



Distillerie et bleuets = expertise montréalaise... et fierté québécoise

J'ai eu la chance d'essayer la nouvelle liqueur de la Distillerie de Montréal mettant en vedette ce petit fruit bleu tant aimé au Québec.

Décrite comme "*une délicatesse québécoise*" cette boisson aux aromates 100% bleuets du Québec a une texture onctueuse.

Recommandée "*à l'état brut*" avec de la glace, j'ai aimé le côté velouté et les saveurs de fruits cuits. Un bon *drink* qui s'adoucit en bouche après chaque gorgée.



C'est également un bon choix à utiliser dans les cocktails.

J'ai fait l'essai en concoctant un *Spritz à la crème de bleuet* - la recette se retrouve sur la bouteille:

60 ml de la liqueur Rosemont Crème de Bleuet

90 ml d'un vin mousseux

1 zeste de citron

quelques glaçons

Ma recommandation? Dans le choix d'un vin mousseux j'ai adoré ce spritz avec un mousseux non alcoolisé (0,5%)? Sinon un mousseux sec. Ainsi, la saveur de la liqueur de bleuet ne se perd pas.



Maintenant - autre que les cocktails - ou irait bien cette crème de bleuets? On peut penser à du 'jello à la crème de bleuets'. Ou l'utiliser pour faire des glaçons bleus pour décorer d'autres boissons.

Sinon l'utiliser dans des recettes de desserts comme le gâteau au fromage aux bleuets. Ou simplement en versé dans un bol de crème glacée à la vanille. Autres idées ? Amusez-vous avec cette boisson bleue.

La Crème de Bleuets a déjà été récompensée par une médaille d'or lors du concours international SPIRITS SELECTION BY CMB (Concours Mondial de Bruxelles) en 2023.

Je dois également mentionner l'excellent 'branding' constant de la Distillerie de Montréal – et ce nouveau produit n'y échappe pas. Difficile de ne pas reconnaître les belles bouteilles au format original de cette distillerie montréalaise.

**** Crème de Bleuets Rosemont: disponible à la SAQ (code 15277213) dès le 20 mars 2024 au prix de 28,85\$.**

Degré d'alcool: 23%

Format: 375 ml

Provenance: échantillon reçu

[À propos de la Distillerie de Montréal](#)

Établie à Montréal, la Distillerie de Montréal est reconnue pour son engagement en matière de qualité et d'authenticité. Depuis sa fondation, elle s'efforce de créer des spiritueux uniques qui célèbrent le terroir québécois. Guidée par un savoir-faire ancestral et une passion pour l'excellence, la Distillerie de Montréal se fait un point d'honneur de représenter le meilleur de la tradition québécoise dans chaque goutte de ses produits.

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](#)
