



CHAMBRE
COMMERCE
+ INDUSTRIES
TROIS-RIVIÈRES

LA DÉGUSTATION DES VINS

PRÉSENTÉE PAR



Sun Life

JOUVENCE

cinetic



Le retour tant attendu de notre événement-bénéfice

Nous sommes très heureux de pouvoir après trois ans d'absence, vous présenter notre événement-bénéfice annuel! Cette soirée unique assure la pérennité de notre organisation et nous permet de maintenir nos services et notre positionnement de leader économique. Merci, à chacun d'entre vous, de considérer la Dégustation des vins présentée par la Sun Life comme un rendez-vous trifluvien incontournable. Une soirée gastronomique d'une telle envergure existe grâce à la générosité, la fidélité, l'implication et l'engagement des partenaires, des membres du comité organisateur et de l'équipe de la permanence, des restaurateurs dévoués et des sommeliers.

À titre de président et directrice générale de la CCI3R, nous sommes particulièrement fières et touchées de toute l'organisation et du dévouement qui permettent ce succès. Votre présence en si grand nombre, témoigne de l'importance que vous accordez à la vitalité de votre Chambre et sachez que nous avons toujours à cœur votre rayonnement.

Bonne soirée à tous!

A handwritten signature in black ink that reads "Patrick Massicotte".

PATRICK MASSICOTTE

CPA, M. Sc. Finance, B.A.A,
Associé en services-conseils chez
Soluce

A handwritten signature in black ink that reads "Geneviève Scott Lafontaine".

GENEVIÈVE SCOTT

LAFONTAINE

Directrice générale de la CCI3R

Président du conseil d'administration
de la CCI3R



MOT DU PARTENAIRE PRÉSENTATEUR

La Sun Life est fière de présenter la 26e édition de La Dégustation des vins, un événement incontournable qui rassemble des centaines de curieux, passionnés de découvertes gastronomiques.

Notre partenariat avec la Chambre de commerce et d'industries de Trois-Rivières s'inscrit dans notre volonté de soutenir les entreprises d'ici. Depuis plus de 155 ans, nous aidons nos clients à atteindre une sécurité financière durable et un mode de vie sain.

Votre présence en grand nombre témoigne de la vitalité de la communauté d'affaires trifluvienne. Cette soirée est une belle occasion de célébrer votre résilience, votre détermination et votre engagement à développer un tissu entrepreneurial fort dans la région.

En terminant, merci aux organisateurs et aux bénévoles pour leur contribution au succès de cette soirée.

Bonne soirée!

ÉTIENNE NADEAU

Vice-président régional, Québec,
Distribution Financière Sun Life



COCKTAIL *mousseux*

Présenté par : **Coefficient RH**

PATRICK PIUZE

Région et pays : Bourgogne, France

Durée de vieillissement : 18 mois

Belle robe jaune doré avec des reflets or rose. Le nez est d'une belle trame aromatique. La bulle est toute en finesse et la rétro est fidèle au nez sur l'amande et le pain brioché. L'étoffe d'un champagne qualitatif à prix d'ami.

ACHETER LE VIN

FINES *bouchées*



Présenté par :

Complexe Laviolette

- Wonton frit et confit de canard à la thaï

- Arancini aux champignons sauvages sur une duxelles
de champignons et mayo épicée

1^{ER} PLATEAU *de fromages*

Présenté par :



LA SAUVAGINE

Ce fromage à pâte molle, affiné en surface à croûte lavée, est fait de lait et de crème pasteurisés. Sa croûte humide et souple s'affine vers l'intérieur et sa pâte ivoire coulante possède un goût de beurre frais et des notes de champignons. Sa texture est fondante et longue en bouche, culminant sur une pointe rustique. On estime qu'à l'automne, le ciel québécois serait l'hôte de plus de 13 millions de canards, d'oies, de bernaches et de sarcelles qui forment ce qu'on appelle la sauvagine. Inspirés par la splendeur de ces oiseaux, les artisans fromagers conçurent un fromage remarquable au goût délicieusement rustique.

