

Amicale des sommeliers du Québec

Section Cœur-du-Québec



La Cuvée 2025-2026

Soirée « Champagne Day »

28 novembre 2025

Présenté par Michel Houle



Prochaines activités

2026-01-09 "La Croatie - Le Crjenak Kaštelański" Avec Cindy Pronovost & François Corbeil

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

Avec Daniel Plante et Patrice Dumas

2026-02-20 "Vins mal aimés"

Lucie Lemoine et Josette Drouin

MOT DE LA PRÉSIDENCE

Cette belle soirée champagne nous a appris qu'avec de l'entraide, on arrive à faire de grandes choses. Ces mélanges de terroirs, appartenant à différents vignerons, ont produit d'excellents trésors que plusieurs ont eu la chance de goûter.

Cette superbe soirée champagne vient de clôturer notre année 2025. Nos soirées reprendront le 9 janvier 2026 avec des vins d'importation privée venant de la Croatie. Certains seront-ils disponibles à la SAQ ? Passez tous de joyeuses fêtes et on se revoit en janvier.

Sylvain

Un MERCI spécial à Daniel et Emmanuel pour avoir partagé votre coup de avec tous.

Voici pourquoi : Un champagne presque oublié pendant cinq ans minimums, les bouteilles protègent un secret. C'est durant ces années que les vins, au contact des lies vivent ce mélange de chimie et de mystère qui fascine les papilles.



Amicale des sommeliers du Québec

Section Cœur-du-Québec

Fonctionnement

Objectifs de la soirée

Place aux CM (coopératives manipulantes) et à la découverte des diverses expressions champenoises : millésimé, grand cru, premier cru, blanc de blancs, blanc de noirs, rosé,



Les amicalistes ont pu apprécier quelques bulles issues de 5 des 14 coopératives manipulantes les plus remarquables de la Région champenoise.

Il a été également possible de goûter au champagne coup de cœur de nos chercheurs de pépites de bulles : Daniel, Emmanuel et Michel

Quelle soirée festive...69 participants se sont rencontrés pour libérer les bulles des champagnes choisis cette année. La salle était comble et tous ont été intronisés à la lecture des étiquettes de l'appellation champagne et ce tout en dégustant le champagne le plus bu en France soit le

Nicolas Feuillatte cuvée particulière.

Ensuite tous se dirigeaient vers nos tables de service avec des points d'interrogation dans les yeux à savoir lesquels ils devaient goûter...blanc de blanc, millésimés, 1er cru, grand cru, blanc de noirs, rosés, réserve, brut ou extra-brut...

Fallait les entendre demander aux serveurs lequel ils recommandaient etc. etc.

Merci aux serveurs Guy, Robert, Michel, Emmanuel, Hélène et Marc pour leur précisions dans le service et leurs réponses.

Une soirée qui nous intronise bien dans le temps des fêtes et ce sans oublier le petit moment de pause avec la Traviata et le questionnaire animé par François et les petites champagnardises de pop corn, chips, amandes, fromages et les pains spéciaux fournis gracieusement par une de nos membres soit Roxane. Des bouchées de pain fraîchement préparés le jour même à sa boulangerie et servies par son fier paternel Alain. À voir tous ces yeux pétillants et ces beaux sourires ...on peut deviner que les convives ont hâte à un autre Champagne Day l'année prochaine



Amicale des sommeliers du Québec

Section Cœur-du-Québec

Publication informative EXTRAIT

Saviez-vous qu'il existe 3 grands types de producteurs en Champagne ?

Et que leur façon de travailler influence directement le style, la personnalité et le prix des bulles que vous buvez ? 

1. Négociants-Manipulants (NM)

Ce sont les grandes maisons que tout le monde connaît : Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Nicolas Feuillatte, etc.

Elles :

- ✓ achètent leurs raisins auprès de centaines de vignerons
- ✓ assemblent, vinifient, et commercialisent
- ⌚ Leur force : un style constant, même d'année en année.

2. Récoltants-Manipulants (RM)

Ce sont les vignerons indépendants.

Ils :

- ✓ cultivent leurs propres vignes
- ✓ vinifient eux-mêmes
- ✓ produisent en plus petites quantités
- ⌚ Leur style : authentique, artisanal, très proche du terroir.

3. Coopératives-Manipulantes (CM)

Une coopérative regroupe plusieurs vignerons qui mettent en commun :

- ✓ leurs raisins
- ✓ leurs installations de vinification
- ✓ leur savoir-faire
- ⌚ Le résultat : Un champagne souvent excellent qualité-prix, avec des cuvées qui reflètent la force collective d'un village ou d'un territoire.

Certaines CM sont aujourd'hui parmi les producteurs les plus innovants et sous-estimés de la Champagne. 

Cindy Pronovost (Facebook)

Amicale des sommeliers du Québec

Section Cœur-du-Québec

NOMS	Prix	SAQ
Ncolas Feuillatte reserve	59.50\$	578187
Nicolas Feuillatte organic extra-brut	72.75\$	14879562
Nicolas Feuillatte vintage 2010	70.50\$	14199743
Nicolas Feuillatte blanc de blancs 2014 et 2015	68.25\$	15071813
Nicolas Feuillatte blanc de noirs 2010 et 2015	94.50\$	Cave perso
Nicolas Feuillatte 1er cru exrtra-brut	82.00\$	15115732
Nicolas Feuillatte blanc de blancs grand cru	96.75\$	15071813
Champagne Collet 1er cru	67.25\$	14030606
Champagne Paul Goerg 1er cru blanc de blancs	61.75\$	11766597
Champagne Devaux	61.50\$	14202543
Champagne Palmer Reserve	84.50\$	15247532
Champagne Saint-Gall blanc de blancs 1er cru	54.75\$	14199903
Champagne Beaumont les Crayères reg	54.75\$	13750601
Champagne Jacquart Mosaïque	63.25\$	15492466
Champagne Veuve Leroy	49.25\$	15466444
Champagne Ncolas Feuillatte Rosé	68.00\$	15460413
Champagne Devaux Rosé	65.75\$	14990914
Champagne Castelneau millésime 2006 	110.00\$	Salon des vins 2025
Champagne Henri Abel 1757	79.75\$	15246361