



# PALMARÈS *La* GRANDE DÉGUSTATION DE Montréal

## La Grande Dégustation de Montréal annonce les 10 finalistes de son Palmarès annuel

***5 pinots gris et 5 pinots grigio ont été choisis à l'aveugle  
par un jury d'experts.***

**Montréal, le 23 octobre 2018.** - La Grande Dégustation de Montréal dévoile aujourd'hui les 10 finalistes de son Palmarès annuel, dont l'édition 2018 est consacrée aux pinots gris et aux pinots grigio.

Cette année, de nombreux producteurs ont répondu à l'appel de La Grande Dégustation de Montréal et ont soumis un total de 109 pinots gris et pinots grigio. Le pinot gris, originaire de France, est charpenté, rond et long en bouche, et fait la réputation, entre autres, des grands crus d'Alsace. On le retrouve aussi aux États-Unis, en Nouvelle-Zélande, en Argentine, au Canada, au Chili et en Italie. Le pinot grigio est plus sec et revêt une grande acidité. Il évoque, par son nom même, l'Italie et la *dolce vita*. Il est également cultivé dans d'autres pays et se décline même en mousseux et en rosés.

Le jury, composé de 28 professionnels du secteur vinicole, s'est réuni pour déguster des pinots gris et grigio provenant d'une dizaine de pays. « *Je crois que la qualité des vins sélectionnés par le jury permettra aux consommateurs de revisiter cette catégorie avec enthousiasme* », a commenté Michelle Bouffard, présidente du jury du Palmarès 2018.

Les trois premiers finalistes de chaque catégorie se retrouveront dans l'espace Cellier des succursales de la SAQ durant l'année 2019.



## LISTE DES 10 FINALISTES DU PALMARÈS 2018

### Catégorie Pinot gris

**1.** Domaines Schlumberger Pinot Gris Kitterle AOC Alsace Grand Cru 2013, France, Alsace, 13,50 % alc. 100 % Pinot Gris.  
*Représenté par Sélections Oeno*

**2.** J Vineyards Pinot Gris 2017, États-Unis, Californie, 13,50 % alc. 100% Pinot Gris.  
*Représenté par Ernest & Julio Gallo Winery / Ce producteur est à La Grande Dégustation de Montréal 2018 au kiosque E01.*

**3.** Vignoble des 2 Lunes Pinot Gris Sélénite AOP Alsace 2016, France, Alsace, 14 % alc. 100 % Pinot Gris.  
*Représenté par Vin Vrai*

**4.** MacMurray Estate Vineyards Pinot Gris Russian River Valley 2017, États-Unis, Californie, 14,70 % alc. 100 % Pinot Gris.  
*Représenté par Ernest & Julio Gallo Winery*

**5.** Maison Pierre Sparr Successeurs Pinot Gris Calcaire AOC Alsace 2015, France, Alsace, 13 % alc. 100 % Pinot Gris.  
*Représenté par Robert Peides*

### Catégorie Pinot grigio

**1.** Astoria Alisia Pinot Grigio DOC Delle Venezie 2017, Italie, Vénétie, 12,50 % alc. 100 % Pinot Grigio.  
*Représenté par Sélections Oeno / Ce producteur est à La Grande Dégustation de Montréal 2018 au kiosque H21.*

**2.** Piera Martellozzo P.M. Pinot Grigio Terre Magre DOC Friuli 2017, Italie, Frioul-Vénétie Julienne, 13 % alc. 100 % Pinot Grigio.  
*Représenté par Divin Paradis*

**3.** Salvaterra Pinot Grigio Tenute Salvaterra DOC Delle Venezie 2017, Italie, Vénétie, 13 % alc. 100 % Pinot Grigio.  
*Représenté par Le Grand Cellier*

**4.** Masi Agricola Masiatico Pinot Grigio DOC Delle Venezie 2017, Italie, Vénétie, 13 % alc. 100 % Pinot Grigio.  
*Représenté par Authentic Vins et Spiritueux*

**5.** Tenuta La Presa Pinot Grigio San isidoro DOP Garda 2017, Italie, Vénétie, 13 % alc. 100 % Pinot Grigio.

*Pour être éligible à participer, chaque vin devait être composé au minimum à 85 % par le cépage de sa catégorie.*



## COMPOSITION DU JURY DU PALMARÈS 2018

### PRÉSIDENTE DU JURY

*Michelle Bouffard*, sommelière, chroniqueuse, enseignante, auteure et formatrice WSET

### MEMBRES DU JURY

*Sophie Allaire*, sommelière au restaurant Joséphine.

