



CHAMBRE  
COMMERCE  
+ INDUSTRIES  
TROIS-RIVIÈRES

# LA DÉGUSTATION DES VINS

PRÉSENTÉE PAR



Sun Life



**cinetic**  
marque. web.



## Une soirée gastronomique hors du commun!

Nous sommes très heureux de vous présenter pour une 27e année cet événement tant attendu, la Dégustation des vins présentée par la Sun Life! Cette soirée est unique... pourquoi? parce qu'elle démontre bien la FORCE DE L'ENSEMBLE de la CCI3R; regrouper cinq chefs restaurateurs réputés de Trois-Rivières, qui concoctent des plats exclusifs pour cette soirée gastronomique, en plus de réunir une grande partie de la communauté d'affaires de la région. C'est ce qui rend cet événement si exceptionnel.

Merci, à chacun d'entre vous, de considérer cet événement 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 fiers et touchés du dévouement qui permet un tel 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.

Merci de faire partie de la force de l'ensemble!

Bonne soirée à tous.

**PATRICK MASSICOTTE**

CPA, M. Sc. Finance, B.A.A.,  
Associé en services-conseils chez Soluce  
Président de la CCI3R

**GENEVIÈVE SCOTT  
LAFONTAINE**

Directrice générale de la CCI3R



## Mot du partenaire présentateur

La Dégustation des vins promet encore une fois une soirée riche en découvertes et en gastronomie locale. C'est une fierté pour la Sun Life d'être associée à ce rendez-vous annuel.

En collaborant avec la Chambre de commerce et d'industries de Trois-Rivières, nous réaffirmons notre engagement de longue date envers les entreprises d'ici. Depuis près de 160 ans, nous avons profondément à cœur de soutenir le développement socio-économique des collectivités dans lesquelles nous œuvrons.

Ce soir, nous célébrons la vivacité de la communauté d'affaires de la région. Une communauté solidaire et résiliente, fière de ses racines.

Je tiens également à remercier les restaurateurs, organisateurs et bénévoles pour leur participation déterminante dans le succès de cet événement.

Bonne dégustation!

A handwritten signature in black ink that reads "Etienne Nadeau". The script is fluid and cursive.

**ETIENNE NADEAU**

Vice-président régional, Québec,  
Distribution Financière Sun Life



# Cocktail moussoux

Présenté par :

**Coin St-Paul**  
Trois-Rivières  
Résidence privée pour retraités

## ADEGÃMAE *Blanc de Blancs*

**Région et pays** : Lisboa, Portugal

**Millésime** : 2018

**Cépage** : 50% Arinto et 50% Chardonnay

Vin brillant et séduisant, de couleur paille, animé par des bulles douces, perceptibles et constantes. Les arômes riches offrent la noblesse que l'on attend d'un Blanc de Blancs, avec des notes florales, de fruits blancs et une pointe de fruits secs ; l'évolution est remarquable. Délicat en bouche, frais dans son acidité, la bulle se fond dans le fruit et offre une finale raffinée et persistante.

*Acheter le vin*

# 1<sup>er</sup> service Vin blanc

Présenté par :



Complexe Laviolette

## VINHA DE SANTA MARIA

**Région et pays** : Dão e Lafões, Portugal

**Millésime** : 2022

**Cépage** : 100% Encruzado

De couleur jaune clair au reflet verdâtre, le vin offre des arômes complexes de poire, de citron-lime et de miel, avec un arrière-plan balsamique. La bouche évolue avec des parfums de poire, de fleurs blanches et de romarin. La finale longue et saline ajoute une texture et des parfums de beurre frais. C'est un vin complexe et racé qui saura se bonifier une dizaine d'années au cellier!

[Acheter le vin](#)

## Plateau de fromage

Présenté par :



**Le Chemin Hatley** avec abricots séchés au porto blanc et miel.

**La Galette de la Table Ronde** avec sa confiture de poire et fleur de thym.

**Le Cheval Noir de l'Isle** avec son confit d'oignon aux bleuets.

Accompagnés de : rilette de volaille style creton au gras de canard et romarin, gelée aux piments jalapeños, magret de canard fumé maison et pacanes pralinées érable et cayenne.

