



Représentant · e · s restauration

Maxime Lavallée
maxime@wardetassocies.com

David Ward
david@wardetassocies.com

Pour toutes **question ou commande (particuliers)**, veuillez nous contacter via l'adresse courriel info@wardetassocies.com, pour procéder à une commande nous aurons besoin des informations suivantes :

- Votre nom complet
- Votre adresse complète
- Votre numéro de téléphone
- Nombre de caisses par produit
- Choix de succursale SAQ acceptant les importations privées

CA' DE NOCI

I.G.T. EMILIE ROMAGNE,
ITALIE

Les frères Alberto et Giovanni ont commencé à faire du vin sur leur domaine familial en 1993. Lorsqu'ils ont repris la ferme, ils se sont convertis en pratiques biologiques et se sont concentrés sur les cépages autochtones - spergola, malbo gentile, sgavetta et montericco. Parallèlement au travail dans la vigne, ils ont commencé à expérimenter et élaborent maintenant des vins complètement naturels. Ils travaillent 5 hectares de vignes.

Sottobosco

Malbo gentile, lambrusco grasparossa et montericco. Un rouge pétillant de style lambrusco. Beaucoup de petites baies noires, une pointe d'acidité et une structure tannique bien affirmée.

Restaurants : 31.54\$/btl

Particuliers : 36.41\$/btl
6 bouteilles / caisse

Le Rose

Malvasia 100%. Frizzante (refermentation avec moût). Magnifiquement aromatique, dégageant toutes sortes de parfums complexes. Le vin s'entrelace à la bulle, sublime!

Restaurants : 42.14\$/btl

Particuliers : 48.54\$/btl
6 bouteilles / caisse

Brine d'Aprile

Malbo gentile 50%, marzemino 50%. De couleur rouge violacé, avec des arômes minéraux, herbacés et de légères notes de baies sauvages; délicatement tannique, avec une acidité marquée.

Restaurants : 40.59\$/btl

Particuliers : 46.77\$/btl
6 bouteilles / caisse

De Fratelli

Spergola 100% macéré pendant 5 jours. Le vin est élevé sur lies en bouteille pendant 36-48 mois en effectuant des mouvements périodiques. Dégorgement manuel sans aucun dosage, élevé en Méthode Traditionnelle.

Restaurants : 59.20\$/btl

Particuliers : 68.08\$/btl
6 bouteilles / caisse

DECIDERET

NORDHAVN, DANEMARK

Decideret fait des pet nat de fruits et des cidres naturels. Vins mousseux nordiques élaborés à partir de pommes, raisins, prunes, cerises, poires et cassis. Les fruits sont cueillis à la main et proviennent de vergers biologiques sélectionnés dans l'est du Danemark et de jardins privés danois. Dans leur cave de Nordhavn, à Copenhague, ils transforment ces fruits en boissons pétillantes de manière naturelle, sans intrant.

Spontan (2019+2020)

Cidre élaboré à base de pommes provenant de Fyn, par la suite refermenté en bouteille avec du jus de grappes entières de cassis en carbo qui viennent de Zealand. Brut nature rosé - dirait-on du vin?

Restaurants : 27.80\$/btl

Particuliers : 32.02\$/btl
6 bouteilles / caisse

Fadbelagtig (2019+2020)

Ça veut dire LÉGENDAIRE – cidre organique un peu funky de style Lambic. Tellement complexe et twisté que vous ne pourrez pas dire un chasseur sachant chasser sait chasser sans son chien.

Restaurants : 31.33\$/btl

Particuliers : 36.05\$/btl
6 bouteilles / caisse

DECIDERET

NORDHAVN, DANEMARK

Hva Daikker Molr

Fruit pet nat wild et juteux comme VOUS SAVEZ QUI. Bergamote et ananas s'entrelacent et reviennent sous des arômes fins de réglisse noire. SOLIDE apéro.

Restaurants : 27.80\$/btl

Particuliers : 32.02\$/btl
6 bouteilles / caisse

Who The Fuck Pears?

