

Horaire des conférences

Horaire au 17 mars 2008. Peut être modifié sans préavis.

CONFÉRENCES-DÉGUSTATIONS GRATUITES – SALLE 1 @ 4

Conférences en français, sauf indication contraire.

Le nombre de places étant limité, inscrivez-vous en vous présentant au comptoir d'inscription 30 minutes avant l'heure prévue. Le comptoir d'inscription est situé près du Bistro Afrique du Sud.

JEUDI

16h15 - Salle 3

Le pinot noir et son origine

Nadine Gublin, Société Antonin Rodet

Description de l'origine du pinot noir et de son environnement.

16h15 - Salle 4

Etoiles Montantes d'Italie, du Nord au Sud

Sergio Lévêque, Longo un Mondo de Specialita

Venus de toute la Péninsule, ces vigneron d'exception arrivent enfin au Québec. Ils privilégient le travail de la vigne et le respect du terroir. Découvrez-les !

17h00 - Salle 1

À la découverte de Vins et Vignobles Dourthe

Jean-Baptiste Prot, Vins et vignobles Dourthe

Découverte de la maison Dourthe à travers leurs différents châteaux.

17h00 - Salle 2

Châteauneuf-du-Pape et ses cépages

Jérôme Quiot, Famille Quiot

Découvrez les cépages qui composent les grands vins de Châteauneuf-du-Pape.

17h45 - Salle 3 - En anglais

Native varietals from Sicily: not to be missed!

Elena Bortoletto, Donnafugata

Presentation of three varietals from Sicily: Zibbibo, Ansonica and Nero d'Avola.

17h45 - Salle 4

Soleil et fraîcheur : le combat quotidien du vigneron languedocien

Tom Warner, Maison Maurel-Vedeau

Dans le Languedoc, les viticulteurs composent avec un terroir parfois difficile. Le pinot noir et le chardonnay s'y expriment particulièrement. Soyez témoin de cette victoire.

18h30 - Salle 1 - En anglais

Passion for Malbec

Antonio Morescalchi, Altos Las Hormigas

The story of six Italian wine professionals finding a "raison d'être" in Mendoza, Argentina. A story about Malbec, old vines, dry weather and the latin heart.

18h30 - Salle 2

Mercurey, une appellation de Bourgogne à découvrir

Gérard Fagnoni, Château-Philippe-le-Hardi

Découvrez tous les atouts du Mercurey avec Philippe-le-Hardi.

19h15 - Salle 3

Les Domaines Bouchard Père & Fils en Bourgogne

Géraud-Pierre Aussendou, Bouchard Père & Fils

Découverte des vins de Bourgogne à travers le millésime 2005 de la maison Bouchard Père & Fils.

19h15 - Salle 4

Château Los Boldos : un grand vignoble chilien aux traditions françaises

Manou Massenez, Château Los Boldos

Goûtez les nuances de nos vins du nouveau monde aux accents européens.

20h00 - Salle 1

L'heure des scotchs single malt Macallan & Highland Park

Marc Laverdière, The Edrington Group (Macallan - Highland Park)

Présentation des scotchs single malt.

20h00 - Salle 2

Les différents vins de l'Anjou (Vallée de la Loire)

Damien Richou, Domaine Richou

Domaine familial présent depuis trois générations consécutives en Anjou. La vigne est présente depuis plusieurs siècles grâce aux sols et au climat d'influence Atlantique.

VENDREDI

14h15 - Salle 1

Marqués de Cáceres : au cœur de la Rioja

Joél Martinez, Marqués de Cáceres

14h15 - Salle 2

Le terroir en Chablis

Pascale Brès, J. Moreau & Fils

Les caractéristiques de l'appellation, ses conditions climatiques et son terroir.

14h45 - Salle 3 - En anglais

Wines of the Vallee of the Guadalupe, Mexico

Camillo Magoni, Chief Winemaker L.A. Cetto

Discover the other side of Mexico : its' wines !

14h45 - Salle 4

Les Côtes du Brulhois : le Vin Noir du Sud-Ouest

Isabelle Mignot, œnologue et responsable commerciale

Un vin hors-du-commun qui est la quintessence de notre terroir !

15h45 - Salle 1

La Belle de Brillet se dévoile ! Découvrez-la nature et en cocktails !

Jean-Louis Brillet, Maison Brillet

Jean-Louis Brillet dévoile tous les secrets de la Belle de Brillet, liqueur de poire au cognac, légère et voluptueuse. Il vous fera déguster de savoureuses façons de l'apprécier. Extase garantie !

15h45 - Salle 2 - En anglais

Oyster Bay a Great Family Adventure...

Daryl Prefontaine, Oyster Bay Winery

Presentation of Hawkes Bay & Marlborough vineyards

16h15 - Salle 3

Beaujolais : Vins de soif !

