

Médaille Grand Or pour le Vignoble Rivière du Chêne

Le 31 octobre dernier, à Montréal, le coup d'envoi de la 3^e édition du Salon des vins et fromages a été lancé par le concours « Les Grands Vins du Québec », un événement majeur sur la scène de la viticulture québécoise. Le Vignoble Rivière du Chêne de Saint – Eustache a remporté une médaille Grand Or pour sa méthode traditionnelle, *Monde Les Bulles* ainsi qu'une médaille d'argent pour sa vendange tardive, *Cuvée Glacée des Laurentides* et pour son vin de glace, *Monde*.

Mettez le Québec dans votre assiette et dans votre verre !

Les 31 octobre, 1^{er} et 2 novembre derniers, au cœur de Montréal, l'Association des Vignerons du Québec a présenté, pour la 3^e année, le Salon des vins et fromages du Québec, en collaboration avec la SAQ, fidèle partenaire de l'événement. Le Vignoble Rivière du Chêne de Saint-Eustache, était présent avec 45 exposants, fromagers et vignerons.

Un prestigieux concours

Afin de lancer l'événement, l'Association des Vignerons du Québec, soutenue par la SAQ, a convié les exposants vignerons à participer à la 2^e édition du concours « Les Grands Vins du Québec ». Organisé sous forme de dégustation à l'aveugle, il est ouvert à tous les vins québécois. La sélection des récipiendaires a été effectuée par trois commissions, composées chacune de cinq juges (des professionnels du milieu de la sommellerie, de la restauration, des chimistes et des journalistes spécialisés) sous la supervision de M. André Caron, *directeur du développement des clientèles externes à la SAQ*. Au-delà d'un concours, la vocation première de la compétition consiste à valoriser la qualité des vins du Québec sous l'expertise de fins connaisseurs.

Le Vignoble Rivière du chêne sur la 1^{ère} marche du podium

Lors de ce concours, les vins classés par type de produits pouvaient être honorés d'une médaille d'argent, d'or ou grand or. La médaille grand or, correspondant au meilleur prix toutes catégories de vins confondus, a été remportée par le Vignoble Rivière du Chêne avec *Monde Les Bulles*, son vin blanc pétillant.

Cette méthode traditionnelle pouvant se comparer à un champagne, est un vin blanc pétillant auquel il a été ajouté son vin de glace, *Monde*. Sa robe limpide et claire, son nez très aromatique et ses bulles fines et délicates, ont véritablement séduit le jury de part sa qualité et son originalité. Un produit du terroir québécois dans un monde de bulles !

Deux autres médailles, argentées cette fois-ci, ont aussi été décernées à ce vignoble de Saint-Eustache. Une pour sa vendange tardive, la *Cuvée Glacée des Laurentides* et une autre pour son vin de glace, *Monde*.

Laëtitia Huet, chef de cave et Daniel Lalande, propriétaire du vignoble sont très heureux et fiers de ces résultats. Ils vous invitent à venir déguster leurs produits honorés sur les lieux de

production, au 807, Rivière-Nord à Saint-Eustache. Tous les jours de 10 h 30 à 17 h, une boutique vous ouvre ses portes. Vins blancs, vins rouges, vins aromatisés, vin de glace et même vin pétillant... De nombreuses idées à offrir ou à s'offrir à l'approche des Fêtes de fin d'année.

Pour toute information : Vignoble Rivière du Chêne – 807, Rivière-Nord – Saint-Eustache – 450 491-3997

-30-

Contact : Vignoble Rivière du Chêne – 807, Rivière-Nord – Saint-Eustache – 450 491-3997

Anne Gauthier

Coordinatrice en communications

450 491-3997

communicationvignoble@videotron.ca

Daniel Lalande

Propriétaire du Vignoble

450 491-3997

Laëtitia Huet

Chef de cave

450 491-3977 poste 16

laboratoire@vignobleriviereduchene.ca