LE CABOURON

Ce fromage fermier à pâte semi-ferme, pressée et non cuite, à croûte lavée et recouverte d'une pellicule jaune orangée, est fait à partir du lait pasteurisé provenant du troupeau de la fromagerie selon une méthode de fabrication traditionnelle et artisanale. Sous sa fine et fragile croûte orangée se cache une pâte généreuse et souple, plutôt élastique. Sa texture est moelleuse, onctueuse et unie. Son arôme est très doux et lactique. Il possède un goût doux de beurre et de noix avec une pointe saline et une légère acidité. Ne cherchez pas le « cabouron » dans le dictionnaire ! Cabouron est un mot qu'utilisait l'ancêtre des Blackburn pour désigner une colline ou une butte. Ce nom tire sa signification d'un « cap à bout rond ». Quelques caps arrondis portent encore ce nom aujourd'hui.

TÊTE À PAPINEAU

Affiné de 35 jours à 2 mois, ce fromage artisanal à pâte semi-ferme est fait de lait pasteurisé. Sous sa croûte lavée de couleur orangée au léger feutrage blanchâtre se présente une pâte souple au goût doux et à l'arôme de crème fraîche, légèrement herbacé. Il tire son nom d'une expression bien connue au Québec, « Ça prend pas la tête à Papineau », qui fait référence à Louis-Joseph Papineau qui était un grand orateur. Les gens buvaient ses paroles et il était perçu par la population comme un homme très intelligent. Le manoir que Louis-Joseph Papineau a fait construire en 1850 à Montebello apparaît en arrière-plan sur l'emballage de ce fromage.



SERVICE DE BLANC

Aux tables

Présenté par :



Leblanc
Martin
Bernier

+ NOTAIRES
+ AVOCATS

BACHELDER CHARDONNAY NIAGARA

Région et pays : Ontario, Canada

Millésime : 2020

Cépage : 100% Chardonnay

L'ardoise dévoile des arômes de pêche et de fleurs blanches relevé sur des notes d'abricot frais, de crème de citron et de vanille sur une base minérale. Mi-corsé en bouche, il offre une texture veloutée avec une finale vive et bien équilibrée.

ACHETER LE VIN



1^{ER} SERVICE

Vin blanc



Présenté par :

Coin St-Paul

LE CONTINO BLANCO

Région et pays : Rioja, Espagne

Millésime : 2020

Cépage : 100% Viura

Ce vin unique dévoile une fraîcheur soutenue grâce à son aspect floral. Ce vin blanc sec, sans trop de bois propose une dominante fruitée alliée à la structure et au caractère apportés par les tanins de la barrique et son passage en cuve de béton.

ACHETER LE VIN

-le-
CASTEL
1954

Bouchée

Dumpling au homard et pétoncle, bouillon
au gingembre confit et citronnelle



2^E SERVICE

Vin rouge

Présenté par :

BLH
architectes

LE SANTENAY LE TEMPS DES C(E)RISES

Région et pays : Bourgogne, France

Millésime : 2015

Cépage : 100% pinot noir

Proposant une robe rubis clair, ce délicat bourgogne dévoile des arômes de petits fruits rouges rappelant la fraise des champs. Encore tout jeune, avec une touche de bois bien intégré, il offre une finale délicate.

ACHETER LE VIN

ÈPI
BUVETTE de QUARTIER


Bouchée

Rouleau de betterave, crémeux de chèvre,
crumble cacao et mélasse de betterave.





3^E SERVICE

Vin rouge

Présenté par : **TROIS-RIVIÈRES
HONDA**

LE CHÂTEAU LASSÈGUE, SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Région et pays : Bordeaux, France

Millésime : 2016

Cépage : Merlot 60%, Cabernet franc 33%, Cabernet sauvignon 7%

Avec ses tanins soyeux, l'attaque est dense et épicée. La fraîcheur du nez met en avant une très belle complexité aromatique avec des notes de fruits rouges, de fruits noirs, de silex, de rose et de violette. Un heureux mélange de cabernet franc et cabernet sauvignon à prédominance de Merlot.

ACHETER LE VIN

 **Fouquet Morel**
Les vrais plaisirs de la table

Bouchée

Joue de bœuf braisée à la stout, glace de viande au cacao, fine tartelette et légumes racines.



4^E SERVICE

Vin rouge

Présenté par :



PORT
TROIS-RIVIÈRES

LE IZAR RESERVA VEGA SINDOA

Région et pays : Navarre, Espagne

Millésime : 2016

Cépage : Cabernet sauvignon 50%, merlot 25% et tempranillo 25%

Ce grand vin propose des arômes légèrement grillés suivis par des notes de petits fruits rouges et noirs, de cèdre, de tabac blond, de réglisse et de café. Des notes d'épices comme la muscade et la cannelle s'ajoutent au bouquet. Les tannins sont joufflus, bien mûrs et parfaitement intégrés.