Raymond Côté pour Inter Beaujolais, accompagné de producteurs.

Le Beaujolais est un vin convivial qui peut être bu, sans prétention, à tout moment de la journée! Servi légèrement frais, c'est un excellent vin d'été!

16h15 - Salle 4

Vins du Languedoc : Influence de l'évolution de la climatologie sur le positionnement des terroirs

Michel Julien, Château Villerambert-Julien

Influence de l'évolution de la climatologie sur le positionnement des terroirs.

17h00 - Salle 1

Découvrez Goulée en Médoc le dernier-né de Cos d'Estournel

Dominique Arangoits, directeur technique

Du nouveau chez Cos d'Estournel, Goulée en Médoc par l'équipe de Cos d'Estournel.

17h00 - Salle 2

Ripasso & Appasimento

Luc Desroches, MASI Agricola

Présentation sur les vins de Masi.

17h45 - Salle 3

Château Puech-Haut en Languedoc : chronique d'une réussite

François Fourel, Les Domaines Bru

17h45 - Salle 4

La Pomme de glace du Clos St-Denis et les produits du terroir québécois

Thierry Daraize, chef-conseil

Produits du Terroir Québécois et du Clos St-Denis avec Pomme de Glace.

18h30 - Salle 1

Terroir et rentabilité économique

Jean-Claude Mas, Les Domaines Paul Mas

L'équilibre optimal de la vigne dans son environnement.

18h30 - Salle 2 - En anglais

Discover Australian Treasures!

Kathy Marlin - Négociants international

19h15 - Salle 3

Château du Trignon fait un retour en force au Québec

Jérôme Quiot, propriétaire

Redécouvrez le Château de Trignon et ses vins de Gigondas.

19h15 - Salle 4

Respect et expression du terroir en Bourgogne : le Domaine Meix Foulot en Mercurey

Agnès De Launay Dewé, œnologue propriétaire

20h00 - Salle 1

Le sauvignon et ses terroirs de France et de Nouvelle-Zélande

Jean-Marie Bourgeois, Henri Bourgeois

Comparaison entre le sauvignon blanc de la Nouvelle-Zélande et celui de la Loire.

20h00 - Salle 2

Vendanges trois étoiles à Saint-Émilion et Pomerol

Jean-François Janoueix, Vignobles J. Janoueix

Tous les ans, 120 personnes venant de 6 à 8 nations différentes font les vendanges dans l'amitié comme autrefois dans le bordelais.

SAMEDI

12h45 - Salle 1

Dixvins Beaujolais : 10 crus d'exception !

Raymond Côté pour Inter Beaujolais, accompagné de producteurs.

Le Beaujolais offre 10 crus qui allient fraîcheur, souplesse, rondeur et fruité ! Venez les découvrir en compagnie de ces producteurs.

12h45 - Salle 2

Le sauvignon et ses terroirs en Val de Loire

Jean-Claude Châtelain, Domaine Châtelain

Découvrez les multiples expressions du sauvignon blanc à travers trois terroirs différents dans le Pouilly Fumé en Val de Loire.

13h15 - Salle 3 - En anglais

Argentine et ses vins de haute altitude.

Maxi Lester, œnologue, Michel Torino Estate dans la vallée de Cafayate en Argentine.

13h15 - Salle 4

Pago del Vicario, une nouvelle icône pour les vins d'Espagne

José Maria de Castañeda

Pago del Vicario des vins de plaisir qui vous feront découvrir le renouveau du vignoble espagnol et en particulier celui de la Castille.

14h15 - Salle 1

Dégustation verticale de la Cuvée Éole en Costières-de-Nîmes

Chantal Comte, Château de la Tuilerie

Dégustation verticale de la Cuvée Éole millésime 2000, 2001 et 2004.

14h15 - Salle 2- En anglais

Uruguay, The Rough Diamond

Nicolas Bonino, Establecimiento Juanico S.A.

An insight into Uruguayan way of life and viticulture including a brief introduction to the Tannat grape variety.

14h45 - Salle 3- En anglais

Sherry Wines: olé !

Félipe Gonzalez-Gordon

Winemaking methods and culture about this wine from Andalucia.

14h45 - Salle 4

Découvrez les vins du Domaine Rieflé, une nouvelle signature en Alsace

Jean-Claude Rieflé

En compagnie de Jean Claude Rieflé, découvrez les vins de son domaine familial et pourquoi il représente une nouvelle signature au Québec pour les vins d'Alsace.

15h45 - Salle 1

Les eaux-de-vie d'Alsace et ses secrets

Manou Heitzmann-Massenez, Distillerie GE Massenez

Faites un parcours initiatique sur les secrets de ces grandes eaux-de-vie de l'Alsace qui ne vous laisseront pas indifférents.

