



Ma première expérience comme juge au Concours Sélections Mondiales des Vins du Canada 2025

C'est avec une certaine fébrilité que j'ai pris part, pour la première fois, en tant que juge au concours [Sélections Mondiales des Vins du Canada](#) (SMV), tenu à Montréal du 8 au 11 octobre 2025. Rejoindre ce jury international – composé d'œnologues, de journalistes spécialisés et de professionnels de l'industrie – fut une expérience enrichissante.

Je m'y attendais, et dès les premières séances, j'ai pu constater la rigueur et la méthode qui caractérisent ce concours reconnu à travers le monde. Chaque vin, saké ou cidre est évalué selon des critères précis, dans le plus grand respect de l'anonymat et de la neutralité. Rien n'est laissé au hasard: température de service, conditions de dégustation, rythme des sessions... tout est orchestré avec une précision qui inspire confiance et admiration. Il y a même un panier à chaque table où les juges sont invités à y laisser leur téléphone pour ne pas avoir de distraction pendant leur travail d'évaluation.



Je me suis joints à la deuxième et troisième journée du concours. Le vendredi, ma Commission a évalué deux séances de vins rouges et une séance de vins blancs, alors que le samedi les trois séances furent dédiées à des vins mousseux. À la fin des journées, une fois les évaluations soumises, c'est avec grande fébrilité que nous, juges, attendons les résultats. Les seules informations que nous obtenons c'est le pays d'origine et l'appellation des vins que nous avons évalué. Pour toute autre information qui aiderait à identifier le vin ... il faudra attendre la publication des listes des médaillés.

Cette année, plus de 1 550 produits issus de 26 pays étaient en compétition – un véritable tour du monde. L'Europe y tenait une place de choix, représentant 67 % des vins inscrits, avec en tête le Portugal, suivi de la France, de l'Italie et de l'Espagne. Des pays comme la Moldavie et la République Tchèque ont également vu de belles performances de leurs produits. Et que dire de belles surprises viticoles venant du Brésil, du Pérou et du Mexique. Une diversité qui rend chaque série d'évaluation passionnante et pleine d'agréables découvertes.

Ma commission était également une véritable démonstration internationale de la représentativité des juges: Canada, France, Italie, Portugal et Brésil. Et accumulant des expertises diverses. Nous avons eu des échanges forts agréables, notamment avec les deux œnologues présents.



Mais l'expérience SMV ne s'arrête pas aux sessions d'évaluation. L'organisation de SMV planifie à chaque année un programme unique pour le jury, combinant apprentissage, partage et plaisir :

Une soirée d'ouverture élégante sur le thème de Bordeaux, en compagnie du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (C.I.V.B) et des Crus Bourgeois;

Une rencontre vinicole autour du Brésil, vibrante et ensoleillée lors du dîner du premier jour;

Une classe de maître captivante sur les vins de Tchèque, révélant tout le potentiel viticole de cette région qui reste méconnue ;

Une initiation sensorielle aux sakés japonais;

Et enfin, une dégustation découverte des vins blancs du Languedoc, tout en fraîcheur et en caractère - région où les vins blancs représentent 25% des vins de cette région historique de France.



Le concours s'est également déroulé dans un cadre d'exception: les juges ont eu la chance de partager leurs repas à l'ITHQ ([Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec](https://www.ithq.org/)), où les talents culinaires de la relève ont su créer des moments conviviaux et gourmands à la hauteur de la compétition. À chaque table, des juges prenaient des photos des plats, parfaitement présentés ... et délicieux à chaque bouchée. Ces repas furent autant d'occasions d'échanges et de discussions passionnées entre les juges autour du vin, dans une atmosphère chaleureuse et inspirante, où nous échangeons sur Montréal et le Québec aux juges venant de l'extérieur.