ACHETER LE VIN

Le Rouge Vin

Bouchée

Carré d'agneau, jus simple parfumé aux pleurotes et à la truffe, écrasé de pommes de terres rôties au beurre, carottes glacées au miel et au balsamique.

2^E PLATEAU *de fromages*

Présenté par :



GRONDINES

Ce fromage fermier à pâte ferme pressée à croûte lavée est fait de lait cru certifié biologique provenant de l'unique troupeau de vaches suisses brunes des propriétaires. La fabrication fermière permet aussi au fromage de bénéficier de qualités aromatiques supérieures et des saveurs subtiles propres au terroir de Portneuf. Le lavage à la saumure et l'affinage sur des planches d'épinette blanche confèrent à la croûte une couleur ambrée et un goût végétal, rustique et boisé. La pâte jaune beurre est parsemée de petites ouvertures et possède une texture souple, mais friable. Le fromage offre un arôme lactique aux notes de fleur et de fruit et possède un goût de fruit, de noisette et de végétaux.

CHEDDAR PERRON AU PORTO

Ce fromage est macéré et affiné en surface avec un porto de 10 ans et vieilli de 6 à 9 mois. Ce fromage à pâte ferme, pressée et non cuite, est fait de lait entier thermisé. Il allie les notes de noisette du cheddar à celles fruitées et sucrées de porto pour en faire un fromage d'exception. Le cheddar Perron au porto est un véritable incontournable des plateaux de fromages pour la dégustation!

LE CIEL DE CHARLEVOIX

Affiné au moins 60 jours, ce fromage à pâte semi-ferme persillée de fabrication artisanale est fait de lait entier pasteurisé. Ce fromage bleu, au goût doux et aux arômes de champignon et de crème, convient bien à ceux qui désirent s'initier à ce type de produit. Sa pâte est onctueuse et légèrement persillée de veinures bleues laisse en bouche une saveur subtile et agréablement piquante. Excellent en sauce, que ce soit pour vos pâtes préférées ou pour accompagner un filet de truite.

Les terres de la Maison d'affinage Maurice Dufour sont des lieux enchanteurs qui ont inspiré de nombreux artistes. Certaines œuvres ont même été dédiées spécialement à l'illustration de certains fromages de la Famille Migneron. Tel est le cas de l'œuvre de Guy Paquet produite à l'an 2000, intitulée Un ciel de Charlevoix, œuvre liée au fromage Le Ciel de Charlevoix.



5^E SERVICE

Vin rouge

Présenté par :



LE BACHELDER, SPENCER-MORGAN

Région et pays : Ontario, Canada

Millésime : 2020

Cépage : 100% pinot noir

Il dévoile des notes de cerises mûres et de fraises chauffées par le soleil. Le nez est envoûtant, aromatique et unique. Ce Pinot noir est équilibré et long en bouche, il fait même des jaloux parmi les comtés réputés à y élever ce cépage capricieux.

ACHETER LE VIN



Bouchée

Riz au lait, mélilot, sauce caramel, crumble
au café et crémeux chocolat noir.



COMITÉ *organisateur*



crédit photo :
Lorraine Cyr, photographe

(de gauche à droite)

Élizabeth Vautour (Mallette), Mylène Héroux-Prince (CCI3R), Marie-Christine Vézina (Desjardins), Marc-Antoine Lamothe (Complexe Laviolette), Martin Dugré (Acolyte), Catherine Lajoie (CCI3R), Audrey Côté (MNP), Ghislain Gervais (Financière Banque Nationale) et Kevin Pott (Cinetic).

LA DÉGUSTATION DES VINS

PRÉSENTÉE PAR  Sun Life

MERCI À *nos partenaires !*

NOS COLLABORATEURS

club  voyages
Super Soleil




LAFLÈCHE


Stéphanie Chaîné
PHOTOGRAPHE

NousTV



Complexe Lavolette

ROUCET
IMPORTATION
PRIVÉE



LB 
INTERNATIONAL 

metro

Fournier

—Lavery

PARTENAIRES MAJEURS DE LA CHAMBRE

 PORT
Trois-Rivières

idé
Trois-Rivières

 COGECO

CULTURER
CULTURE TROIS-RIVIÈRES

106.9
MAURICIE



 Desjardins