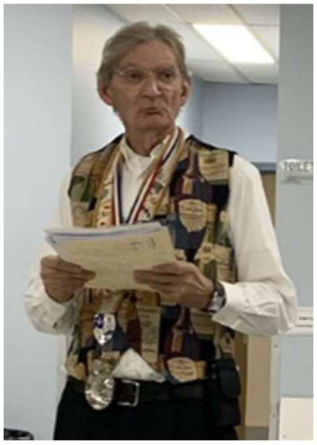


Amicale des sommeliers du Québec
Section Cœur-du-Québec

LA CUVÉE

Vol 4, N°5, 23 octobre 2026



Dégustation «Champagne Day»

Présenté par

Michel Houle



MOT DE LA PRÉSIDENCE

Encore cette fois, notre ami et gouverneur, M. Michel Houle, a su nous épater avec sa sélection de 22 champagnes rosés. Rien de compliqué, pas de papier, pas d'acétate typique à Michel, simplement les meilleurs rosés.

Michel vous a d'ailleurs pondu un beau texte dans notre Cuvée. Prenez quelques minutes pour le lire!

Ce qui a vraiment rehaussé le charme de cette soirée, ce fut de voir nos membres gouverneurs arriver vêtus de leurs belles toges, arborant une couleur de vin italien rappelant certains Barolo ou Barbaresco. Le tout afin d'introniser au titre de gouverneur de l'Amicale des sommeliers du Québec notre cher ami, François Corbeil.

François est parmi nous depuis près de 30 ans. Il était d'ailleurs, mon prédécesseur à la présidence de notre section. Ce titre de gouverneur vient reconnaître toutes ces années d'implication dans la promotion de notre Amicale, et bien plus encore.

Ce fut un très grand honneur pour moi de lui remettre son épinglette de gouverneur ainsi que son cordon torsadé doré, qu'il devra arborer sur son collier blanc de président. N'hésitez surtout pas à le féliciter lors de votre prochaine rencontre avec lui!

À très bientôt!

Sylvain Corriveau

Prochaines activités

2026-10-29 (Jeudi)

Atelier « Vins du Québec »

Avec Josette Drouin

2026-11-06

« IP – Vins de Bordeaux - Rive droite »

Avec Gilles Lacourcière et JuriVin

2026-11-27

Thème non déterminer

Amicale des sommeliers du Québec
Section Cœur-du-Québec

LA CUVÉE

Vol 4, N°5, 23 octobre 2026

DÉROULEMENT DE LA SOIRÉE

Quelle belle soirée vécue en bulles roses!

Plus de 40 membres et leurs invités ont pu choisir parmi une palette de 22 champagnes rosés de grandes marques. Un bulletin de vote où on y trouvait la recette des cépages et le taux de sucre résiduel de chacun, a permis de faciliter le choix parmi cette belle palette de vins à bulles.

On retrouvait des rosés de plusieurs nuances différentes (orangée- rose- rouge pale- saumonée-un peu tuilée…) et pour tous les goûts. La soirée nous a démontré que tous les champagnes sont différents, tout en étant excellents…Faut les voir et les boire pour le croire.

Une petite présentation a été faite sur les différents types de champagne, qu'ils peuvent avoir des taux de sucres différents : Brut zéro, Extra brut, Brut, Demi-sec…, des cuvées d'assemblage ou de saignée, des cuvées millésimées et même des cuvées prestiges. Le type rosé peut aussi avoir des caractéristiques particulières telles BSA (**B**rut **S**ans **A**nnée) c'est ce type qui a été sélectionner pour la soirée.

Les participants de la soirée ont semblé très relax et curieux de trouver la pépite champagne rosé selon leurs palais. Peut-être ont-ils été influencés par les accompagnements de chips et popcorn!

Tous devaient noter les champagnes goutés sur 5 (3.6-3.9-4.1-4.5 etc.) et on a même entendu à la table de 2 ex-présidents provinciaux et de notre président-fondateur qu'ils auraient aimé gouter au champagne Krug rosé… mais ce sera une prochaine fois car à plus de 600.00$ la bouteille il aurait fallu augmenter le prix de participation et la trouver. Belle soirée, bons questionnements, belles bulles rosées, beaux échanges ont fait que chacun est reparti avec un bon souvenir de ses découvertes. Dommage que certains aient dû annuler à cause d'une possible grippe à virus rosé qui s'est manifestée dans les derniers jours dans la région.

Au début de soirée une surprise nous attendait soit l'intronisation d'un nouveau gouverneur de l'Amicale en la personne de notre ami à tous François Corbeil. Cérémonie officielle selon notre protocole avec parade des gouverneurs et animée par notre président Sylvain Corriveau et notre chargé du protocole Guy Bédard. On avait entre autres des anciens présidents provinciaux dont un qui s'était déplacé de la section de l'outaouais et notre président fondateur Alain Cloutier.

