



La Grande dégustation 2008





KWE KWE ATARO

Bienvenue mes amis

*Distribution Vie et Santé convie les vétérinaires à une dégustation Vins et Fromages le **mercredi 22 octobre 2008 à 17h30**, à l'Hôtel-Musée Premières Nations, 5 Place de la Rencontre «Ekionkiestha», Wendake, Québec.*

Au programme : 6 services présentés par 2 sommeliers (collections privées de vins et produits du terroir), enca silencieux d'œuvres d'art, spectacle de danse traditionnelle Wendat et visite du Musée Huron-Wendat.

Tous les profits de cette activité seront versés à la S.P.A. de Québec.

*Les cartes sont en vente au coût de 150 \$.
Réservez votre place auprès de Distribution Vie et Santé.
Tél. : 418-650-7888 ou 1 888 650-7888.*





La Grande Dégustation 2008

1^{er} service (Cocktail de bienvenue)

Habit Pourpre (mousseux rouge)
Cuvée de la Chevalerie

2^e service

Chablis Cuvée L.C. (blanc)
La Chablisienne

Fleurmier (pâte molle)
Laiterie Charlevoix

3^e service

Riesling Rosacker (blanc)
Alsace Grand Cru

Pied de Vent (pâte molle)
Iles-de-la-Madeleine

4^e service

Listrac-Médoc (rouge)
Cuvée Caravelle - Importation privée

Ciel de Charlevoix (pâte persillée)
Baie-Saint-Paul, Charlevoix

5^e service

Afrique du Sud (rouge)
Obikwa

Terrine de Wappiti-Faisan

6^e service

Cognac V.S.O.P.
Importation privée

1^{er} service (Cocktail de bienvenue)

Habit Pourpre (mousseux rouge)

Cuvée de la Chevalerie

Vignoble

Le Cabernet franc, provenant exclusivement du Saumurois, pousse sur un sous-sol de tuffeau, pierre calcaire blanche réputée pour la construction des demeures et châteaux de la Loire. « Habit Pourpre » est un vin rouge élaboré selon la méthode traditionnelle (deuxième fermentation en bouteille) suivi d'un vieillissement de plus de 9 mois sur lattes dans nos caves en tuffeau.

Cepage : Cabernet franc

Vinification

- Fermentation alcoolique et macération en cuve pendant 10 jours.
- Fermentation malolactique puis mise en bouteille pour prise de mousse sur lattes pendant plus de 9 mois (méthode traditionnelle).

Degustation

Belle robe de couleur rubis. Nez alliant épices et fruits rouges. Attaque ample et fraîche, bouche équilibrée et fruitée. Finale sur une impression de sucrosité.

Alliance mets-vin

Apéritifs, chocolats, salades de fruits rouges, tartes aux groseilles meringuées.

Caractéristiques

Température de service : 6 à 8°C



Chablis Cuvée L.C. (blanc)

La Chablisienne

Vignoble

Surface: 1200 ha

Cépages: Assemblage de vieilles vignes et vignes matures de Chardonnay

Terroir: Sous-sols Kimméridgien

Rendement: 50 hl/ha

Vinification

- La récolte est partiellement manuelle
- Élevé dans des cuves en inoxydable, le vin est mis en bouteille à la propriété

Caractéristiques

- Il est long, gras, équilibré et très aromatique
- Température de consommation: 12°C
- Durée de vieillissement en cave: 5 à 10 ans



Mets d'accompagnement

À déguster dans toutes les circonstances ou avec les fruits de mer ou fromages de chèvre

Fleurmier (fromage affiné en surface à pâte molle)

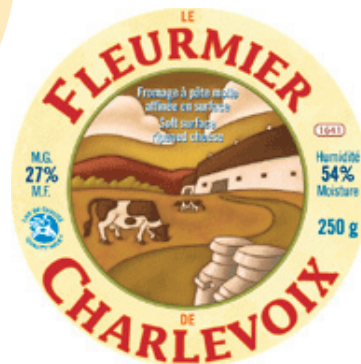
Laiterie Charlevoix

Caractéristique du produit

Le Fleurmier fabriqué par la Laiterie Charlevoix Inc est un fromage typique à pâte molle et à croûte fleurie. Le lait provient de la vallée du Gouffre à Baie St-Paul. Ce fromage est fabriqué par la méthode du caillé solubilisé, ce qui maximise la qualité pour ce type de produit. Sa pâte, riche et veloutée, possède une saveur fruitée et noisettée sans arrière goût. Sa texture s'améliore avec l'âge et son goût se développe sans amertume.

