

**Salles de conférences et  
de dégustations gratuites**



*La modération a bien meilleur goût.*

**CONFÉRENCES-DÉGUSTATIONS GRATUITES – SALLES .01 à .04**

Horaire au 1<sup>er</sup> mars peut être modifié sans préavis.  
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 à l'entrée des Salles Éduc'alcool .01 à .04.

**FREE TASTING PRESENTATIONS – SALLES .01 à .04**

*As of March 1<sup>st</sup>, this schedule may be modified without prior notice.  
Presentations are in French, unless specified otherwise.  
Since seats are limited, in order to assist, register 30 minutes prior to the presentation at the registration counter, located at the entrance of Salles Éduc'alcool .01 à .04.*

**JEUDI 25 mars / THURSDAY March 25**

**17h00 – Salle .03 – En anglais**

**Le Nebbiolo selon Bava : classique surprenant et moderne**  
*Roberto Bava - Bava Winery*  
Discussion sur la nouvelle façon de travailler, voir et comprendre le Nebbiolo.

**17h00 – Salle .04**

**Faites le tour des grands châteaux du Bordelais**  
*Dominique Hébard, Château Trianon, Château Bellefont-Belcier et Château de Francs*  
La passion d'un vigneron et l'expression de son terroir.

**17h15 – Salle .01**

**MASI : Amarones, appassimento et double-fermentation**  
*Luc Desroches, Masi Agricola*  
Atelier dégustation où sera expliquée la méthode millénaire de passerillage ainsi que son application moderne (double fermentation).

**17h15 – Salle .02 – Also in English**

**À la découverte du Domaine William Fèvre**  
*Géraud Aussendou*  
Domaine William Fèvre à travers les crus de Chablis.

**18h30 – Salle .03**

**Au cœur des terroirs de Châteauneuf-du-Pape**

*Jean-Pierre Durand, Ogier*

Master class sur le terroir Languedoc, présentation de la maison - Séquence vidéo et dégustation avec commentaires.

**18h30 – Salle .04 – En anglais**

**What's New Down Under**

*Kathy Marlin, National Market Manager, Yalumba Wine*

**18h45 – Salle .01**

**A.B.C. un classique**

*Jean-Philippe Turgeon, Premium Wine Manager, Foster's Wine Estates*

Les Cabernet Sauvignon du monde : Australie versus Etats-Unis.

**18h45 – Salle .02 – En anglais**

**Freestone Vineyards**

*Mike McEvoy, V-P, Director of Sales and Marketing, Joseph Phelps Vineyards*

Introduction to Joseph Phelps' Sonoma Coast Pinot Noir & Chardonnay.

**20h00 – Salle .03**

**Les vins du Sud-Ouest, des vins à découvrir**

*Nick Hamilton*

Atelier dégustation des vins du Sud-Ouest. Présentation des appellations des vins du Sud-Ouest.

**20h00 – Salle .04**

**Les vins du Douro et de Porto**

*Jorge Rosas, Adriano Ramos Pinto*

Présentation des différents vins du Douro et des Porto de la maison Ramos Pinto.

**20h15 – Salle .01**

**Château Puech-Haut: naissance d'un grand cru en Languedoc**

*François Fourel, Château Puech-Haut*

Occasion exceptionnelle de déguster les hauts de gamme de Puech-Haut dont le Clos du Pic.

**20h15 – Salle .02 – En anglais**

**Okanagan Valley & Mission Hill Family Estate**

*Ingo Grady, Mission Hill Family Estate*

Wines of Okanagan Valley - VQA Alliance

**VENDREDI 26 mars / FRIDAY March 26**

**12h30 – Salle .03 – En anglais**

**How to enjoy Japanese Sake**

*Hiro Matsumoto, Gekkeikan Sake*

Sake knowledge, brewing, variety, tasting.

**12h30 – Salle .04**

**Pour lancer les D**

*Jean-Noel Girard, Veuve A. Devaux*

Faire des bulles avec la maison champenoise Devaux.

**12h45 – Salle .01 – En anglais**

**Constantia Glen, South Africa: Capturing the Essence of our Terroir**

*Gus Allen, Constantia Glen*

Discover this more than promising winery!

