



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec

La Cuvée 2025-2026

Soirée «Comparer les comparables»

24 octobre 2025

Présenté par Marc Bellemare et François Corbeil

Présences : 27 personnes



Prochaines activités

2025-11-14

Dégustation

**« Importations privées
Château Planères»**

Avec Gilles Lacourcières

2025-11-28

« Champagne Day »

Avec Michel Houde

2026-01-09

**"La Croatie- - Le
Crjenak Kaštelanski"**

Avec Cindy Pronovost et
François Corbeil

MOT DE LA PRÉSIDENTE

Une fois de plus, nos colliers ont rappelé à tous les membres l'importance de l'autodérision !

Mon équipe, ornée de colliers et de médailles attachées à ceux-ci, est partie sur les chapeaux de roues en accumulant 14 points.

Malheureusement, nous avons ensuite dû ralentir pour des raisons discutées à la table. Avons-nous terminé avec seulement 17 points par élégance pour que nos confrères médaillés des autres tables ne se sentent pas mal à l'aise, pour laisser briller les autres membres dans la salle, ou simplement parce que nos nouveaux sans colliers nous ont donné une solide leçon en terminant en première position avec plus de 30 points? Je vous laisse imaginer la réponse !

Sylvain

Amicale des sommeliers du Québec

Section Cœur-du-Québec

Objectifs de la soirée

Une **soirée de concours conviviale**, où l'esprit d'équipe, la curiosité et le plaisir du vin était à l'honneur.

L'équipe de chevaliers qui se croyait gagnante après 1 service!



Et l'Équipe gagnante...
SANS Chevalier!



Fonctionnement de la soirée

Le concept était simple... mais pas si facile ! En résumé : Snif 🍷 - Goute

👄 - Discute 🗣️

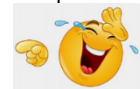
Trois services de vins à déguster à l'aveugle :

- Un **cépage commun** à identifier pour chaque service
- Le **pays d'origine** à deviner parmi quelques choix
- Et pour les plus fins palais, tenter d'estimer le **millésime**

Perles de la soirée

Michel Houle avoue haut et fort être heureux d'avoir goûté quelque chose de drôle au premier service! (Un vin nature étonnant)

Gilles L. grand amateur de Chateauneuf du Pape n'a pas su reconnaître celui qui nous a été servi! au deuxième service 🤔



Un défi lancé de découvrir le millésime est-il illusoire? Avec de l'entraînement surement, et une grande mémoire olfactive et visuelle. Comment? Chaque millésime possède un nez et une robe différentes peu importe le cépage. Il devient plus difficile de différencier les vins de plus de 10 ans car le milieu de garde et le vieillissement peut se faire de différentes façons.



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec

VIN	CÉPAGE	SAQ	PRIX
L'Autochtone rouge - Sans sulfites ajoutés - Domaine du Causse d'Arboras 2020	Cinsault	IP	23.45\$
Viejas Tinajas De Martino 2015	Cinsault	LCBO	55.00\$
Brash Higgins McLaren Vale CINS Cinsault 2021	Cinsault	15175655	32.75\$
McLaren Vale D'Arenberg Custodian 2014	Grenache		28.00\$
Breca Garnacha 2015	Grenache	11996456	21.50\$
Domaine Le Mourre-Chateauneuf-du-Pape 2015	Grenache		54.00\$
Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot Les Carrétals 2015	Carignan	129051576	57.25\$
Torres Cos Perpetual 2014	Carignan	11463924	74.25\$
Sella & Mosca Terre Rare Carignano del Sulcis 2022	Carignan	18182046	26.00\$

L'équipe du conseil de direction de la section Cœur-du-Québec pour la saison 2025-2026:

Présidence Sylvain Corriveau, Chevalier
 Vice- présidence : François Corbeil, Chevalier
 Secrétariat : France Brûlé, Chevalière
 Trésorerie : Hélène R. Bellemare, Gouverneure
 Direction :
 Guy Bédard, Gouverneur
 Marc Bellemare, Gouverneur
 Gilles Lacourcière, Gouverneur
 Francine Leboeuf, Chevalière
 Josette Drouin
 Cindy Pronovost
 Alain Saulnier