Terroir fruit pet nat provenant de poires William et de pommes. Super acide, méga balancé par la sucrosité des poires. Jolie collaboration avec Vigmosegaard.

Restaurants : 27.80\$/btl

Particuliers : 32.02\$/btl
6 bouteilles / caisse

ENDERLE & MOLL

BADEN, ALLEMAGNE

Fondé en 2007 par Florian Moll et Sven Enderle avec seulement 2 hectares de vignes composés principalement de Pinot noir (jeunes à très vieilles vignes), Müller Thurgau, Pinot Gris, Pinot Blanc et Auxerrois. Le Focus numéro 1 est de vinifier des vins de « caractère », qui devraient refléter le type de sol respectif de chaque « terroir » de la manière la plus pure possible.

Weiss & Grau

Avec sa jolie robe jaune ambrée, Weiss & Grau propose de charmantes notes de fleurs d'oranger, d'abricots et de pommes jaunes bien mûres. Avec une belle texture en bouche, de légers tanins et une belle acidité, il reste tout en fraîcheur malgré une complexité aromatique impressionnante!

Restaurants : 27.40\$/btl

Particuliers : 31.54\$/btl
12 bouteilles / caisse

Pinot Noir "Liaison"

Pinot noir. Une partie des raisins provient d'un vignoble de 35 ans portant racines sur un sol sablonneux, le reste des vignes sont plantées sur un sol calcaire de 65 ans. La récolte se fait manuellement et une partie de la masse n'est pas égrappée. La fermentation est spontanée et sans filtration.

Restaurants : 40.99\$/btl

Particuliers : 47.36\$/btl
12 bouteilles / caisse

Müller müller

Raisins de müller-thurgau légèrement macérés provenant à la fois du vignoble du domaine et des parcelles de quelques amis, à Baden et en Mosel. Tous les raisins sont issus de l'agriculture biologique, la fermentation se fait avec des levures indigènes, sans collage et sans ajout de soufre jusqu'à la mise en bouteille.

Restaurants : 24.75\$/btl

Particuliers : 28.47\$/btl
12 bouteilles / caiss

HUMMEL

VILLÁNYI, HONGRIE

« La viticulture est l'art de ne rien faire au bon moment et ce, le plus souvent possible », telle est la philosophie de Horst Hummel qui applique les principes du NSW (Natural Synergetic Winegrowing) depuis 2019 ; agriculture biodynamique de manière subtile, en utilisant l'homéopathie, la kinésiologie et la dimension subtile de la matière dans les vignes et le chai pour la protection des plantes. Fermentations spontanées uniquement, pas de collage, pas de filtration. et sans soufre ajouté depuis 2018.

Cab/Sauv Csury

Juteuse, croquante et sérieuse, cette cuvée de cabernet sauvignon est la réponse « cool » au terroir chaleureux de Villány. Résultat d'une vendange hâtive, cette cuvée est axée sur la fraîcheur et la légèreté, tout en gardant une grande expression.

Restaurants : 32.52\$/btl

Particuliers : 37.59\$/btl
6 bouteilles / caisse

Pet Nat Karasika Rosé

Pet nat rosé au pétillant très subtil - sans bulles ce serait un blaurränkisch rosé exceptionnel. Nez de fraise et de réglisse avec des notes de rhubarbes et de canneberges qui jaillissent en bouche. .

Restaurants : 38.53\$/btl

Particuliers : 44.40\$/btl
6 bouteilles / caisse

Kolonia

Vin rouge d'une belle élégance, qui porte la vivacité et la fraîcheur d'un rosé. Des arômes de cerises et de griottes, structure fine et délicate acidité. Jus de cœur élaboré en biodynamie, issu d'une brillante collaboration entre Horst Hummel, Annamária Török et Attila Francisti.

