



Soirée de lancement d'Aubert & Mathieu chez Élixirs

L'agence [Élixirs](#) nous a accueillis chez elle, sur le Plateau, lundi soir, le 25 novembre, pour la soirée de lancement de vins du producteur vedette [Aubert & Mathieu](#).

De la région viticole française Languedoc-Roussillon, Anthony Aubert, cofondateur d'Aubert & Mathieu, était présent à l'événement et a été présenté par François Le Brasseur, président fondateur de l'agence Élixirs.



Aubert & Mathieu, c'est l'histoire de deux copains qui ont pour ambition de faire bouger les lignes du monde du vin avec des créations modernes, engagées et innovantes, issues des meilleurs vignobles du Languedoc.

Ouverts sur le monde et à l'affût des dernières tendances, les deux fondateurs s'amusent et balaisent les codes traditionnels du monde du vin, tout en respectant son histoire.

Ils s'efforcent de créer des expériences uniques, de rendre le vin plus accessible, moins intimidant et en soutenant des pratiques durables. Leur offre comprend du conventionnel, mais aussi du bio, du nature, du rouge léger, du vin sans alcool. Ils sont à l'écoute et super agiles sur les tendances, sur les envies et les besoins des consommateurs de la nouvelle génération.

« La maison Aubert & Mathieu se positionne comme une marque de vins moderne, innovante et engagée, nous dit Anthony Aubert. Le vin, c'est un produit de partage. » Anthony était heureux de pouvoir être présent à l'événement et d'obtenir nos impressions sur ses vins, car « C'est le Québec notre 1er marché », nous lance Anthony.



Maison viticole engagée envers une planète en santé

Lors de la présentation, François Le Brasseur, de l'agence Élixirs, mentionne qu'Aubert & Mathieu cible être neutre en carbone et est certifié B-Corp depuis janvier 2024. La [certification "B.Corp"](#) est attribuée aux entreprises qui respectent des normes élevées en matière de performance sociale et environnementale, de transparence et de responsabilité. Les "B.Corp" s'engagent à avoir un impact positif sur la société et sur la planète, tout en étant transparentes et responsables dans leurs pratiques.

Le « B » de « B Corp » signifie « *Benefit for all* » (bénéfice pour tous). Les B Corps, ou « Beneficial Corporations », sont des entreprises à but lucratif certifiées pour répondre à des normes élevées en matière de performances sociales et environnementales.

Sur leur site internet, nous pouvons lire que « *Chez Aubert & Mathieu, nous sommes ravis d'avoir obtenu cette certification. Cela signifie que nos efforts pour produire des vins de qualité de manière éthique et durable sont reconnus. Nous utilisons des matériaux recyclés pour nos bouteilles, des bouchons durables et des emballages écologiques. Nous travaillons également à réduire notre empreinte carbone et à protéger la biodiversité locale. Cette certification montre que nous sommes déterminés à consommer de manière responsable et à contribuer à un monde plus authentique et durable.* » (Source : [Aubert & Mathieu – notre vision](#))

Pour conserver leur certification, les entreprises certifiées B doivent mettre à jour leur *B Impact Assessment (BIA)* (évaluation de l'impact positif) et actualiser leurs résultats tous les trois ans.

J'en ai profité pour demander à Anthony ce qu'il avait pensé de processus de certification et s'il était anxieux à la pensée de renouveler leur certification dans trois ans.

« Oui, la demande de certification a été un long processus rigoureux, mais ça représente notre façon de travailler, de toute façon, » me dit-il. C'est donc une belle reconnaissance pour confirmer leur bon travail et servir de motivation à l'équipe.



Les vins dégustés et découverts

Il y avait 8 vins disponibles à déguster – 6 disponibles à la SAQ et 2 en importation privée:



Accueil avec le vin mousseux [Baburu](#), qui signifie 'Bulle' en japonais et dont le concept est né lors d'un voyage en Asie avec l'envie de créer une bulle charmuse, ce qui est réussi, avec une bulle fine et élégante. De l'appellation AOP Crémant de Limoux, c'est un assemblage de 60% Chardonnay et 20% Chenin blanc.

Le [Kisumé](#) – Mousseux rosé sans alcool. Kisumé est la gamme de vins effervescents sans alcool d'Aubert & Mathieu, et disponible en blanc et rosé.

Le [Chardonnay](#) Hautes Pistes 2023

Le [Palooza blanc](#) 2023, un monocépage produit de viognier

Le [Palooza rouge](#) 2023, un excellent assemblage de Grenache, Marselan et Syrah.

Le [Pinot Noir](#) Hautes Pistes 2023

Le [Boogie Woogie](#), vin bio provenant d'un assemblage de 80% Grenache et 20% Grenache blanc.

Finalement, le [Marie-Antoinette](#), vin bio produit de 60% Grenache et 40% Syrah.

La liste des vins d'Aubert & Mathieu disponibles sur SAQ.com à d'excellents prix : [Aubert & Mathieu SAQ](#).

Et les deux vins disponibles en quantités très limitées en IP : le fameux mousseux Baburu & le rouge Boogie Woogie: [Aubert & Mathieu IP](#)

De belles découvertes pour tous les goûts à de très bon prix.

La soirée s'est terminée par le tirage des affiches en 60 cm x 90 cm des magnifiques étiquettes d'Aubert & Mathieu.



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](#)
