



Belles rencontres et découvertes au Printemps DÉZ-IP-PÉ de Montréal

Je suis allée à la 15e édition du salon des vins d'importation privée Printemps DÉZ-IP-PÉ du Raspipav à Montréal, le 31 mars, qui était la journée des professionnels de la restauration et du vin au Marché Bonsecours.

Cette année, non seulement je courais après de bons vins de plusieurs pays, mais je courais également après de bonnes histoires viticoles... et je n'ai pas été déçue: trois belles histoires de succession, de nouveaux produits de Quinta de Vale de Pios, et deux histoires d'innovation.

Histoires de succession

Au kiosque de l'agence [La QV](#) j'ai parlé à Dimitri Ducroux, qui s'occupe de la partie commerciale de [Thibault Ducroux – Vigneron en Beaujolais](#). C'est l'histoire de deux frères, fils de vigneron, qui travaillent ensemble à promouvoir leurs vins en agriculture biologique de 10,5 hectares de vignes en AOP, Beaujolais, Morgon et

Fleurie. Thibault Ducroux s'est fait connaître comme vigneron Beaujolais avec son vin [Beaujolais, En Roue Libre](#). Dimitri était fier de me faire découvrir leur [Fleurie, Thibault Ducroux](#) et leur [Morgon Corcelette](#).



Au kiosque de l'agence [Découvreurs vin](#), Maryse me raconte l'histoire de Nicolà Adamo et de Guido Grillo, deux amis en Sicile qui ont repris les fermes familiales respectives pour développer leur potentiel et sont aujourd'hui en affaires avec [Natural wines from Sicily by Elios](#). «MODUS BIBENDI est né de la conviction profonde que le vin doit être conçu par une vinification naturelle excluant une intervention invasive et l'utilisation de substances chimiques», peut-on lire dans leur description [Elios Modus Bibendi vin](#). J'ai goûté leur [vin blanc](#) produit 100% avec le cépage sicilien Grillo ainsi que [leur rouge](#) 100% Nero d'Avola. Mon coup de coeur est allé pour leur [vino spumante Blanc de Blanc](#), produit avec le cépage Catarratto.



Au kiosque de l'agence [Les raisins de la colère](#), j'ai découvert les vins de [Cordero San Giorgio](#) en Lombardie, Italie. C'est l'histoire de Francesco, Lorenzo et Caterina, deux frères et une soeur, inspirés par leur père Mario Cordero, qui a été plus de trente ans à la tête de l'un des vignobles les plus renommés du Langhe, à Castiglione Falletto. De nos jours, Francesco, Lorenzo et Caterina ont commencé une nouvelle aventure, dans un nouvel endroit, mais avec les mêmes valeurs et la même détermination que toujours, et avec un seul objectif : faire d'Oltrepò Pavese leur nouvelle maison. Charline m'a fait goûter le Chardonnay, le rosé produit 100% avec le cépage Croatina, ainsi que le Pinot Nero. Coup de coeur pour le Chardonnay.



Nouveaux produits de Quinta de Vale de Pios

Une belle surprise au kiosque de l'agence [Le vin dans les voiles](#), où était Joaquim Almeida, vigneron de [Quinta de Vale de Pios](#), situé dans la région du Douro, au Portugal. Son vin rouge [Excomungado](#) (assemblage de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz et Tinto Cão) a toujours connu beaucoup de succès à la SAQ. Son O Pássaro Solto blanc (traduction: l'oiseau libéré), un assemblage de Viosinho, Rabigato et Gouveio, est un de mes vins blancs portugais préférés. Je l'ai souvent bu au Bar Dominion, au centre-ville de Montréal. Il est maintenant disponible au Café Vasco da Gama, sur la rue Peel. À l'événement Printemps DÉZ-IP-PÉ, j'ai découvert le rosé du vignoble et deux rouges intéressants et différents : le Zero Zero 2023, un rouge léger produit avec deux cépage : Tinto Cão (80%) et Touriga Nacional (20%), et O Pássaro Solto rouge, plus traditionnel – assemblage de 40% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 25% Tinta Roriz et 10% Tinto Cão.



