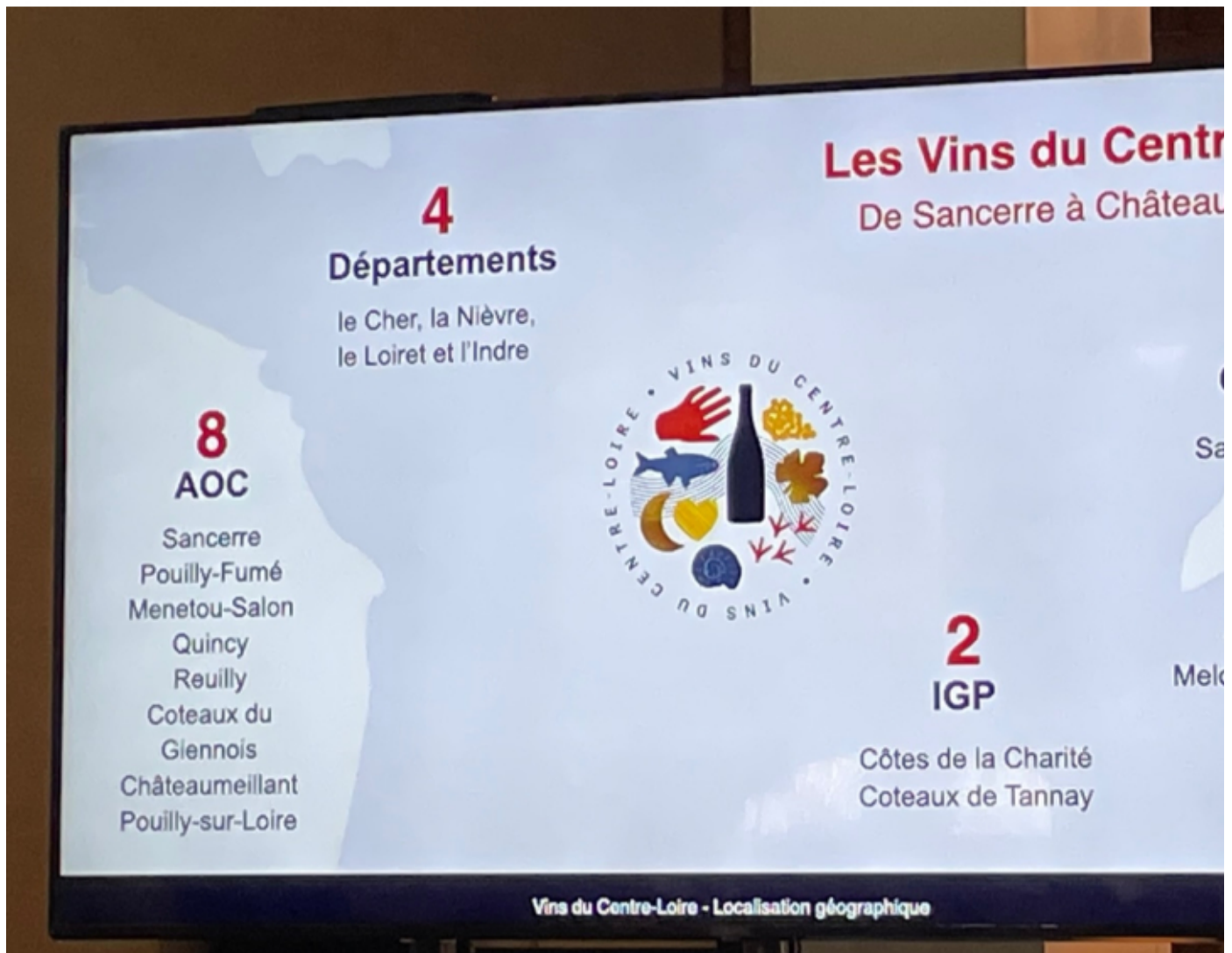
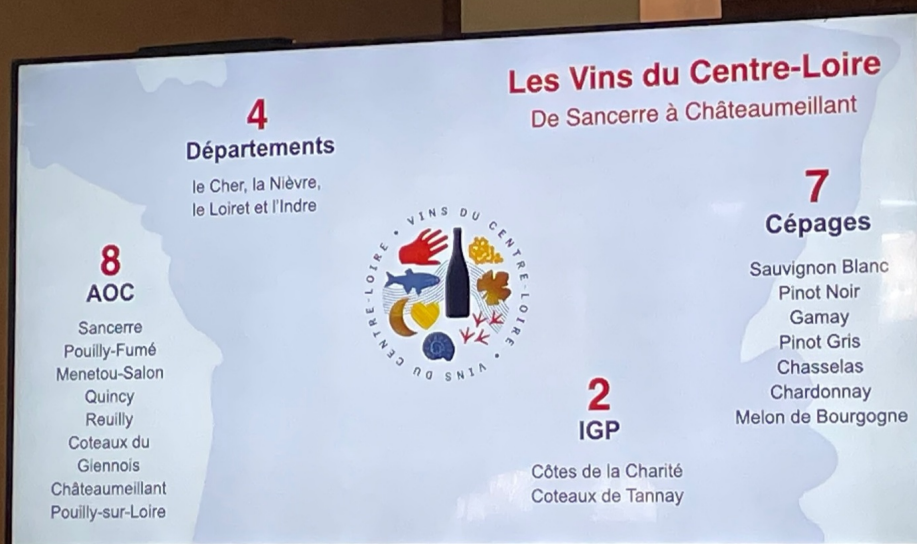




