



Élégance toscane: dégustation verticale de Sassicaia à Montréal – un moment d'exception avec Tenuta San Guido

À l'occasion de la sortie du nouveau millésime de Sassicaia, le prestigieux domaine [Tenuta San Guido](#) a convié un groupe restreint de professionnels à une dégustation verticale exceptionnelle au restaurant La Chronique. En présence de Priscilla Incisa della Rocchetta, troisième génération de la famille fondatrice, les invités ont découvert l'évolution du mythique vin toscan et échangé sur les enjeux actuels de l'industrie viticole mondiale.

Organisé par l'agence [Sylvestre Vins et Spiritueux](#) et [Demandre Communication](#), j'ai eu le privilège de participer à un lunch qui incluait une dégustation verticale de Sassicaia en compagnie de la Tenuta San Guido, à l'occasion de la sortie du nouveau millésime du prestigieux domaine toscan.

L'événement s'est tenu le jeudi 30 octobre au [restaurant La Chronique](#), institution culinaire montréalaise reconnue pour la finesse de sa cuisine. Un menu accords mets et vins signé par le chef a magnifiquement

accompagné cette expérience sensorielle, en présence de Priscilla Incisa della Rocchetta, responsable des communications du domaine et représentante de la troisième génération de la famille fondatrice.

Lors de cette dégustation, six vins emblématiques de la Tenuta San Guido ont été présentés avec ce menu brillamment pensé pour l'occasion:



- Le Difese 2023 ([disponible à la SAQ](#)) avec le tartare de bœuf, citron confit et copeaux de parmesan

- Guidalberto 2023 vs Guidalberto 2020 avec le ravioli de champignons, purée de courge et émulsion de foie gras

- Sassicaia 2022 vs Sassicaia 2017 vs Sassicaia 2014 avec l'agneau de Kamouraska, céleri rave dans un jus aux olives taggiasche



Un domaine légendaire de la côte toscane

Située à Bolgheri, sur la côte tyrrhénienne de la Toscane, la Tenuta San Guido est une propriété viticole emblématique fondée par le marquis Mario Incisa della Rocchetta. C'est ici qu'est né Sassicaia, l'un des vins les plus célèbres et respectés au monde. Le domaine tire son nom du territoire "San Guido", où les vignes côtoient la mer et profitent d'un terroir unique mêlant gravier, sable et calcaire — un sol qui a inspiré le marquis dès les années 1940. Le Domaine reconnu pour avoir révolutionné la viticulture italienne en introduisant des cépages bordelais, notamment le Cabernet Sauvignon.

Sassicaia, pionnier des "Super Toscans"

Le Sassicaia occupe une place à part dans l'histoire du vin italien. Élaboré principalement à partir de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc, il a bouleversé les codes de la viticulture toscane en introduisant un style inspiré des grands Bordeaux, mais profondément enraciné dans le terroir local. C'est le vin considéré comme un précurseur des vins « Super Toscans ».

Longtemps produit à usage familial, Sassicaia a été commercialisé pour la première fois en 1968, rapidement acclamé pour sa complexité, sa finesse et son incroyable potentiel de garde. En 1994, il est devenu le seul vin italien à bénéficier de sa propre appellation d'origine contrôlée : Bolgheri Sassicaia DOC, consacrant ainsi son statut de vin mythique.

En plus du Sassicaia, le domaine produit d'autres vins prestigieux comme Guidalberto et Le Difese, vins dégustés à ce lunch exclusif.



Une visite de marque à Montréal

En visite au Canada, Priscilla Incisa della Rocchetta était à Montréal pour une série de trois événements de promotion du domaine, dont l'un réunissant des représentants et décideurs de la SAQ, et un autre, plus intimiste, destiné à un groupe sélect de sommeliers.