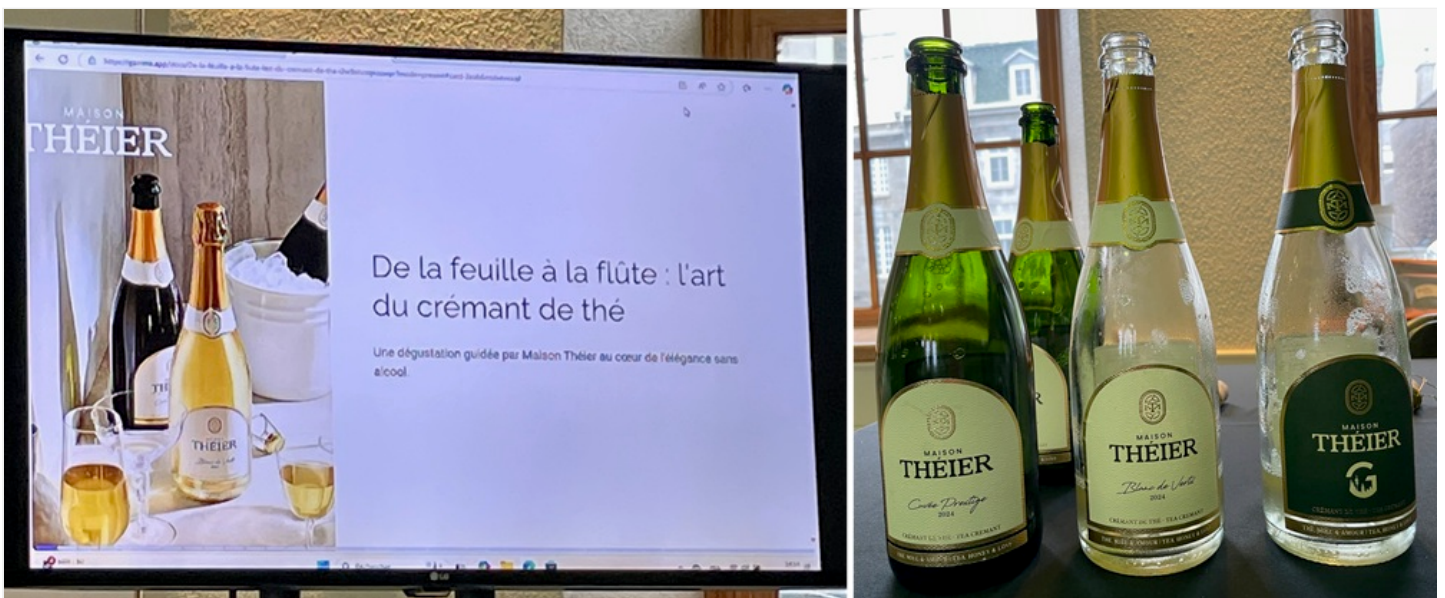
Histoires d'innovation

La [Chocolaterie Bonneau - Maître chocolatier](#) a une panoplie de produits! C'est difficile de ne pas s'arrêter à ce kiosque. Yves Bonneau, chocolatier depuis 1986, 24 ans en France et 12 ans au Québec, est très fier de ses produits, notamment '[Pendant le repas - chocolats et vins](#)', trois chocolats différents – huile et concassé d'olive, poivron et framboise, et truffe noire du Périgord – un trio de dégustation conçu pour avoir à table et déguster entre les services, parfait à agencer avec la dernière goutte qui reste dans le verre. Le chocolat au poivron et framboise ira certainement bien avec un Syrah ou un Cabernet Franc, alors que terminer le Sauvignon Blanc dans notre verre avec le chocolat à l'huile et concassé d'olive sera une bonne idée.

Je n'ai pas pu m'empêcher d'être attirée par leur chocolat Dubaï... c'est présentement la folie furieuse pour ce chocolat, au Portugal. «Mais c'est quoi ce buzz?», ai-je demandé à M. Bonneau. Il m'a expliqué comment lui, il s'y prend, tout en me faisant déguster son délice : [Tablette Dubaï – Chocolaterie Bonneau](#). Un autre projet de la Chocolaterie Bonneau que je suis allée découvrir au kiosque [Téquilar](#), c'est les deux chocolats produits en collaboration entre ces deux entreprises : un chocolat à base de Mezcal et un autre à base de Tequila... à essayer!



Ma visite au Printemps DÉZ-IP-PÉ de Montréal s'est terminée avec la présentation et dégustation des produits de la [Maison Théier](#). J'avais rencontré le fondateur Benjamin Garant-Pruneau, lors de l'événement SIAL (Salon international de l'alimentation) à Montréal il y a un an, alors que son entreprise venait de remporter le 3e prix de l'innovation dans la catégorie Startup de l'événement. Au Printemps DÉZ-IP-PÉ, Benjamin a agencé d'excellentes petites bouchées avec les trois crémants à base de thé. Une bonne option sans alcool. On peut lire sur le site Web que «Nos crémants de thé sont bien plus qu'une alternative au champagne. Ils sont une invitation à savourer chaque moment avec élégance et légèreté, sans compromis sur le goût ni sur la santé.»



Le salon [Printemps DÉZ-IP-PÉ du Raspipav](#) sera à Québec, au Manège militaire Voltigeurs de Québec, le 6 avril pour le public général et le 7 pour les professionnels de la restauration et du vin. Un bel événement pour aller jaser et encourager avec les représentants d'agences en IP et vignerons qui seront présents... La boutique IP en ligne de la SAQ, pour les commandes de bouteilles individuelles, laisse à désirer, avec le peu de choix offert – d'aucune façon représentatif des merveilles que vous découvrirez au Printemps DÉZ-IP-PÉ.

Bravo à l'équipe organisatrice du salon des vins d'importation privée Printemps DÉZ-IP-PÉ du Raspipav et à tous les exposants pour votre passion!

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 dédié 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](#)