**12h45 – Salle .02**

**Le Nebbiolo, cépage noble du Piémont**

*Tino Colla, Poderi Colla*

Discussion sur le Nebbiolo et les appellations du Piémont.

**14h00 – Salle .03 – En anglais**

**Ventisquero and Cool Climate Wines**

*Jaime Merino, Vina Ventisquero, Chile*

Impact of the cool climate in Chile.

**14h00 – Salle .04**

**Le Sud-Ouest en vin et spiritueux...**

*Denis Lesgourgues, Laubade et domaines associés*

Discussion sur les vins du Madiran et de l'Armagnac.

**14h15 – Salle .01 – En anglais**

**Scotch Whisky: Blend versus Single Malts**

*Dawn Lambert, Whyte and Mackay*

Sample a Highland blend "The whisky the Scots drink", a single malt from Isle of Jura and a highland malt (The Dalmore) that holds the record for selling the most expensive single malt scotch whisky!

**14h15 – Salle .02 – En anglais**

**Rediscovering the indigenous grape varieties of central-continent Spain: Airen & Cencibel**

*Alexandra Schmedes, Owner-winemaker, Mas Que Vinos*

**15h30 – Salle .03**

**À la découverte du Mezcal**

*COMERCAM Representatie (Consejo Mexicano Regulador de la calidad del Mezcal)*

Dénomination d'origine contrôlée, procédures de production, types et qualités du Mezcal.

**15h30 – Salle .04**

**Influence des climats et terroirs sur la vigne et le vin**

*Jean-Marie Bourgeois, Henri Bourgeois*

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

**15h45 – Salle .01**

**À la rencontre des vignerons traditionnels italiens et leurs cépages nobles**

*Serge Lévêque, Longo & Sincini*

À la découverte des cépages autochtones italiens, exprimés par de grands vignerons appliquant les méthodes traditionnelles de production.

15h45 – Salle .02 – En anglais

**Discover Wines from California**

*Scott Montgomery, Delicato*

Discuss and taste premium wines from notable California wine growing regions.

17h00 – Salle .03

**Le Sud-Ouest et ses cépages**

*Nick Hamilton*

Présentation des cépages autochtones et des cépages typiques de la région du Sud-Ouest (négrette, tannat, etc.).

17h00 – Salle .04 – Also in English

**À la découverte de la Bourgogne**

*Jean-Christophe Rolland, Maison Albert Bichot*

17h15 – Salle .01 – En anglais

**The Canadian Club Family**

*Tish Marcus, Canadian Club*

History and tasting of Canadian Club whisky.

17h15 – Salle .02

**Le Chili : de retour en force !**

*Michel Couttolenc, Viña Sena-Arboleda*

Discussion sur l'évolution du Chili et de la qualité des vins.

18h30 – Salle .03 – En anglais

**Garofoli, 100 years in Marche**

*Gianluca Garofoli, Casa Vinicola Giacchino Garofoli*

Discover Marche's region and Garofoli Vineyards.

18h30 – Salle .04

**Les fines nuances de la Bourgogne**

*Gérard Fagnoni, Château Philippe-le-Hardi*

Découvrez les fines nuances de la Bourgogne avec le Château Philippe-le-Hardi.

18h45 – Salle .01

**Innovation : vin de qualité à faible teneur d'alcool**

*François Pugibet, propriétaire, Domaine de la Colombette*

Une première au Québec !

18h45 – Salle .02 – Also in English

**Also in English - À la découverte du Domaine Bouchard Père et Fils**

*Géraud Aussendou, Bouchard Père et Fils*

L'expression des grands terroirs de Bourgogne.

20h00 – Salle .03

**Le Cœur de Cognac**

*Steve Sawyer*

Histoire de Rémy Martin, la famille, les terroirs et les cognacs

20h00 – Salle .04

**Les embruns marins et la garrigue**

*Jacques Boscary, Château Rouquette sur Mer*

Découvrez le terroir de la Clape en Languedoc avec ses notes de garrigue.

20h15 – Salle .01

**Richesse et diversité des cépages du Sud de la France**

*Mari Hartikanen, Château de Montfaucon et Arnaud de la Chanonie, Rhône Gang*

Renaissance du pinot noir et du chardonnay en Auvergne - cofermentation des cépages et nouveaux assemblages en Côtes-du-Rhône.