Vins du Centre-Loire – au-delà du Sancerre

Le mois d'avril a bien commencé avec l'invitation pour un panel de dégustation le 1er avril : les vins du Centre-Loire *au-delà du Sancerre : une mosaïque de terroirs et d'expressions* aux [Entrepôts Dominion](#).

C'était une invitation à découvrir les vins du Centre-Loire à Montréal, en collaboration avec les Vignobles du Centre-Loire, un événement unique dédié aux appellations de cette région emblématique, une expérience immersive, entre échanges avec les producteurs, dégustations et lunch.



Le tout a commencé par une discussion exclusive sur le thème des terroirs du Centre-Loire, animée par [Michelle Bouffard](#), sommelière et chroniqueuse vin. Le panel de discussion incluait six vins à déguster: 4 blancs et 2 rouges. Représentatif de ce qui se passe au vignoble: 85% de la production c'est des vins blancs, 11% sont rouges et 4% rosés.



Les vins dégustés pendant le panel :

AOC Coteaux du Giennois du [Domaine Vignobles Berthier](#), le [Terre de Silex](#) 2023
 AOC Reuilly du [Domaine Cordailat](#), [Les Sables](#) 2023
 AOC Menetou-Salon du [Domaine Pellé](#), [Morogues blanc](#) 2023, disponible [à la SAQ](#).
 AOC Sancerre du [Domaine Gérard Millet](#), le Chêne Marchand 2020, disponible [à la SAQ](#).
 AOC Coteaux du Giennois du [Domaine Vignobles Berthier](#), [Pinot Noir](#) 2022
 AOC Menetou-Salon du [Domaine Pellé](#), [Morogues rouge](#) 2023, disponible [à la SAQ](#).

Nous avons également dégusté un vin à l'aveugle qui s'est avéré être un AOC Sancerre du [Domaine des Chasseignes](#), Les Montaignes 2022, disponible [à la SAQ](#).



Le désespoir des vignerons a été souvent évoqué pendant le panel de discussion. Les effets des changements climatiques, beaucoup de pluie et froid, ont été souvent mentionnés lors de la conversation. Les vignerons démontrent une grande résilience et capacité d'adaptation. En fait, Centre-Loire est une région identifiée qui pourra s'adapter aux effets des changements climatiques, notamment en raison de sa diversité géographique et de son potentiel agricole.

L'animatrice a demandé à Florian, producteur de Vignobles Berthier comment le Pinot Noir bénéficie des changements climatiques? "*Plus d'ensoleillement emmène plus de maturité,*" a-t-il répondu.

Il y a ensuite eu une dégustation libre pour explorer toute la richesse des vins du Centre-Loire qui a inclus des rencontres privilégiées avec des producteurs présents, tout en dégustant un lunch aux influences maritimes, en accord avec les appellations présentées.



Les délicieuses bouchées étaient du [traiteur Chaud Devant](#) : tostada au crabe des neiges, ceviche de pétoncle, salade césar aux crevettes nordiques et bagel au saumon fumé.



Un évènement organisé par [Demandre Communication](#) connue pour sa rigueur et sa créativité.

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](#)