Préparation et accompagnement

Le Fleurmier se déguste en toute occasion, aussi bien le matin sur les rôties qu'en fin de repas accompagné d'un bon vin rouge ou encore d'un blanc sec de type bourgogne. Prévoir de le sortir du réfrigérateur 30 à 45 minutes avant de le consommer. Il peut également être servi sous forme d'entrée ou de dessert apprêté chaud avec différents accompagnements tels miel, noix, fruits, confitures, etc.



Description technique

Poids: 260 g

Matière grasse: 27%

Humidité: 54%

Ingrédients: Lait pasteurisé, cultures bactériennes, sel, présure, Penicillium candidum

Durée de conservation: 60 jours

Conservation: 4°C

Riesling Rosacker (blanc)

Alsace Grand Cru

Cave vinicole de Hunawihr

Vignoble

Surface: 26 ha

Terroir: Argilo-marneux

Cépage: Riesling

Vinification

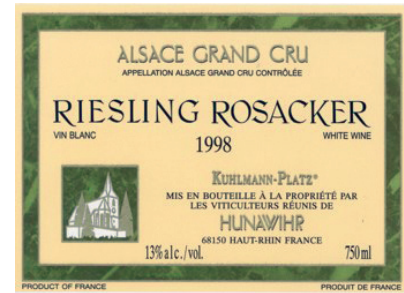
- Sélection rigoureuse du raisin
- Vinification en cuve, fermentation de 10 jours et plus
- Mis en bouteille à la propriété, après 10 mois d'élevage en cuves

Caractéristiques

- Fin, pur, équilibré, puissant, aux arômes floraux
- Bouquet délicat
- Température de consommation : 12^o centigrades

Mets d'accompagnement

À déguster avec des huîtres, fruits de mer, poissons en sauce, choucroute et fromages frais



Pied de Vent (lait cru de vache - pâte molle)

Îles-de-la-Madeleine

L'expression « pied-de-vent » est utilisée aux Îles pour désigner les rayons du soleil perçant à travers les nuages. Fromage à pâte molle, affinée en surface, le Pied-De-Vent est fait à partir de lait cru issu d'un seul troupeau laitier nourri du terroir des îles de la Madeleine. Les vaches sont alimentées avec la diversité des fourrages des Îles ce qui confère au fromage toute sa typicité.

Description technique

Format: 1 kg

Affinage: 60 jours

Matière grasse: 27%

Humidité: 50%



Listrac-Médoc (rouge)

Cuvée Caravelle - Importation privée

Le producteur

La cave de Listrac-Médoc regroupe les vigneron propriétaires qui possèdent 25% du vignoble donnant droit à l'appellation. Cette cave a été créée en 1935 et compte aujourd'hui près de 70 adhérents.

Le vignoble de l'appellation Listrac-Médoc

Listrac-Médoc est une appellation communale créée en 1957. cette appellation d'origine contrôlée a ainsi rejoint les 5 autres villages: Pauillac, Moulis, Margaux, St-Estèphe et Saint-Julien.

La production du vin

La production constituée de 35 parcelles de vieilles vignes (35 ans en moyenne) choisies parmi plus de 1200 en raison de la parfaite adaptation du cépage au terroir et des soins particuliers apportés par les vigneron coopérateurs. Il est traditionnellement vendangé, vinifié, assemblé et mis en bouteille à la propriété des vigneron. Il est élevé 12 mois en fûts de chêne français.

L'usage

Vin prêt à boire (compte-tenu des millésimes disponible maintenant), meilleur avec des viandes rouges et les fromages corsés. Peut être mis en cave pour 10 ans.



Les cépages

Merlot, Cabernet Sauvignon et un peu de Petit Verdot.

La dégustation

- Mettre en carafe
 - Température environ 16°C
- Complexe avec des tannins bien ronds

La prédominance du merlot dans l'assemblage en fait un vin avec un fruit expressif et le cabernet sauvignon lui confère une excellente longueur en bouche.

