

DÉCOUVREZ LA GRANDE FAMILLE DES VINS ROSÉS ET ROUGES DU QUÉBEC



LES VINS ROUGES SONT MAJORITAIREMENT ISSUS D'UN ASSEMBLAGE DES PRINCIPAUX CÉPAGES NOIRS CULTIVÉS ICI.

SEYVAL NOIR cépage donnant des vins généralement très légers, peu colorés, avec des notes de fraise et de fruits sauvages.

SAINTE-CROIX : cépage donnant des vins fruités, équilibrés, aux arômes de mûre, de réglisse et de poivron vert.

BACO NOIR : cépage donnant des vins à la robe rouge sombre. Nez aromatique aux notes fruitées, épicées et grillées. En bouche, ils possèdent une belle structure, et leurs tannins sont assez souples. Les meilleurs sont soyeux et élégants. Parfois, ils séjournent quelque temps en fût de chêne.









MARÉCHAL FOCH : cépage donnant des vins de couleur profonde. Ils sont fruités, épicés et structurés. Les meilleurs sont soyeux et élégants, généralement corsés et bien équilibrés. Souvent assemblé avec le cépage Lucie Kuhlmann. Parfois, ils vieillissent en fût de chêne.

LUCIE KUHLMANN : cépage donnant des vins colorés et intenses, aux arômes de mûre, de fraise, de cerise et de fleurs. Ils sont complexes et savoureux avec des tannins charnus. Parfois, ils séjournent quelque temps en fût de chêne.

MARQUETTE : cépage donnant des vins capiteux, caractérisés par des arômes de fruits sauvages rouges, des notes d'épices (poivre blanc et noir) et de fleurs. Ils possèdent une bonne structure tannique.

FRONTENAC NOIR : cépage donnant des vins de couleur foncée, aux arômes de fraise, de cerise noire, de prune et des notes de torréfaction. Les vins sont assez corsés et d'une bonne fraîcheur.



TYPE DE VIN	CÉPAGES 	CARACTÈRES	VINS AU PROFIL SIMILAIRE	PASTILLES DE GOÛT	ACCORDS VINS ET METS	T °C SERVICE	POTENTIEL DE GARDE
VINS ROSÉS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Seyval noir ◆ Sainte-Croix ◆ Frontenac noir ◆ Lucie Kuhlmann ◆ Maréchal Foch 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Robe d'un rose chatoyant, couleur framboise. Ils sont souvent de bonne intensité. ◆ Nez dominé par le fruit, avec des notes de fraise, de baies rouges, de framboise et de melon. On y retrouve aussi des nuances florales et/ou épicées. ◆ Bouche rafraîchissante et équilibrée. ◆ Les rosés demi-secs sont souvent plus souples. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Rosé de Loire ◆ Rosé d'Espagne ◆ Rosé du Nouveau Monde 	  	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Apéritif (idéal) ◆ Entrée à base de poisson (p. ex. tartare de saumon) ◆ Terrine ◆ Fromage ◆ Salade variée ◆ Charcuterie ◆ Grillade variée ◆ Dessert aux fruits rouges (pastille Fruité et doux) 	8-12 °C	À boire 1-2 ans
VINS ROUGES LÉGERS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Seyval noir ◆ Sainte-Croix ◆ Baco noir ◆ Maréchal Foch ◆ Marquette ◆ Lucie Kuhlmann ◆ Frontenac noir 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Robe soutenue de teinte rouge violacé à rubis. ◆ Nez aromatique de fruits rouges et de fleurs. ◆ Bouche fruitée et bien équilibrée par une certaine vivacité. ◆ Tannins assez présents, mais généralement soyeux. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Gamay ◆ Pinot noir ◆ Beaujolais ◆ Bourgogne ◆ Valpolicella 		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Charcuterie ◆ Terrine ◆ Volaille rôtie ◆ Viande blanche et rouge délicate ◆ Pâtes sauce tomate et pizza ◆ Fromage délicat 	14-16 °C	À boire 2-3 ans
VINS ROUGES MI-CORSÉS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Seyval noir ◆ Sainte-Croix ◆ Baco noir ◆ Maréchal Foch ◆ Marquette ◆ Lucie Kuhlmann ◆ Frontenac noir 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Robe foncée de teinte rouge violacé à rubis. ◆ Nez aromatique, riche, avec des notes de fruits rouges ou noirs, d'épices et parfois la présence de notes boisées. ◆ Bouche savoureuse, bien équilibrée avec une belle fraîcheur. Tannins fermes à charnus. ◆ Un élevage en fût de chêne apporte plus de corps. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Syrah ◆ Malbec ◆ Merlot ◆ Cabernet franc ◆ Côtes du Rhône ◆ Languedoc ◆ Bordeaux ◆ Merlot du Nouveau Monde 	 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Viande rouge et gibier rôti ou grillé ◆ Mijoté de bœuf ◆ Lasagne et cannelloni à la viande ◆ Risotto aux champignons ◆ Fromage à saveur marquée 	16-18 °C	À boire 3-7 ans
VINS ROUGES LIQOREUX	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Frontenac noir ◆ Lucie Kuhlmann ◆ Maréchal Foch ◆ Sainte-Croix 	<p>Vins de glace (moins de 125 g/L de sucre, concentration des sucres par le froid naturel)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Robe foncée rouge grenat. ◆ Nez intense et riche de confiture de fruits rouges, de fruits confits, de caramel, de vanille et de chocolat. <p>Bouche liquoreuse (plus de 125 g/L de sucre)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Bouche liquoreuse bien équilibrée et toute en fraîcheur. 			<ul style="list-style-type: none"> ◆ Fromage fin et savoureux ◆ Dessert ◆ Pâtisserie chocolatée ou fruits rouges ◆ Mignardise 	6-10 °C	Longue garde Plus de 10 ans