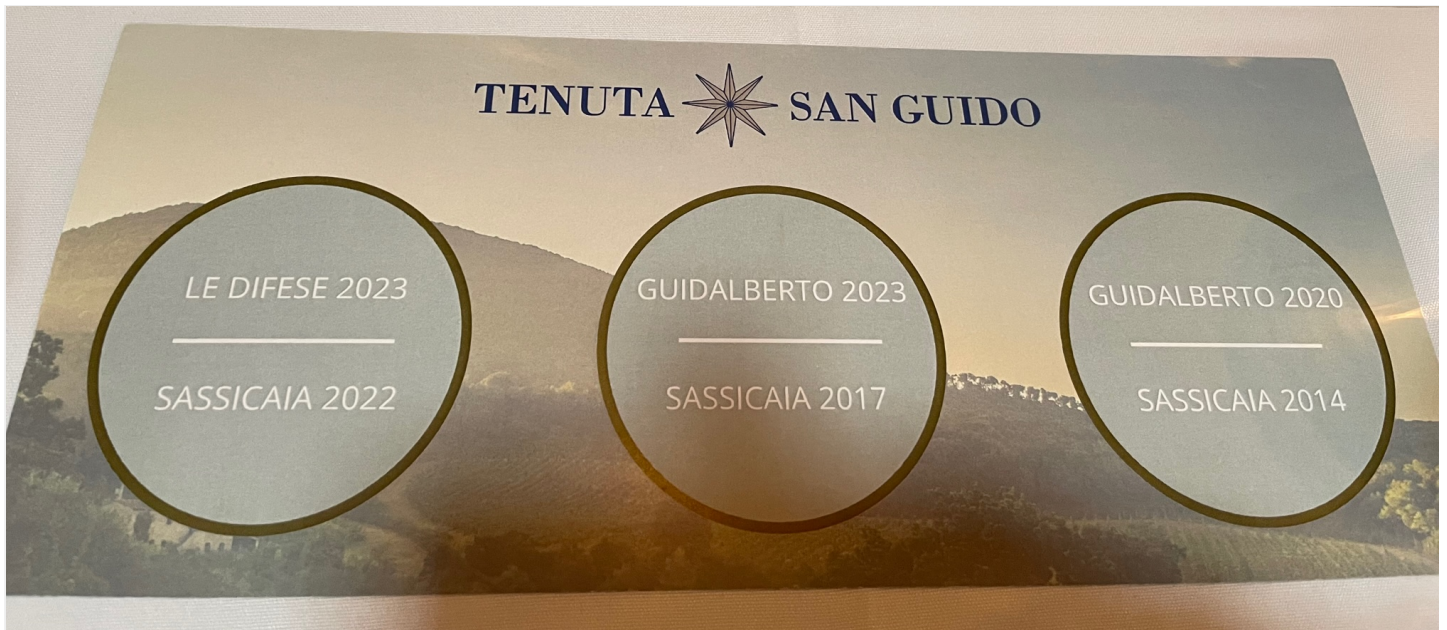
Lors de cette rencontre, elle a échangé avec transparence sur les défis actuels de l'industrie viticole, évoquant notamment la montée du mouvement anti-alcool, l'attrait croissant des jeunes générations pour les cocktails, et même la concurrence du cannabis dans certains marchés.



Malgré ces défis, elle a souligné que le Canada demeure un marché solide et réceptif pour le Sassicaia et les vins de la Tenuta San Guido. Quant aux changements climatiques, elle s'est dite reconnaissante que la région de Bolgheri reste jusqu'à présent relativement protégée, permettant ainsi au domaine de préserver la constance et l'équilibre de ses vins.

Pour Priscilla Incisa della Rocchetta, le respect et l'authenticité demeurent des valeurs essentielles pour l'avenir de l'industrie viticole. Des principes qu'elle incarne avec élégance, tout en assurant la continuité du style et de la philosophie de la Tenuta San Guido.

Enfin, les amateurs de Sassicaia auront le plaisir de la retrouver à Montréal en mai 2026, à l'occasion d'une nouvelle visite qui s'annonce déjà très attendue.



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](#)