À la Table 5: une rencontre marquante avec le Brésil



Parmi les plus beaux souvenirs de cette aventure, je garde précieusement mes échanges avec Vagner de Vargas Marchi, mon collègue à la Commission de la Table 5. Représentant de l'Association brésilienne d'œnologie

(ABE) ([Associação Brasileira de Enologia](#)) et propriétaire-vigneron de la [Vinícola Monte Sant'Ana](#), un vignoble boutique situé à São Marcos, Serra Gaúcha, Vagner incarne à merveille la passion et le dynamisme de la nouvelle génération de producteurs brésiliens.

Nos conversations m'ont permis de mieux comprendre la situation viticole au Brésil, un pays où le vin connaît un essor remarquable, notamment dans les régions du sud. Vagner m'a parlé avec enthousiasme de la diversité des terroirs, de la montée en qualité des vins brésiliens et du travail acharné des vignerons pour faire reconnaître leur savoir-faire sur la scène internationale. Il a même accordé une entrevue à l'émission en langue portugaise *Conversa Fiada* à Radio Centre-Ville, 102.3 FM où il a donné un aperçu de l'histoire viticole du Brésil, comment les cépages italiens n'ont pas fonctionné à une époque, et comment l'intérêt et le savoir-faire se développe.



La discussion a aussi pris un tour plus amusant lorsqu'il a découvert le système canadien de vente de vins par monopoles, différents d'une province à l'autre. Il a trouvé ce fonctionnement à la fois intrigant et troublant — surtout quand je lui ai avoué, en riant, que de mon côté je ne saurais même pas où aller acheter du vin dans

d'autres pays! Ce moment de complicité, entre curiosité et rires, illustre bien la richesse des rencontres que permet SMV: au-delà du vin, ce sont des échanges humains et culturels qui laissent une empreinte durable.

Au-delà des verres et des notes, cette expérience fut surtout une rencontre humaine et culturelle exceptionnelle. Partager la table d'évaluation avec des experts venus des quatre coins du monde, échanger nos perceptions, nos émotions et nos coups de cœur: voilà ce qui fait la richesse de SMV.

En quittant le concours, je me suis sentie à la fois privilégiée et inspirée. SMV 2025 m'a rappelé que le vin, avant tout, est un langage universel – un lien qui unit passionnés et curieux autour de la beauté du goût et du savoir-faire. L'expérience SMV 2025 m'a inspirée pour d'autres articles sous d'autres angles à venir ...

En attendant le grand dévoilement!

Avant la publication complète des gagnants de l'édition 2025, prévue le 22 octobre, Sélections Mondiales des Vins est fière de présenter ses [Tops SMV 2025](#), une sélection exclusive des vins qui se sont démarqués parmi les 1 550 échantillons dégustés par les juges.

Découvrez dès maintenant sur le site de SMV ces coups de cœur qui annoncent une année exceptionnelle pour le monde du vin!

- [TOP 50 SMV 2025](#) - Belle performance des vins de l'Ontario et des vins du Portugal. Et le Brésil qui a un vin rouge qui s'est classé dans le Top 50 de SMV 2025!

- [TOP 25 Saké SMV 2025](#)

- [TOP faible/sans-alcool SMV 2025](#): Bravo au Brésil avec trois produits dans cette liste!

- [TOP cidre SMV 2025](#): Balayage du Québec!

- [TOP Spiritueux SMV 2025](#): Bravo à [Réseau International Global Inc](#) pour la médaille d'or de [Cabral Aguardente Velha Brandy 10 ans](#)!

On se voit au grand dévoilement et grande dégustation des médaillés le 22 octobre à l'ITHQ?

ÉDITION 2025
sélections mondiales des vins
CANADA

Partenaires officiels

SAQ A3 ITHQ
LES AGENCES DE VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX

Dégustation des vins médaillés 2025
Mercredi 22 octobre 2025
de 15h à 20h à l'ITHQ

CABERNET FRANC CHAMPAGNE 酒 CIDRE

Flags: Japan, Spain, Portugal, France, Czech Republic, Italy, United Kingdom, Australia, Brazil, Quebec.

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](#)