



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec



LA CUVÉE

Vol 4, N°3, 1^{er} octobre 2026



Atelier « Classements des Bordeaux »

Présenté par

Alain Saulnier, accompagné de Michel Houle

Prochaines activités

2026-10-09

Dégustation « Vins des Iles-
Amenez un ami »

Avec François Corbeil et
Giovani Saletti

2026-10-23

Dégustation « Champagne
Day »

Avec Michel Houle

2026-10-29 (Jeudi)

Atelier « Vins du Québec »

Avec Josette Drouin

MOT DE LA PRÉSIDENTE

Quelle belle soirée nous avons eue pour débiter le mois d'octobre ! Notre gouverneur Michel Houle accompagnait notre ami Alain Saulnier, digne impétrant chevalier, pour nous donner l'heure juste sur les bordeaux. Pourquoi les bordeaux sont-ils si chers ? Le jeu en vaut-il la chandelle ? Ils ont su répondre à nos questions.

Que dire du choix des vins ? Alain nous a bien éclairés sur les classements (AOC, décrets et compagnie), qui se résument simplement à connaître ce qui s'est vraiment dit en 2003...

Ce fut un très bel atelier; Bravo à Alain d'avoir su présenter ce thème à nos membres et en ressortir la tête haute. Ne manquez pas le moment où il recevra son collier de chevalier, il le mérite amplement !

Maintenant que cet atelier de mise à niveau sur les Bordeaux est terminé, mettez à votre agenda notre prochain atelier, qui portera sur les vins du Québec. Il me fera grand plaisir de coanimer cette soirée avec Josette Drouin, elle aussi impétrante chevalière.

D'ici là, ne manquez surtout pas la dégustation « Vins des Iles - Amène un ami » le 9 octobre, ainsi que notre soirée Champagne le 23 octobre.

J'ai également un petit délit d'initié à vous partager... Marquez bien la date du 4 décembre 2026 à votre agenda : il y aura une grande cérémonie pour l'intronisation de nos deux membres à titre de fidèles chevaliers. Parlez-en à vos proches, car on ne voit pas ça tous les jours ! Une telle promotion n'arrive qu'aux 4, 5 ou 6 ans, c'est donc un événement à ne pas manquer.

Le 4 décembre, je vous y attends en grand nombre !

Sylvain Corriveau
Président depuis 2025



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec



LA CUVÉE

Vol 4, N°3, 1^{er} octobre 2026

DÉROULEMENT DE LA SOIRÉE

Un classement, c'est un repère. Il catégorise les vins entre eux, soit selon leur qualité, leur renommée ou leur régularité et leur coût. Le but : aider à s'y retrouver entre les terroirs, et reconnaissance. La soirée a permis de mieux en comprendre le fonctionnement.

La dégustation, tant qu'à elle, a porté sur les différents types de sous-

classement. Rive gauche, Rive droite de

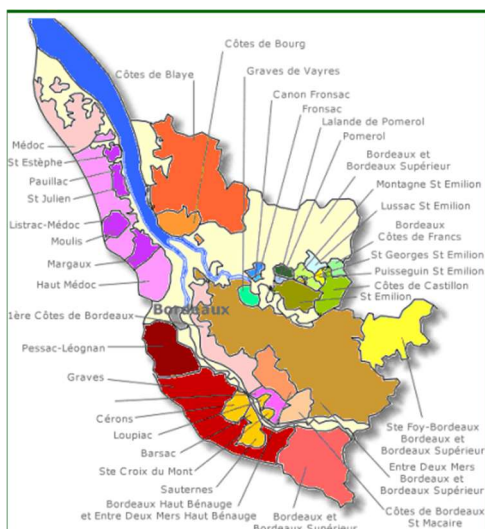
la Garonne; du Médoc au St-Émilion;

plusieurs notions ont été apportées et

conseils de maître (lire Michel Houle); la soirée, nous a

également appris que depuis 2003, plusieurs châteaux se sont retirés de la liste, d'autres ont été ajoutés à la suite de contestations et que depuis 2020, les classements sont ré-évalués aux 5 ans.

Quoi qu'il en soit; c'est à notre nez, notre palais et notre portefeuille de décider lequel est choisi. Notre Grand Maître, nous suggère de suivre la liste de 2003, puisqu'il y a eu plusieurs changements depuis et les meilleurs ont quitté la liste.



INFORMATIONS

Le début des classements date de l'Exposition universelle de Paris de 1855, Napoléon III a décidé de promouvoir les vignobles français pendant l'activité. L'empereur demande donc aux courtiers de Bordeaux de classer clairement leurs grands vins. Ces derniers les classent selon les critères suivants :

- La réputation des crus
- Le prix de vente de leurs derniers millésimes

Aujourd'hui, il y a 88 crues classés : Côté rouges, 60 propriétés du Médoc et 1 des Graves (Pessac-Léognan). Côté blancs liquoreux, 27 châteaux de Sauternes & Barsac.

Les niveaux de classement, sont :

Pour les vins rouges (5) : Premiers Crus, Seconds Crus, Troisièmes Crus, Quatrièmes Crus, Cinquièmes Crus.



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec



LA CUVÉE

Vol 4, N°3, 1^{er} octobre 2026

Pour les vins blancs (3): Premier Cru Supérieur, Premiers Crus, Seconds Crus.

À l'intérieur de chaque classement; on ajoute des classements par régions :

- Le classement des Graves;
- Le classement de Saint-Émilion;
- Le classement des Crus Bourgeois du Médoc;
- Le classement des Crus Artisans du Médoc;
- Le classement des Vins de Bordeaux en 1855

NOMS	Cépages	Classé	SAQ	PRIX
Château Brown Pessac-Léognan 2021	Sauvignon blanc 70 %, Sémillon 30 %		15070431	51.75\$
Le Sec de Rayne Vigneau Bordeaux 2021	Sauvignon blanc 100 %		14510415	26.70\$
Château de Camensac Haut-Médoc 2018	Cabernet-sauvignon 50 %	5e cru classé	15463171	59.50\$
Château Patache d'Aux Médoc 2018	Cabernet-sauvignon 46 %, Cabernet franc 8 %, Petit verdot 5 %	Cru bourgeois	11338226	29,55 \$
Château Ramafort Médoc	Cabernet-sauvignon 50 %, Merlot 50 %	Cru bourgeois	608596	25.70\$
Château Montaguillon Montagne-Saint-Émilion	Merlot 78 %, Cabernet franc 20 %, Cabernet-sauvignon 2 %		864249	28.20\$
Château Vieux Taillefer 2022	Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon	Grand cru	15309300	59.25\$
Clos de l'Oratoire Grand Cru Classé 2022	Merlot 80 % Cabernet Franc 20 %	Grand cru classé	15241093	86.00\$



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec



LA CUVÉE

Vol 4, N°3, 1^{er} octobre 2026

LA SOIRÉE EN IMAGE!

