



Nos cuvées 2024-2025

*Soirée prestige Serge Brunoni mars 2025

Présenté par Marc Bellemare et Yanick Dumont

présences

Pour perpétuer le souvenir d'un chevalier qui nous a quittés en février 2020 vers un monde meilleur, l'amicale a établi depuis lors une soirée de *prestige*. Cet événement se caractérise par la dégustation de vins prestigieux et de plats savoureux, en hommage au goût de notre ami Serge Brunoni.

Vins de la soirée

1	Terre de 3	France	Chenin blanc	\$33,25
2	Reyneke	Afrique du sud	Chenin blanc	\$39,25
3	Condrieu Les Chaillets	France (Rhône)	Viognier	\$80,25
4	Vigne d'à côté	France Collines Rhodaniennes	viognier	\$31,00
5	Château Fortia (Château 9)	France	GMS	\$56,75
6	Holy trinity (Grant Burge)	Australie	GMS	\$37,25
7	Château Montus prestige	France (S.O.)	Tannat	\$112,00
8	Garzon	Uruguay (Maldonado)	Tannat	\$41,50
9	Château Dereszla (Tokaj)	Hongrie	Furmint / Harslevelu	\$56,75

Le départ

Le premier service a consisté en une Fromagerie des Basques (Le Sieur Rioux, demi-ferme), accompagnée d'un Chenin blanc (Terre de 3, Loire).

Un magnifique Cheddar vieilli de 2 ans, L'Héritage (affiné à la bière), a été servi avec un vin d'Afrique du Sud, un Reyneke.

Un beau boudin blanc et son chutney de canneberges ont magnifiquement été accompagnés d'un grand Viognier. Ce cépage que nous devrions tous déguster de temps à autre, provenait du Rhône septentrional, de la région de Condrieu, de la maison Yves Cuilleron (Condrieu Les Chaillets).



La suite

Un Côtes Rhodaniennes, "Les Vignes d'à Côté", a accompagné des côtes levées BBQ à la cuisson parfaite.

Un beau Châteauneuf-du-Pape, le Fortia Tradition 2009, s'accordait très bien grâce aux cépages traditionnels qui composent souvent un Châteauneuf : grenache, mourvèdre, syrah.

Un "Holy Trinity" d'Australie, de son côté, a accompagné le plat suivant : un bœuf bourguignon cuit juste à point.

Vient ensuite un Montus Prestige de la région de Madiran en France, constitué du cépage typique de cette région, le tannat.

La soirée se terminait avec quoi de mieux qu'une belle crème brûlée accompagnée d'un Tokaji 5 Puttonyos de Hongrie.