# 2<sup>e</sup> service *Vin blanc*

Présenté par :

CHIRURGI  
VISION+

SAINT-ROMAIN

**Région et pays** : Beaune, France

**Millésime** : 2016

**Cépage** : 100% Chardonnay

Robe pâle avec des touches vertes. Le nez est très expressif avec des arômes de fleurs blanches et de fruits blancs à chair. Il est bien structuré en bouche avec une belle acidité donnant une longueur en bouche très agréable et frais. Accords avec terrine de saumon et pâtes aux fruits de mers.

[Acheter le vin](#)

**Le Rouge** *vin* **Bouchée**

Tataki de thon boucané, unilatéral de pétoncle et caviar Masago, caramel de soja au gingembre.

# 3<sup>e</sup> service *Vin rouge*

Présenté par :

**BELLEMARE**

## RÉSONANCE

**Région et pays :** Oregon, États-Unis

**Millésime :** 2017

**Cépage :** 100% Pinot noir

Avec une robe brillante avec un nez complexe de cerise noire, de myrtille, de framboise, de fleur de violette, et d'essences nobles de bois. En bouche, le vin montre une belle structure, une énergie puissante et une harmonie parfaite avec une finale délicate.

*Acheter le vin*



*Fouquet & Morel*

Les vrais plaisirs de la table

## Bouchée

Cannelloni à l'encre de seiche, farci au shiitake, pleurote et ail noir avec une délicate sauce chlorophylle parfumée à la sauge. Comme final, un king eryngii grillé, huile de truffe des Appalaches et un croquant à l'Emmental de Charlevoix.

# 4<sup>e</sup> service *Vin rouge*

Présenté par :



**PORT**  
TROIS-RIVIÈRES

## *BAROLO DACAPO*

**Région et pays :** Piémont, Italie

**Millésime :** 2018

**Cépage :** 100% Nebbiolo

De couleur rouge foncé, le vin présente des arômes de fruits noir kirsch, de rose fanée, de fleur d'absinthe et d'effluves de bitume en arrière-plan. L'attaque en bouche est construite sur des tannins riches et serrés, qui évoluent avec des parfums de fruits noirs à l'eau-de-vie.

*Acheter le vin*



## *Bouchée*

Magret de canard, gastrique aux pommes, embeurré de choux et chips de butternut.



# 5<sup>e</sup> service Vin Rouge

Présenté par :



## LOCOS POR EL VINO, BARAMBÁN

**Région et pays :** Aragon, Espagne

**Millésime :** 2020

**Cépage :** 50% Grenache et 50% Tempranillo

Proposant une robe rubis profond dont les arômes évoquent des nuances de violette, de groseille et de mûre. L'attaque est puissante et soyeuse avec une combinaison de mûres, de prunes et de cerises. Il possède un parfum de fruits, de fleurs et d'épices bien équilibré et un grand potentiel de vieillissement.

[Acheter le vin](#)

-le-  
**CASTEL**  
1954

## Plateau à partager

Tartelettes au citron meringuées, choux craqués aux pistaches et chocolat blanc et tiramisu revisité.

# Comité organisateur



crédit photo :  
Courtoisie

(de gauche à droite)

Catherine Lajoie (CCI3R), Brian Pott (Cinetic), Mylène Héroux-Prince (CCI3R), Élizabeth Vautour (Mallette), Martin Dugré (Acolyte), Marie-Christine Vézina (Desjardins), Marc-Antoine Lamothe (Complexe Laviolette).

## LA DÉGUSTATION DES VINS

PRÉSENTÉE PAR  Sun Life

# Merci à nos partenaires!

## PARTENAIRE COCKTAIL

**Coin St-Paul**  
Trois-Rivières  
Résidence privée pour retraités

## PARTENAIRE ENCAN

  
**SALON DE JEUX**  
TROIS-RIVIÈRES

## NOS COLLABORATEURS

**club★voyages**  
Super Soleil

**fromages  
d'ici**

**SC**  
Stéphanie Chagné  
PHOTOGRAPHE

**NousTV**

IMPORTATION  
**monvino.ca**

  
**Complexe Laviolette**

**—Lavery**

**LBV**  
INTERNATIONAL

**Roy+co**  
SELECTIONS

## PARTENAIRES MAJEURS DE LA CHAMBRE

  
**PORT**  
TROIS-RIVIÈRES

**idé**  
Trois-Rivières

  
**COGECO**

**106.9**  
MAURICIE

  
**Desjardins**

  
**SALON DE JEUX**  
TROIS-RIVIÈRES

**rythme**  
100.1