Ciel de Charlevoix (pâte persillée)

Baie-Saint-Paul, Charlevoix

Histoire: Fabriqué par la Maison d'affinage Maurice Dufour Depuis le mois de mai 2000

Méthode de fabrication: Fabrication artisanale

Type de lait: Lait entier de vache, provenant d'un troupeau unique

Durée d'affinage: Minimum de 60 jours

Matière grasse: 32 %

Humidité: 44 %

Forme: Meules rondes

Poids: Peut varier de 2,6 kg à 3,00 kg

Conservation: Garder au frais, de 2oC à 4oC, plus d'un mois



Caractéristique: Ce fromage "bleu", convient très bien à ceux qui désirent s'initier à ce type de produit bien particulier. Sa pâte onctueuse, légèrement persillée de veines bleues laisse en bouche une saveur subtile et agréablement piquante.

Comment le déguster: Le servir entre 16oC à 17oC (environ trente minutes à Temperature pièce). Agréable avec fruits séchés, chocolat et liquoreux.

Afrique du Sud (rouge)

Obikwa

Origine

Nommé en l'honneur de l'une des premières tribus sud-africaines qui se sont établies dans la région du Cap, ce vin salue l'endurance et l'ingéniosité des Obikwa, de même que la résilience de l'autruche d'Afrique. Indigènes en cette terre, peuple et espèce ont traversé ensemble les temps durs et survécu à un milieu défavorable. L'Obikwa est produit dans les caves Adam Tas, situées dans la région de Stellenbosch.

Les vignobles (Viticulteur : Henk van Graan)

Les raisins utilisés dans l'élaboration de ce vin proviennent d'une sélection des meilleurs vignobles du Cap situés dans les régions de Stellenbosch, Paarl, Wellington et Robertson. Ils sont cueillis à pleine maturité afin que le vin développe son caractère fruité au fil du temps.

La vinification (Vinificateur : Bonny van Niekerk)

Les raisins sont cueillis à la main durant les mois de février et de mars lorsqu'ils atteignent de 23 ° à 25 °Balling. Chaque parcelle de vignoble est vinifiée séparément. La fermentation du jus est effectuée à basse température (entre 13 ° et 15 ° C) afin de

conserver toute la saveur du fruit. De plus, la période de macération de trois jours permet de préserver la saveur tout en donnant au vin une robe d'une belle intensité.

Les opérations de soutirage et de pressurage sont effectuées, après quoi la fermentation est complétée. Le vin est composé à 60 % de pinotage et à 40 % de cabernet sauvignon.

Commentaires du vinificateur

Couleur: Rubis

Bouquet: Baies mûres avec de forts accents de fraise.

Saveur : Fraîche et fruitée avec des accents de fraise et une finale légèrement tannique.

Accord vin et mets

Ce vin accompagne bien les plats de volaille, de veau et de viandes rouges.



Terrine de Wappiti-Faisan

Selon la durée de son affinage, ce cheddar vieilli offre plusieurs saveurs. À 6 mois, sa pâte est souple et sa saveur plutôt douce. À un an, sa pâte est ferme et fondante, alors que sa saveur est noisettée. Vieilli plus de 2 ans, sa pâte devient plus ferme, plus sèche et légèrement granuleuse; son goût est alors robuste avec une saveur piquante plus prononcée. De belles différences à découvrir!

Région: Chaudière-Appalaches

Fabriquant: Fromagerie de l'Île-aux-Grues

Format: 275 g

Affinage: 6 mois à 2 ans

% de gras: 31%

% d'humidité: 39%



Cognac V.S.O.P.

Louis Roche - Importation privée

Caractéristiques

Ce cognac offre une belle couleur dorée rehaussée de reflets ambrés.

Le nez révèle une belle harmonie de fruits et de fleurs relevée de quelques notes épicées très douces. En effet, le fruit est très présent avec des arômes d'abricot bien mûr, d'orange, de poire, de raisin sec, de noisette, de fruits confits, de pâtes de fruits et une très belle variation sur la prune : prune rouge, mirabelle, reine-claude et pruneau. La touche florale est très fraîche et subtile avec des senteurs miellées de fleurs blanches d'arbres fruitiers et de tilleul. L'ensemble est relevé d'arômes de réglisse, de vanille moelleuse et de chêne bien intégré, ainsi que de soupçons de caramel au lait, de crème brûlée et de brioche qui raviront les plus gourmands.

La bouche est vive et nette, très ronde et ample avec une longue finale. Très équilibrée, elle révèle des arômes de vanille, d'abricot, de prune, de noisette, d'amande, de raisin sec, de fruits confits, de tilleul et de chêne.