DÉCOUVREZ LA GRANDE FAMILLE DES VINS BLANCS DU QUÉBEC



LES VINS BLANCS SONT SOUVENT ISSUS D'UN ASSEMBLAGE DES PRINCIPAUX CÉPAGES CULTIVÉS ICI.

SEYVAL BLANC : cépage donnant des vins de teinte jaune paille, légers à mi-corsés, caractérisés par des arômes fruités de pomme et d'agrumes et des notes végétales et minérales. Vins possédant une belle vivacité et présentant des similitudes avec les vins de sauvignon blanc.









ST-PÉPIN : cépage donnant des vins semblables à ceux du riesling, très riches, fruités, avec des arômes d'agrumes et de légères notes minérales, et une bonne vivacité.

CHARDONNAY : cépage donnant des vins fins aux notes de fruits mûrs (pomme, pêche) et de fleurs.

VANDAL-CLICHE : cépage aromatique donnant des vins jaune paille aux arômes d'agrumes, de buis et de fleurs mellifères. Les meilleurs vins proviennent des régions les plus fraîches du Québec.

FRONTENAC BLANC : cépage donnant des vins fins et délicats, au profil aromatique de fruits blancs et possédant une excellente fraîcheur. Ces vins sont légers à mi-corsés.

VIDAL : cépage donnant des vins riches, assez corsés, fruités. Ils possèdent une bonne vivacité, avec des arômes distinctifs de fleurs et d'agrumes (pamplemousse, citron et lime). Le vidal est souvent assemblé au cépage seyval.

