

LE VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE ET LE BISTRO VRDC ACCORDS BISTRONOMIQUES À SUCCÈS !



St-Eustache, le lundi 7 juillet 2025 – Décidemment, c'est une toute nouvelle saison synonyme de succès au Vignoble Rivière du Chêne. Avec le lancement des vins Phénix et l'ouverture officielle du Bistro VRDC, c'est avec fierté et authenticité que **Daniel Lalande**, vigneron, **Chef Ian St-Pierre Brinkmann** et toutes leurs équipes ont lancé les festivités, lors d'une soirée exceptionnelle, où invités spéciaux, personnalités et médias ont pu découvrir les accords bistronomiques et le charme de l'endroit.

Retour en images de l'événement juste ici :

<https://vignobleriviereduchene.ca/retour-soiree-mediatique-vignoble-riviere-du-chene/>

Le Vignoble Rivière du Chêne est le reflet de la passion du vigneron, **Daniel Lalande**, pour la culture du raisin ainsi que son dévouement, depuis plus de 25 ans, à créer de grands crus québécois. Le **Bistro VRDC**, quant à lui, reflète toute l'implication de son **Chef Ian St-Pierre Brinkmann** par ses créations culinaires, ses saveurs uniques et hautes en couleur et la fraîcheur de ses aliments. Le respect pour leur art et leur vision commune se marient à merveille entre les produits vinicoles et les créations gourmandes, offrant ainsi des accords gastronomiques parfaits et authentiques.



NOS VINS

S'étendant sur plus de 25 hectares, à St-Eustache, au cœur de la route des Basse-Laurentides, le **Vignoble Rivière du Chêne** offre des produits vinicoles de qualité depuis plus de 25 ans. Pionnier des vignerons québécois, Daniel Lalande, fondateur du Vignoble, incarne la passion du terroir québécois. Fils d'agriculteur, il découvre la vigne en France en 1992, puis plante ses premières vignes québécoises sur les terres familiales en 1998. Mais, en 2007, un incendie majeur réduit en cendres le chai du domaine, détruisant plus de 63 000 litres de vin. Seule la porte du chai à barriques a survécu aux flammes – une porte aujourd'hui conservée comme témoin silencieux de cette épreuve et le symbole d'un avenir reconstruit sur des bases encore plus solides. Les vignes résisteront aussi, et avec elles, la volonté farouche de reconstruire.

« Au fil des années, le vignoble – tout comme nos vins Phénix – a évolué avec finesse. Ces vins, sans prétention mais empreints de caractère, méritaient une présentation à la hauteur de leur évolution : plus élégante, plus aboutie. Fier de notre terroir et de notre savoir-faire, j'espère qu'ils sauront aujourd'hui vous séduire encore davantage. »

— **Daniel Lalande, Vigneron**

Créé dans la foulée de l'incendie et mis en bouteille au moment optimal, le millésime 2023 de Phénix est lancé en 2025. Ce délai volontaire permet au vin d'exprimer pleinement sa complexité et son équilibre. Pour souligner cette nouvelle étape, la cuvée arbore une toute nouvelle étiquette, élégante et contemporaine.

« Cette nouvelle étiquette marque une étape importante pour la cuvée Phénix. Elle traduit visuellement ce que nous cherchons à exprimer dans le vin : de la profondeur, de l'élégance et une signature bien à elle. C'est une cuvée qui s'affirme, autant dans le verre que sur la bouteille. »

— **Benjamin Seel, Directeur de production**



NOTRE BISTRO

Offrant une vue imprenable sur le vignoble, la cuverie et les vignes, le **Bistro VRDC** et son menu estival de tapas se distinguent par la fraîcheur de aliments et le dévouement constant de notre **Chef Ian St-Pierre Brinkmann**. L'amour de son art et le don de soi se marient à merveille dans chacune de ses créations gourmandes.

« Recevoir est au cœur de ma démarche. Avec ce menu tapas, j'ai voulu prolonger le travail de la vigne jusqu'à vos assiettes, en proposant une cuisine vraie et soignée, inspirée par notre jardin, la saison estivale et les producteurs locaux. Chaque bouchée est pensée pour sublimer les vins du domaine, dans une ambiance conviviale où le terroir se découvre avec fraîcheur, générosité et créativité. »

— **Chef Ian St-Pierre Brinkmann du Bistro VRDC**

POINT DE VENTE

La nouvelle cuvée Phénix, en rouge et en blanc, est disponible dans plusieurs épiceries fines et restaurants du Québec et sur notre boutique en ligne juste ici :

<https://vignoblerivieredu.chene.ca/categorie-produit/vins/>

VIGNOBLE
RIVIÈRE DU CHÊNE

RÉSERVATION

Pour plus d'informations et faire une réservation, cliquez juste ici :

<https://vignoblerivieredu.chene.ca/bistro-vrdc-cuisine-creative>

