

GOÛTEZ LE QUÉBEC ! CONTENU COMMANDITÉ

Le plaisir de découvrir l'histoire

Déguster un produit d'exception du Québec ; vin, cidre, liqueur de petits fruits, hydromel, acer ou spiritueux, est déjà un plaisir en soi. Mais découvrir l'histoire qui a mené à son élaboration lui confère une dimension supplémentaire, empreinte d'admiration et de savoir.

LE JOURNAL DE MONTRÉAL
en collaboration avec



COMPÉTITION NATIONALE DE VINS,
ALCOOLS ET PRODUITS DU TERROIR

DEPUIS 2000

coupedesnations.ca

Quelle chance nous avons d'entendre les producteurs d'ici partager leur passion, raconter l'histoire de leur terroir et tisser des liens avec des emblèmes forts de notre patrimoine. Ces récits enrichissent l'expérience et donnent tout son sens au produit que l'on savoure.

Saviez-vous que l'un des cépages hybrides cultivés au Québec, le Maréchal Foch, porte le nom de l'illustre maréchal Ferdinand Foch, premier colonel honoraire du Royal 22^e Régiment ? Ce pan de notre histoire peut d'ailleurs être exploré à la Citadelle de Québec,

partenaire de la Coupe des Nations pour la Sélection du Royal 22^e Régiment.

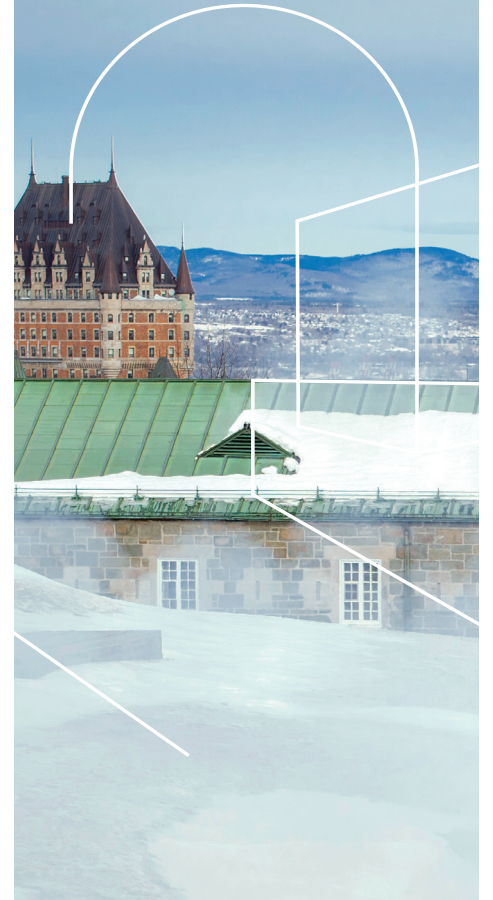
lacitydelle.qc.ca

Bonnes découvertes !

Cette page a été produite par le département publicitaire du Journal en collaboration avec la Coupe des Nations.

ENTREZ VOIR

Un panorama unique



Visites guidées
Expositions historiques
Une forteresse légendaire

lacitydelle.qc.ca



La Citadelle de Québec
Musée Royal 22^e Régiment



Vignoble Clos Ste-Croix

Charmant petit vignoble créé en 1991, situé au cœur de Dunham. Les vignerons ont toujours privilégié la qualité de leurs produits plutôt que la quantité. C'est ainsi qu'ils ont élaboré parmi leurs beaux vins un remarquable « Maréchal Foch » 2020, médaillé Or 2023, Grand Or 2025, récipiendaire du prix de l'Association Canadienne des Cœnologues 2025 et Sélection du Royal 22^e régiment 2025. Il présente une belle couleur grenat, des notes de fruits rouges et un taux d'alcool de 12%. Il convient aussi bien aux viandes rouges qu'aux repas de pâtes. Comme quoi de beaux vins rouges du Québec vieillissent bien.

www.closstecroix.ca



Vignoble du Marathonien

Situé à Havelock, secteur vallonné et enchanteur prisé des cyclistes. 10 000 plants de vignes âgés de 25 à 30 ans permettent annuellement la production de vins blancs, rouges, un rosé, un vin de glace renommé ainsi qu'un vin de vendanges tardives. Le Vin rouge Marathonien, assemblage de cépages dont le Maréchal Foch, est vieilli 8 mois en fût de chêne. Ce vin Bio, IGP, médaillé Or Coupe des Nations 2025 et Sélection Royal 22^e Régiment accompagnera à merveille un filet de porc ou de bœuf. Il vous surprendra par ses arômes de mûres, bleuets et une note épicée.

Code SAQ : 14575315

www.marathonien.qc.ca



Vignoble du Mitan

Établi à l'Île d'Orléans sur un domaine datant du 17^e siècle, on y retrouve 10 000 plants de vignes de différents cépages. Une visite au Vignoble du Mitan se passe au cœur d'un site où les expériences gustatives, olfactives et visuelles vous charmeront. Par exemple, ce beau Chardonnay à la robe élégante, au nez délicatement fruité, pomme verte et fleur blanche, avec un bel équilibre en bouche. Un parfait accord avec les poissons, fruits de mer au beurre ainsi que les fromages. Médaillé Argent Coupe des Nations 2025. À découvrir !

www.vignobledumitan.com



Le Bleuets des Champs

Situé à Longue-Rive, sur la Côte-Nord, les artisans du « Le bleuets des Champs » produisent et transforment depuis 2002 ce petit fruit avec audace, ardeur et succès qui confèrent qualité et popularité à leurs produits. En 2021, ils inauguraient leur distillerie pour élaborer leur propre alcool de bleuets. On vous surprendra avec un gin de bleuets ou avec « La Marée-Tôt de bleuets », une délicieuse liqueur à savourer en tout temps et qui porte bien son nom. Produit médaillé Grand-Or Coupe des Nations 2025. Un petit bonheur à partager !

www.facebook.com/bleuetsdelicieux/?locale=fr_CA