

Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec



La Cuvée 2025-2026

Soirée « Importations privées »

14 novembre 2025

Présenté par Gilles Lacourcière avec Gilles Jaubert du
Château Planères et Paul Pomerleau du Club Jurivin.

Prochaines activités

**2025-11-28 "Champagne
Day"**

Avec Michel Houle

**2026-01-09 "La Croatie -
Le Crjenak Kaštelanski"**

Avec Cindy Pronovost &
François Corbeil

**2026-02-06 "Sur les
Chenins de la Loire "**

Avec Daniel Plante et
Patrice Dumas



MOT DE LA PRÉSIDENTENCE

Quelle soirée magnifique et remplie d'informations
directement du producteur ! Quoi demander de mieux ?

Le propriétaire, M. Gilles Jaubert, a été d'une grande
générosité sur la présentation de ses beaux trésors

Sylvain

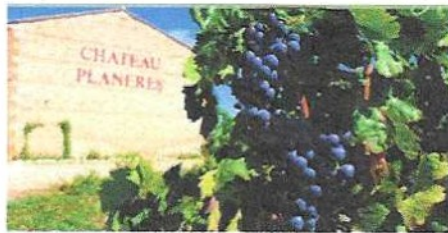
**Un MERCI spécial à M. Paul Pomerleau du Club Jurivin
pour sa contribution à cette soirée**

Amicale des sommeliers du Québec

Section Cœur-du-Québec

Objectifs de la soirée

Une invitation à une soirée découverte unique, placée sous le signe de la passion et du terroir. 🍷



Fonctionnement de la soirée

Cette fois, l'exploration du monde fascinant de l'importation privée, en compagnie de monsieur Gilles Jaubert du Château Planères (Roussillon) et de monsieur Paul Pomerleau, président du club Jurivin.

M. Jaubert, un homme passionné par son terroir et ses vins, nous a fait découvrir une sélection de vins blancs et rouges du son vignoble. Chacun des vins ont été présenté avec les honneurs qui leurs étaient dû.

Une belle occasion d'échanger, de et de découvrir de petits bijoux! 🍷



Information partagée!

Notre gouverneur et ami, Michel Houle, raconte qu'il est quasi-impossible de choisir le cépage par la couleur d'un vin blanc, mais que la couleur des rouges nous donne des indices qui nous facilitent grandement la tâche.

Selon Michel, en dégustation, l'étape de l'analyse visuelle est importante, mais... les différentes robes des vins blancs ne nous aident pas beaucoup à identifier un cépage. Il y a plus de robes ou de teintes à apprécier dans les blancs que dans les rouges, mais... les robes des vins blancs ne nous aident que pour l'âge du vin et sa source (région plus nordique/froide ou plus sudiste/chaude). Donc, ce sont donc les étapes de l'olfactif et du gustatif qui sont les plus importantes, contrairement aux robes des vins rouges qui, elles, sont plus souvent associées directement à un cépage en particulier pour un œil de dégustateur averti.

Qui peut identifier selon la couleur, un Chardonnay d'un Sauvignon blanc ? En revanche, entre un Pinot Noir français et un Madiran, le choix est évident.

Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec



La meilleure description d'une terre est celle de ses habitants, de ses ouvriers qui l'apprécient et l'enrichissent. Je laisse donc le cœur de ce château s'exprimer.

« Aujourd'hui fine fleur du Roussillon, l'éclosion du Château Planères n'a pu s'accomplir que grâce au labeur des différentes générations.

L'élégance racée de nos vins est le fruit de l'engagement familial des Jaubert-Noury. Comme nos aïeux nous avons conscience qu'être paysan c'est d'abord une profession utile mais surtout un art de vivre en harmonie avec la nature, c'est d'exploiter un vignoble mais avant tout de transmettre un patrimoine viticole et un savoir-faire ancestral.

Chez nous, le vignoble en quelque sorte est toujours resté le bout de chou, le diabolin du clan : on le chérie au quotidien, le surveille particulièrement au changement de saisons, le bichonne toute l'année.

En bon catalan, il se montre parfois capricieux, mais sans le contraindre nous usons de patience pour qu'il cultive son caractère bien trempé, c'est à dire la typicité méditerranéenne de son terroir.

- *La 1^e génération a planté les gobelets centenaires*
- *La 2^e a délimité le terroir de Planères*
- *La 3^e a créé L'AOC Côtes du Roussillon*
- *La 4^e bâtit le cru des Aspres »*

Extrait du site du Château Planères (<https://chateauplaneres.com/la-famille/concepts-fondateurs/>)

Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec

| NOMS | Cépages | PRIX |
|--|---|---------|
| Château Planères, Cuvée Prestige, AOC Côtes du Roussillon blanc, 2024 | 33 % malvoisie, 33 % rolle (vermentino), 33 % grenache | 6/183\$ |
| Château Planères, La Romanie, AOC Côtes du Roussillon, blanc, 2023 | vermentino et de malvoisie | 6/252\$ |
| Château Planères, Cuvée Prestige, AOC Côtes du Roussillon rosé, 2024 | Cinsault, de Grenache Noir et de Syrah | 6/183\$ |
| Château Planères, Cuvée Prestige, AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres, rouge, 2021 | 1/3 syrah, 1/3 mourvèdre 1/3 grenache | 6/204\$ |
| Château Planères, La Coume d'Ars, AOC Les Aspres, 2022 | Carignan (60%) avec ses très vieilles vignes (+/- 110 ans), de Grenache Noir (20%) avec ses vignes de 95 ans et de Syrah (20%) avec ses jeunes vignes de 35 ans | 6/216\$ |
| Château Planères, La Romanie, AOC Les Aspres, rouge, 2019 | Syrah (30%), de Mourvèdre (50%) et de Grenache Noir (20%). | 6/256\$ |
| Grenat de Rivesaltes (Vin doux naturel) | 100% Vieux Grenache noir | |
| Perles de Planères, Méthode traditionnelle, rosé | Tourbat du Roussillon (Malvoisie) et Cinsault | 6/230\$ |

Les commandes peuvent être faite auprès de Club Jurin : <https://jurivin.com/>

- Sur la page d'Accueil
- Cliquer sur **Magasinez la Sélection Automne 2025** Avant le 16 novembre et



**BON DE COMMANDE
AUTOMNE 2025**

- Et choisir
- Ces vins seront également disponibles à la Sélection du printemps sur le même site