



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec



LA CUVÉE

Vol 4, N°1, 11 septembre 2026



« Grenache Day »

Présenté par

Michel Houle et Sylvain Corriveau



Prochaines activités

2026-09-25

Dégustation « Vertical
Châteauneuf du Pape -
Vieillessement »

Présenté par

2026-10-01 (Jeudi)

Atelier « Bordeaux »
Avec Alain Saulnier et Michel
Houle

2026-10-09

« Amenez un ami – Vins des
îles »
Avec François Corbeil et
Giovanni Saliceti

MOT DE LA PRÉSIDENTE

Bonjour à tous,

Quelle belle soirée pour le Grenache Day lors de notre ouverture de saison ! Même si le projecteur nous a lâchés, notre gouverneur Michel Houle avait pensé à tout, (comme d'habitude), en nous préparant des notes à ramener à la maison.

Nous étions 43 autour dans la salle pour déguster ces bons grenaches. Ça incluait une demi-douzaine de personnes qui en étaient à leur toute première dégustation avec nous, j'espère tous les revoir !

On a pu faire le tour de la question en goûtant au grenache tinta, au fameux grenache tintorera avec son intérieur tout rouge, et même à ce supposé peluda selon la SAQ, même si le producteur n'en parlait pas du tout sur sa bouteille.

Comme on en a parlé, le grenache se boit souvent en mélange avec d'autres cépages, comme le fameux trio GSM des Côtes-du-Rhône. Les retrouverons-nous lors de notre prochaine dégustation ? C'est ce qu'on verra avec notre verticale de Châteauneuf-du-Pape le 25 septembre prochain!

À très bientôt,

Sylvain Corriveau
Président 2026-2027



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec



LA CUVÉE

Vol 4, N°1, 11 septembre 2026

DÉROULEMENT DE LA SOIRÉE

La Journée Internationale du Grenache se célèbre chaque année le troisième vendredi de septembre pour honorer ce cépage emblématique. À l'Amicale section ♥ du Québec, on a choisi de le célébrer une semaine avant le reste du monde.

Les participants ont donc eu l'occasion de déguster des vins 100% Grenache différents du classique Grenache français.

Le premier service a été une surprise pour tous; un mousseux rosé français à 0.5% d'alcool! Un plaisir pour les papilles et une belle découverte!



Plusieurs membres réguliers et de nouvelles figures se sont joints pour venir apprécier un cépage rouge parmi les plus cultivés du monde vinicole soit le grenache ou le garnacha.

Ce cépage est très présent en assemblage dans tout le sud de la France (Rhône-sud, Provence et Languedoc-Roussillon) et il est natif du nord-est de l'Espagne où il est aussi encore très cultivé tant en mono-cépage qu'en assemblage.

C'est un cépage qui aime être en couple, soit en couple à deux, à trois et même plus...(souvent avec le mourvedre et/ou la syrah) et donc il apparaît souvent dans les palmares des grands vins du monde comme lorsqu'il est en appellation Châteauneuf du Pape.

MAIS QU'EN EST-IL LORSQU'IL EST SEUL DANS NOS VERRES?

C'est ce que nos participants ont pu évaluer en plus d'apprendre qu'il peut nous confondre sur les étiquettes espagnoles (garnacha tinta, granatxa negra, garnacha peluda, garnacha tinterora....)

Il est à sa place dans les régions chaudes donc attention aux taux d'alcool....

Et nous avons eu droit à une séquence de service justement avec un crescendo du % d'alcool pour finir la soirée avec un vin d'appellation Banyuls (100% grenache noir) avec 16.5% alcool mais avec un mariage alcool-sucre idéal à servir avec un dessert au chocolat... sûrement une découverte pour certains.



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec



LA CUVÉE

Vol 4, N°1, 11 septembre 2026

Il y a donc de belles découvertes à faire avec ce cépage que plusieurs pensaient bien connaître. Une carte de BINGO nous guidait vers les étiquettes de ces vins étonnants.



Avec
un
sourire



Michel, le
passionné
explique...

Notre
Président est
encore en
train de jaser



...avec
les
gestes





Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec

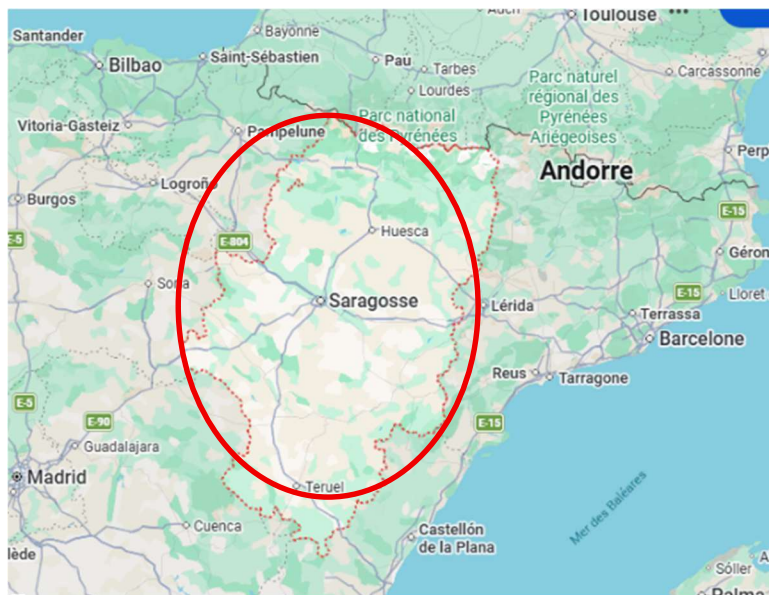


LA CUVÉE

Vol 4, N°1, 11 septembre 2026

INFORMATIONS

Le grenache est le septième cépage le plus planté au monde. Le Grenache provient de la province d'Aragon en Espagne (situé en Bilbao et Barcelone et par les Pyrénées), où il porte le nom de Garnacha.



Sa présence est retrouvée au Moyen-Âge et par la suite, il a parcouru la Méditerranée via les différentes routes maritimes et les échanges commerciaux. On le retrouve aujourd'hui, en France, en Sardaigne (appelé Connonau), Corse, Roussillon, Vallée du Rhône et également en Afrique du Sud et en Australie. Le Grenache prend la couleur locale, selon le sol et les conditions où il est cultivé et les traditions vinicoles.

Profil : fruits rouges mûrs, épices, terre et souvent alcool élevé.



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec



LA CUVÉE

Vol 4, N°1, 11 septembre 2026

NOMS	Cépages	SAQ	PRIX
			
Aubert & Mathieu Kisumé	Grenache 100 %	15331081	16.95\$
Maison Stephan Grenache 2024	Grenache 100 %	15412446	36.00\$
Swartberg Wingerde Holism Garnacha Piekenierskloof 2023	Grenache 100 %	15366507	39,75 \$
Whistler Double Back Grenache 2022	Grenache 100 %	15320453	40.00\$
Mont Rubi Black Penedès 2025	Grenache 100 %	14786147	25.00\$
			
Coto de Hayas Garnacha Centenaria 2023	Grenache 100 %	12374587	22.60\$
Nekeas Cepa Por Cepa Navarra 2025	Grenache 100 %	14199284	16,95 \$
M. Chapoutier La Bernardine 2023	Grenache 100 %	15476861	55.50\$
Bodegas Volver Quinta del 67 Almansa 2024	Grenache 100 %	15501211	21,65 \$
Domaine La Tour Vieille Rimage 2024	Grenache 100 %	884908	29,75 \$