*Frédéric Arnould*, journaliste et blogueur

*Éric Bertoldi*, expert produits à la SAQ

*Louis Jacques Bleau*, sommelier au restaurant Les Cavistes

*Jacky Blisson*, écrivaine et bloggeuse vin

*Gilles Bois*, critique vin et chroniqueur à la revue Quench

*Kler-Yann Bouteiller*, 2<sup>e</sup> meilleur sommelier du Québec 2009-2011, consultant, enseignant en sommellerie et chroniqueur vin à Exquis Magazine

*Carmine Caravaggio*, professeur à l'Institut du tourisme et de l'hôtellerie du Québec (ITHQ)

*François Côté*, sommelier-conseil et formateur

*Jean-François Demers*, chroniqueur vin pour ICI Radio-Canada

*Yan Faraire*, sommelier au restaurant Leméac

*Simon Gaudreau-Rouleau*, copropriétaire et chef du développement de la soif à la Brasserie Dunham

*Marie-Michèle Grenier*, sommelière et chroniqueuse à *La Voix de l'Est*, animatrice en sommellerie pour Vins au Féminin

*Barbara Jiménez Herrero*, présidente ex-officio de l'Association Canadienne des Œnologues, directrice générale du Domaine des Côtes d'Ardoise

*Virginie Létourneau*, sommelière au Château Montebello et animatrice pour Vin au Féminin

*Olivier de Maisonneuve*, sommelier-conseil et chroniqueur vin et spiritueux

*Michael McDuff*, sommelier, fondateur et rédacteur en chef pour Wine Tourism Mag et partenaire chez Joanie's Wine Blog

*Joanie Métivier*, sommelière au Cellier du Roi et fondatrice de Joanie's Wine Blog

*Marc-André Nadeau*, sommelier aux restaurants Jatoba et A5 Hospitality

*Pascal Patron*, sommelier, auteur et enseignant en sommellerie à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)



*Matteo Picariello*, délégué commercial de l'Italie et grand amateur de vin

*Mylène Poisson*, sommelière à la Maison Boulud et au Ritz-Carlton Montréal

*Ian Purtell*, directeur restauration et sommelier-conseil au Coureur des Bois / Hôtel Rive-Gauche (Beloeil)

*Guénael Revel*, sommelier, auteur et chroniqueur vin, fondateur du site [MonsieurBulles.com](http://MonsieurBulles.com)

*Natalie Richard*, sommelière, animatrice pour Vins au féminin, chroniqueuse et fondatrice du site [NatalieRichard.com](http://NatalieRichard.com)

*Denis St-Pierre*, sommelier-conseil à DSP Sommelier, conseiller en formation de gestion pour Groupe St-Hubert

*Bianca Thériault*, sommelière pour Vins au Féminin et serveuse au Restaurant St-Amour

---

### **À propos du Palmarès de La Grande Dégustation de Montréal**

Maitrise d'œuvre de l'AQAVBS, le Palmarès de La Grande Dégustation de Montréal est organisé avec la participation logistique des Sélections Mondiales du Canada et la direction technique de Réal Wolfe.

### **À propos de la Grande Dégustation de Montréal**

La Grande Dégustation de Montréal est un rendez-vous unique où se rassemblent plus de 200 vignerons, distillateurs et brasseurs pour partager leur passion avec plus de 13 000 amateurs, connaisseurs et professionnels des vins, bières et spiritueux dans un moment privilégié. À la pointe d'une industrie florissante, l'événement permet aux Québécois d'échanger avec des producteurs provenant des quatre coins du monde, en plus d'offrir une expérience gustative incomparable. La Grande Dégustation de Montréal est organisée par [l'Association québécoise des agences de vins, bières et spiritueux](#) et coprésentée par la [Société des alcools du Québec](#).

### **Relations médias**

VROY Communications | 514-982-9100

Frédérique Cyr-Labrie | [fcylabrie@vroy.com](mailto:fcylabrie@vroy.com)

Aurélié Char | [achar@vroy.com](mailto:achar@vroy.com)