Amicale des sommeliers du Québec
Section Cœur-du-Québec

LA CUVÉE

Vol 4, N°5, 23 octobre 2026

Merci à tous, participants, serveurs, gouverneurs et à la gouverneure Hélène qui s'est chargée de collecter les sous et les signatures de tous pour entretenir notre livre d'or des soirées spéciales car c'en était une qui restera mémorable pour notre section et encore félicitations à notre nouveau gouverneur François Corbeil pour son dévouement depuis les tous débuts de notre section.

Michel Houle

P.S. Dernière nouvelle en Champagne, après 23 ans de travaux, le SGV (syndicat général des vignerons de la Champagne) cesse la révision générale de l'aire d'appellation Champagne. (Changements climatiques et diminution mondiale de consommation de vin sont des facteurs qui ont influencé cette décision…)

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES



Qu'est-ce qu'un gouverneur? C'est un titre honorifique qui a pour but de remercier les anciens Présidents de l'Amicale et aux Présidents des sections qui ont répondu aux différentes exigences dont avoir travailler pour le bien de L'ASQ, et avoir contribué à l'organisation, l'administration ou la promotion de L'ASQ.

Découvrez qui ils sont, il y en a surement un déjà reconnu. Regarder les colliers, ils sont différents…

Pendant cette soirée, une intronisation au titre de Gouverneur a été faite; ça remet le titre au premier plan! Félicitations François!



Amicale des sommeliers du Québec
Section Cœur-du-Québec

LA CUVÉE

Vol 4, N°5, 23 octobre 2026

LA SOIRÉE EN IMAGES



















Amicale des sommeliers du Québec
Section Cœur-du-Québec

LA CUVÉE

Vol 4, N°5, 23 octobre 2026

NOMS	Cépages	SAQ	PRIX
Champagne Ayala Rosé Majeur	Chardonnay 52 %, Pinot noir 38 %, Pinot meunier 10 %	11674529	98.75$
Baron-Fuenté Quinconce Rosé de Saignée	Pinot meunier 50 % Pinot Noir 50%	14993218	50,00 $
Besserat de Bellefon Brut	Pinot meunier 50 %, Chardonnay 25 %, Pinot noir 25 %	14993701	85.25$
Canard-Duchêne Brut	Pinot meunier 40 %, Chardonnay 30 %, Pinot noir 30 %	11572830	71.25$
Charles Heidsieck Rose Reserve Brut	Pinot noir 40 %, Chardonnay 35 %, Pinot meunier 25 %	15312525	95.00$
Devaux Coeur des Bar Cuvée Rosée Brut	Pinot noir 80 %, Chardonnay 20 %	14990914	65.75$
Champagne de Venoge Cordon Bleu Brut	Pinot noir 60 %, Chardonnay 20 %, Pinot meunier 20 %	14991415	136.75$
Drappier Rosé Nature Dosage Zéro	Pinot noir 100 %	13842119	85.25$
Fleury Rosé de Saignée Extra Brut	Pinot noir 100 %	11010301	97.00$
Gosset Grand Rosé Brut	Chardonnay entre 40 et 65%, Pinot Noir entre 20 et 40%, Pinot Meunier entre 10 et 20%, Vin rouge 5 à 9%	14991503	99.75$
Henriot Brut	Pinot noir 60 %, Chardonnay 40 %	10839635	99.50$
Lanson Le Rosé Création Brut Champagne	Pinot noir 53 %, Chardonnay 32 %,	11588639	101.50$



Amicale des sommeliers du Québec
Section Cœur-du-Québec

LA CUVÉE

Vol 4, N°5, 23 octobre 2026

	Pinot meunier 15 %		
Laurent-Perrier Cuvée Brut	Pinot noir 100 %	158550	112.75$
Moët & Chandon Nectar Impérial Demi Sec	Pinot meunier 45 %, Pinot noir 45 %, Chardonnay 10 %	12825966	108.50$
Nicolas Feuillatte Brut	Pinot meunier 45 %, Pinot noir 45 %, Chardonnay 10 %	15460413	70.00$
Pommery Brut Rosé Royal	Chardonnay 38 %, Pinot meunier 31 %, Pinot noir 31 %	14993162	96.75$
Tribaut Schloesser Brut	Pinot noir 40 %, Chardonnay 30 %, Pinot meunier 30 %	12653172	52.25$
Veuve Clicquot Rich	Pinot Noir 50% Pinot Meunier 30% Chardonnay 20%	12928076	108.00$
Champagne Roger-Constant Lemaire Rosé de Saignée	Pinot Noir 50% Pinot Meunier 50%		
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut	Chardonnay 50 %, Pinot noir 50 %	10653291	94,25 $
Mumm Napa Brut	Chardonnay 22% Pinot Noir 60% Pinot Blanc 18%	11442672	32.70$
Taittinger Prestige Brut	Pinot noir 45 %, Pinot meunier 25 %	372367	101,75 $