20h15 – Salle .02

**Vin et développement durable : enjeux et implications**

*Pascal Duconget et Rickman Haeevermans, Vignerons de Caractère*

Mise en exergue du niveau d'implication et de management global d'une politique de développement durable dans une structure viti-vinicole.

**SAMEDI 27 mars / SATURDAY March 27**

**12h30 – Salle .03**

**Les terroirs des Pommard 1<sup>er</sup> Cru**

*Catherine Parent, Domaine Parent*

Le nord et le sud, le ying et le yang, la classification en grand cru, différence entre le nord et le sud.

**12h30 – Salle .04**

**La diversité des vins du Sud-Ouest**

*Aline Migneault, Domaine du Tariquet*

Présentation des différents vins élaborés dans la région du Sud-Ouest par la Maison Tariquet.

**12h45 – Salle .01**

**Les vins de Mercurey : une mosaïque de terroirs**

*Agnès Dewé, propriétaire-vigneronne, Domaine du Meix Foulot*  
Vigneronne de père en fille, Agnès Dewé fait partie de l'élite de l'appellation.

**12h45 – Salle .02 – En anglais**

**Great young and great after ten years: A Liberty School Cab retrospective**

*Soren Christensen, winemaker, Liberty School - Hope Family Wines*

Vertical tasting of Liberty School's Cabernet Sauvignon.

**14h00 – Salle .03**

**À chaque plat, un vin du Sud-Ouest !**

*Nick Hamilton*

Présentation des meilleurs accords mets et vins.

**14h00 – Salle .04**

**Empruntez la route du Rhône et longez la Provence**

*Jean-Baptiste Quiot*

Faites la route des vins en suivant le Rhône de Châteauneuf-du-Pape à la Provence.

**14h15 – Salle .01 – Also in English**

**Alizé sur glace**

*Michael Adamczyk, Kobrand*

Présentation et dégustation de la liqueur de cognac Alizé.

**14h15 – Salle .02 – En anglais**

**The Native Vines of Sicily**

*Nadine Butschler, Donnafugata*

Discover Sicily native vines & wines.

**15h30 – Salle .03**

**Réinventer ses traditions**

*Sébastien Narjoud, Jeanjean - Languedoc*

Master class sur le terroir Languedoc, présentation de la maison - Séquence vidéo et dégustation avec commentaires.

**15h30 – Salle .04**

**Les régions du Portugal**

*Francisco Antunes, Aliança*

**15h45 – Salle .01**

**La bio-dynamie, l'incidence des pesticides et insecticides dans les vins**

*Jean-Pierre Amoreau, Château Le Puy, Bordeaux*

L'apport de pesticides sur la vigne et dans la terre modifie le goût du vin. La bio-dynamie redonne aux vins les goûts originels.

**15h45 – Salle .02 – Also in English**

**Château de Gourgazaud**

*Laetitia Chabbert*

À la découverte du Château de Gourgazaud, Minervois

**17h00 – Salle .03**

**Horizontale Châteauneuf-du-Pape Château de la Gardine  
2007 en quatre cuvées**

*Patrick Brunel, propriétaire et vinificateur*

Horizontale Châteauneuf-du-Pape 2007 Château de la Gardine en quatre vinifications différentes. Pourquoi, comment, les diverses philosophies de ces cuvées.

**17h00 – Salle .04**

**Chablis, à terroir extrême, vin d'exception**

*Lucie Depuydt, J. Moreau & Fils*

Comment un terrain hostile, un climat difficile et un cépage aussi exigeant peuvent offrir des vins aussi inimitables que les vins de Chablis ?

**17h15 – Salle .01**

**Sud-Ouest, France : au pays du Vin Noir**

*Christian Guérin, Les Vignerons du Brulhois*

Pour en savoir plus sur l'appellation des Côtes-du-Brulhois.

**17h15 – Salle .02 – En anglais**

**Riesling from Washington terroir with a touch of German skills**

*Kirk Wille, Ste-Michelle Wine Estate*

Presentation of the vineyard and how German skills have influenced the making of Riesling in Washington State.

**18h30 – Salle .03**

**Castello di Gabbiano et la Toscane**

*Ivano Réali, Castello di Gabbiano*

Histoire du Castello di Gabbiano et de la Toscane.

