cépage commun n'offre pas un grand défi. Mais nous avons eu des réponses parfois surprenante.

Au premier service: riesling: 3 bonnes réponses 2e service: pinot noir unanime. 3e service Syrah pour 3 équipes, Donc deux équipes différentes ont fait un mauvais choix. Mais son se reprend fort bien sur la provenance.

Notes sur la prochaine dégustation

Nos amis Yannick et Marc nous préparent une dégustation prestige. C'est notre soirée Serge Brunoni. Activité très courue. De la nourriture accompagne ces vins de prestige. On conseille de souper très légèrement et accourez a cette soirée qui sera sûrement mémorable.