TYPE DE VIN	CÉPAGES 	CARACTÈRES	VINS AU PROFIL SIMILAIRE	PASTILLES DE GOÛT	ACCORDS VINS ET METS	T °C SERVICE	POTENTIEL DE GARDE
VINS BLANCS LÉGERS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Seyval blanc ◆ St-Pépin ◆ Chardonnay ◆ Vandal-Cliche ◆ Frontenac blanc ◆ Vidal 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Robe jaune pâle à reflets verts. ◆ Nez aromatique de pomme verte et d'agrumes avec des nuances florales (buis). ◆ Bouche délicate avec une bonne vivacité. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Muscadet ◆ Sauvignon Pays d'Oc ◆ Bourgogne aligoté ◆ Pinot blanc ◆ Orvieto ◆ Pinot grigio 		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Apéritif ◆ Entrée ◆ Charcuterie ◆ Fruits de mer et poisson grillé ou meunière ◆ Fondue au fromage et raclette 	8-10 °C	À boire 1-2 ans
VINS BLANCS MI-CORSÉS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Seyval blanc ◆ St-Pépin ◆ Chardonnay ◆ Vandal-Cliche ◆ Frontenac blanc ◆ Vidal 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Robe jaune avec des reflets or vert. ◆ Nez aromatique offrant une certaine complexité, marqué par des notes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs. ◆ Bouche mi-corsée et bonne vivacité. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Chablis ◆ Sancerre ◆ Grüner Veltliner ◆ Riesling ◆ Sauvignon de Nouvelle-Zélande 		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Homard et poisson à chair grasse avec ou sans crème ◆ Mets à base de viande blanche pochée au vin blanc, voire à la crème ◆ Excellent accompagnement pour un plateau de fromages 	8-10 °C	À boire 3-4 ans
VINS BLANCS DEMI-SECS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Seyval blanc ◆ St-Pépin ◆ Chardonnay ◆ Vandal-Cliche ◆ Frontenac blanc ◆ Vidal 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Robe jaune pâle à reflets verts. ◆ Nez aromatique et très fruité avec des arômes de pomme verte et d'agrumes. ◆ Bouche équilibrée avec une belle vivacité et légèrement sucrée. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Riesling de l'État de Washington ◆ Pinot gris et riesling d'Allemagne 		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Apéritif ◆ Mets aigre-doux ◆ Cuisine asiatique 	8-10 °C	À boire 1-2 ans
VINS BLANCS LIQUOREUX	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Frontenac gris ◆ Pinot gris ◆ Riesling ◆ Vandal-Cliche ◆ Vidal 	<p>Vendanges tardives (moins de 125 g/L de sucre)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Robe intense jaune doré. ◆ Nez très aromatique de fruits exotiques, de fruits légèrement confits et de miel. ◆ Bouche moelleuse à liqueuse bien équilibrée et agrémentée d'une belle vivacité. <p>Vins de glace (plus de 125 g/L de sucre, concentration des sucres par le froid naturel)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Robe intense jaune doré. ◆ Nez très aromatique de fruits exotiques, d'agrumes, de caramel, de fruits confits, d'épices et de miel. ◆ Bouche liqueuse et bien équilibrée par une bonne vivacité. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sauternes ◆ Passito di Pantelleria ◆ Monbazillac ◆ Vin Santo ◆ Sainte-Croix-du-Mont 		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Foie gras ◆ Fromage à saveur marquée ◆ Dessert à base de fruits à noyau (poire, abricot, pomme) ◆ Pâtisserie fine 	6-8 °C	<p>Moyenne garde Jusqu'à 8 ans</p> <p>Longue garde Plus de 10 ans</p>
VINS EFFERVESCENTS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Seyval blanc ◆ Vandal-Cliche ◆ Vidal ◆ Seyval noir 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Robe jaune paille à reflets verts. ◆ Nez de pomme mûre, de vanille et de mie de pain, selon la méthode de prise de mousse. ◆ Bouche vive, plus ou moins sucrée, avec une légère amertume en finale pour les plus secs et les bruts. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Prosecco ◆ Crémant ◆ Cava ◆ Champagne ◆ Asti (doux) 	  	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Coquillage ◆ Crustacé ◆ Poisson ◆ Dessert ◆ Sorbet ◆ Salade de fruits (pastille Fruité et doux) ◆ Un kir en apéro ou en cocktail 	4-8 °C	À boire 1-2 ans