



Médaille de bronze, B Sauvage vin de bleuet pour le congé de la Saint-Jean... et tout l'été

Le vin B Sauvage, un vin rouge unique élaboré à partir de bleuet sauvage 100 % québécois, a remporté une médaille de bronze au prestigieux concours international [IWSC 2025](#) (*International Wine & Spirit Competition*).

L'IWSC est reconnu comme l'un des concours de vin les plus rigoureux et respectés au monde, où des jurés experts goûtent à l'aveugle des milliers de produits provenant de tous les continents. Pour Karl Lepage, producteur de ce vin à La Fabrique 1870 "*être médaillé à ce niveau représente une reconnaissance exceptionnelle de la qualité et de l'originalité de notre vin, issu exclusivement de fruits nordiques*". Il a reçu la nouvelle le 28 mai et j'ai eu l'occasion de lui parler le 2 juin. Il attend maintenant les collants de la médaille de bronze à apposer sur les bouteilles.

Les jurés qui ont goûté ce vin ont décrit *"un arôme fumé et beurré introduit la cerise rouge et les épices. La bouche révèle un caractère charnu bienvenu et un fruité agréable qui persiste sur la finale bien équilibrée"* (*' a smoky, buttery aroma introduces red cherry and spice. The palate reveals a welcome meaty character with a pleasant fruitiness lingering on the well-rounded finish'* ([results B Sauvage](#))).



B Sauvage est présent dans plus de 160 succursales SAQ à travers le Québec, ce qui en fait le vin de bleuët le plus distribué dans la province. *"C'est une grande fierté pour nous de voir un produit aussi ancré dans notre terroir rayonner à l'international,"* dit Karl. Il parle ainsi de son vin: *"Élaboré à partir de bleuëts sauvages authentiques du Saguenay–Lac-Saint-Jean, le B Sauvage est un vin distinctif et élégant, aux notes fruitées et subtilement boisées. Ce vin unique s'accorde merveilleusement bien avec les viandes rouges grillées ou braisées, les plats à base de gibier, les sauces aux petits fruits ou aux champignons, ainsi que les fromages fins et crémeux. Une expérience gustative qui reflète l'authenticité et la richesse du terroir québécois. »*

Lien vers le produit à la SAQ : [B Sauvage Vin de Bleuët 2022](#)

À propos de [La Fabrique 1870](#)

La Fabrique 1870 suit une tendance mondiale à l'innovation dans le secteur des vins, qui consiste à les fabriquer à base d'autres fruits que le raisin. Fort de son expertise dans le domaine vinicole, c'est en 2017 que Karl Lepage commence ses tests afin de voir le potentiel de son projet, accompagné d'experts du milieu, Karl a mis au point une recette unique en son genre capable de séduire les plus fins palais.

J'ai goûté et j'ai aimé!

Après 6 ans de recherche et développement, et surtout de travail acharné et de passion, le B Sauvage s'est retrouvé sur les tablettes de la SAQ. Il a fait plusieurs dégustations animées par semaine dans des succursales de la SAQ afin que bien faire connaître son vin. Karl vise maintenant le marché de la France et a reçu de l'intérêt du Royaume-Uni et de la Macédoine du Nord.

J'y ai goûté et je suis d'accord que le B Sauvage est un vin rouge qui s'harmonise parfaitement avec une grande variété de plats, le rendant idéal pour toutes les occasions. Le déguster en ces beaux jours ensoleillés rend l'expérience encore plus agréable!

Karl m'a également fait parvenir un autre de ses produits, le C Rosé - un sublime rosé fait avec des canneberges. Je suis une grande amatrice de vin rosé et aussi de canneberges, alors ce vin est un bonheur dans un verre!



J'ai également eu la chance d'essayer un petit quelque chose de nouveau : un prototype d'un produit en cours de finalisation, une boisson à base de canneberges fermentées, sans aucun arôme artificiel ajouté. Très intéressant cet avant-goût de liqueur qui sera parfaite dans un cocktail ... ou simplement en *shooter*.



Allez! C'est la semaine de la Saint-Jean! Buvez local!

À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)