15h45 - Salle 2

Les Côtes-du-Rhône avec Château de Montfaucon

Rodophe de Pins, propriétaire

16h15 - Salle 3

Les Banyuls : les vins doux naturels

Vladimir Algin, Cave de l'Abbé Rous

Niché à l'intérieur des terres à l'abri des entrées maritimes, ce vignoble orienté sud/sud-est donne une matière première d'une qualité remarquable.

16h15 - Salle 4- En anglais

Wines of the Vallee of the Guadalupe, Mexico

Camillo Magoni, Chief Winemaker L.A. Cetto

Discover the other side of Mexico : its' wines !

17h00 - Salle 1

Une grande maison de Champagne à découvrir au Québec : le Champagne Devaux

Jean Noël Girard

Découvrez les grandes cuvées spéciales de la maison Champagne Devaux.

17h00 - Salle 2

À travers l'exemple du Château de la Terrière, une nouvelle ambition pour le Beaujolais

Willem Schiks, directeur général

17h45 - Salle 3

Les Vins du Douro et Porto de Ramos Pinto

Jorge Rosas, Adriano Ramos Pinto

La maison Ramos Pinto adopte des méthodes de viticulture très modernes permettant d'y introduire des vins de la plus haute qualité.

17h45 - Salle 4

La Provence et Saint-André-de-Figuière : des vins entre terre et paradis ... des vins qui ont leur mot à dire

Alain Combard, Domaine Saint-André-de-Figuière

Des vins de domaine, complexes et rares réservés à un marché de niche, niche aux vins de négoce friands et plus accessibles, Saint-André-de-Figuière sait offrir à tous les goûts.

18h30 - Salle 1

Le Madiran et l'Armagnac

Stephen Lemaître

Présentation des domaines LEDA en Bordeaux et Armagnac.

18h30 - Salle 2

Johnnie Walker et ses scotchs haut de gamme

Dino Asselin, Ambassadeur de marques – Diageo Canada

Découvrez les produits haut de gamme de la maison Johnnie Walker.

19h15 - Salle 3

Alsace Willm

Pascal Dubois, Alsace Willm

Découvrir les vins d'Alsace.

19h15 - Salle 4

Les Domaines Perrin : une approche moderne de la vallée du Rhône

Thomas Perrin, Les Domaines Perrin

Les particularités de vinifications aux Domaines Perrin.

20h00 - Salle 1

À la découverte des terroirs de Châteauneuf-du Pape

Jean-Pierre Durand, Ogier Caves des Papes

20h00 - Salle 2

Crus du Beaujolais: Un potentiel de garde à découvrir !

Raymond Côté pour Inter Beaujolais, accompagné de producteurs.

Avec ses 12 appellations, le Beaujolais offre d'excellents vins de garde qui s'apprécient davantage après quelques années de bouteille.

Découvrez ces vins qui ne manquent pas de caractère!

DIMANCHE

12h30 - Salle 3- En anglais

Bubbles Combat : Cava vs Champagne

Mariano Fuster, Juve Y Camps

Discover the history and the vineyards Juve Y Camps. Description of the production method of its cava : comparison with other cava and champagnes.

12h30 - Salle 4

Le Château de Riquewihr - Domaine DOPFF & IRION

Alex Heinrich

Les diverses expressions du château à travers ses vins : Murailles, Sorcières, Maquisards, Amandiers et Schoenenbourg.

12h45 - Salle 1

Grands vins de la Bourgogne

Jean-Christophe Roland, maison Albert Bichot

Venez comprendre la belle diversité des terroirs de la Bourgogne.

14h00 - Salle 3

Alsace Willm

Pascal Dubois, Alsace Willm

Découvrir les vins d'Alsace.

14h00 - Salle 4

La Belle de Brillet se dévoile ! Découvrez-la nature et en cocktails !

Jean-Louis Brillet, Maison Brillet

Jean-Louis Brillet dévoile tous les secrets de la Belle de Brillet, liqueur de poire au cognac, légère et voluptueuse. Il vous fera déguster de savoureuses façons de l'apprécier. Extase garantie !

14h15 - Salle 1

À la découverte des terroirs de Châteauneuf-du-Pape

Jean-Pierre Durand, Ogier Caves des Papes

14h15 - Salle 2

L'heure des scotchs single malt Macallan & Highland Park

Marc Laverdière, The Edrington Group (Macallan - Highland Park)

Présentation des scotchs single malt.

15h30 - Salle 4

Terroirs de la Côte de Beaune en Bourgogne

Sophie Baldo

Dégustation des vins du Domaine Chanson Père et Fils qui se concentre sur la Côte de Beaune en Bourgogne.

15h45 - Salle 1

Tanqueray N° Ten...un des rares luxes de la vie!

Dino Asselin, ambassadeur de marques - Diageo Canada

Présentation et dégustation du Gin Tanqueray Ten... un des rares luxes de la vie !