



## 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 Kaštelnaski"**

Avec Cindy Pronovost et  
François Corbeil

#### MOT DE LA PRÉSIDENCE

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

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  
bla bla bla - 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 gouté 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 sûrement, 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