**18h30 – Salle .04**

**Les Portos**

*Luis Carneiro, Taylor Fladgate*

Dégustation thématique : accord portos, fromages et chocolat.

**18h45 – Salle .01 – En anglais**

**A Three Course Spirit Tasting Adventure**

*Dawn Lambert, Whyte and Mackay*

Discover the spelt grain vodka Snow Leopard, the Dalmore 12 year old single malt scotch whisky and the world's best and most rewarded liqueur, Glayva.

**18h45 – Salle .02 – En anglais**

**Rioja wines, Francos Españolas**

*Juan Carlos Llopart, Bodegas Franco Españolas*

**20h00 – Salle .03 – En anglais**

**Mendoza's Malbec versus other regions of the World**

*Jorge Crotta, Bodega Catena Zapata*

**20h00 – Salle .04**

**Les vins du Roussillon**

*Nicolas Milliard, Cave de L'Abbé Rous*

Dégustation des différents types de vins élaborés dans la région du Languedoc-Roussillon par La Cave de L'Abbé Rous.

**20h15 – Salle .01 – En anglais**

**The American Bourbon**

*Ron Oliver, Maker's Mark*

American bourbon's presentation and tasting.

**20h15 – Salle .02 – En anglais**

**New Zealand Pinot Noir maturing gracefully**

*Dorien Vermaas, owner, winemaker Staete Landt*

Vertical tasting of Pinot Noir from New-Zealand.

### DIMANCHE 28 mars / SUNDAY March 28

12h30 – Salle .03 – En anglais

**Trio Blends, What's your blend / Marques de Casa Concha single vineyard Blend**

*Gonzalo Escudero, Concha y Toro*

Discuss and taste wines from a category leader.

12h30 – Salle .04 – Also in English

**Les scotchs The Macallan et Highland Park**

*Marc Laverdière, The Edrington Group*

Dégustation de whiskies écossais par notre ambassadeur.

12h45 – Salle .01 – Also in English

**Pouilly-fumé : le terroir de prédilection du sauvignon**

*Vincent Chatelain, Domaine Chatelain*

Présentation du domaine, découverte de deux terroirs spécifiques et d'une cuvée d'assemblage.

12h45 – Salle .02 – Also in English

**Alsace Willm**

*Éric Alonso*

Découverte des cépages d'Alsace.

14h00 – Salle .03

**Le Terroir des vins de Romaneira, historique domaine viticole de la Vallée du Douro**

*Joel Fonseca Tibério, Quinta Da Romaneira*

Dégustation d'un vin blanc et de deux rouges de 2007, millésime d'exception dans le Douro.

14h00 – Salle .04

**Une signature originale : Pago del Vicario**

*José Maria de Castañeda*

Découvrez la chaleur et l'originalité du sud de Madrid avec la famille Pago del Vicario.

14h15 – Salle .01

**Clos Bagatelle : Languedoc, AOC Saint-Chinian**

*Luc Simon, propriétaire vigneron*

Terroirs, cépages, vinification et élevage dans une perspective de culture biologique.

14h15 – Salle .02 – Also in English

**À la découverte de Vins et Vignobles Dourthe**

*Jean-Baptiste Prot*

Vins et Vignobles Dourthe à travers ses différents châteaux.

15h30 – Salle .03

**À la découverte du Mezcal**

*COMERCAM Representative (Consejo Mexicano Regulador de la calidad del Mezcal)*

Dénomination d'origine contrôlée, procédures de production, types et qualités du Mezcal.

15h30 – Salle .04

**Inventivité culinaire - Sauternes et Barsac en collaboration SAQ Signature**

*Château Clos Haut Peyraguey, Château Coutet et Château Guiraud*

Nouveaux accords revus et corrigés pour accompagner les Sauternes et Barsac.

15h45 – Salle .01

**Trois crus du Beaujolais : brouilly, moulin-à-vent, morgon**

*Clémentine Portier, Terroirs et Talents*

Dégustation comparative de trois crus de renommée internationale.

15h45 – Salle .02 – Also in English

**Le goût des Marches, Italie**

*Carlo Malaguti & Caroline Brownstein, Domodimonti*

Visite de la région des Marches, Italie avec dégustation.