Restaurants : 57.03\$/btl

Particuliers : 65.71\$/btl
6 bouteilles / caisse

KONNI UND EVI

MITTELDEUTSCHLAND,
ALLEMAGNE

Konni et Evi Buddrus ont élu domicile sur le 51^e parallèle dans la région de Saale-Unstrut. Ils se concentrent présentement sur deux grands crus, le Ziegental et l'Edelacker ainsi qu'1.5 hectares de jeunes vignes en devenir. Leurs vins sont travaillés sous bois (halbstück de 600 litres) pour la fermentation et l'élevage, puis voient toujours un peu de voile au printemps avant un mise en bouteille avec un micro ajout de SO2.

Cidre Huy 2018

Les pommes proviennent de vieux pommiers se dressant sur les pentes des montagnes du Harz et y sont cultivées en agriculture biodynamique. Arômes de noyaux de pommes, foin de prairie sauvage et levure. Il se déguste seul, mais il se marie aussi très bien avec du boudin noir et du pain de seigle.

Restaurants : 27.12\$/btl

Particuliers : 31.20\$/btl

6 bouteilles / caisse

Silvaner

Silvaner (100%). Culture en conversion biodynamique. Vignes entre 30 et 90 ans d'âge, plantées à plus de 10000 pieds/hectares sur un sol calcaire très rocaillieux en terrasses. 5 jours de macération à froid, moûts pressés directement en foudre de 500 litres pour fermentation et élevage sur lies entières pendant plus d'un an.

Restaurants : 62.65\$/btl

Particuliers : 72.22\$/btl

6 bouteilles / caisse

MADAME FLÖCK

MOSELLE, ALLEMAGNE

Rob et Derek se sont rencontrés dans la vallée de Barossa en Australie en 2016. Portés par leur grande amitié et une passion commune pour l'agriculture biodynamique, le duo québéco-américain a élu domicile dans la vallée de la Moselle pour entreprendre le projet d'une vie, produire des cuvées transcendantes à l'image de leur vision d'authenticité du terroir.

Mad Dog Warwick

Riesling provenant des vignobles en terrasses. Vendanges tardives jusqu'en septembre 2020. Fermentation spontanée, et malolactique complète. 70% du baril est élevé sur lies complètes et 30% en cuve sur lies avec 11 mois de maturation. Sans filtration, ni collage et aucun additif. En bouche, grande salinité qui fait saliver avec aspect légèrement confit.

Restaurants : 47.99\$/btl

Particuliers : 55.35\$/btl

6 bouteilles / caisse

MAS D'AGALIS

NÉBIAN, FRANCE

Dans l'Hérault, à 40 km au nord-ouest de Montpellier, dans le village de Nébian, se trouve le Mas d'Agalis (en occitan d'agalis signifie de travers, en diagonale) ou officie Lionel Maurel. Issu d'une famille de vigneron, Lionel est la 4^{ème} génération à produire du vin. Depuis 2004, il vinifie 8 ha de cépages différents, carignan, grenache, syrah, mourvèdre qu'on retrouve sur ses cuvées rouges, et terret bourret, vermentino, chenin, clairette pour ses blancs (cépages blancs traditionnels languedociens). Le terroir se caractérise par des terrasses de l'époque Villafranchienne, à une altitude moyenne de 100 mètres, et de nombreux galets roulés. Autant dire qu'il y fait chaud !

Yo no puedo mas

50% de carignan, 30% de syrah, 15% de grenache noir et 15% de cinsault. Un an d'élevage, pour 60% en cuve et 40% en barrique. Au nez, on est sur les fruits mûrs, les myrtilles avec des notes de violette et d'épices, ça sent bon le soleil et on voyage les yeux fermés, rien qu'à le respirer... On retrouve tous les arômes du Languedoc, les épices et la garrigue.

Restaurants : 26.12\$/btl

Particuliers : 30.06\$/btl

12 bouteilles / caisse

Le Grand Carré

Issue de vieux cépages du Languedoc, à 50% de terret et 50% de vermentino, chenin et clairette, cette cuvée offre une structure aromatique florale et puissante. C'est un vin blanc sec qui ondule entre rondeur, gras et gourmandise, avec une fraîcheur en bouche qui lui donne tout son équilibre.

Restaurants : 26.65\$/btl

Particuliers : 30.66\$/btl

12 bouteilles / caisse

TRAIL ESTATE

WINERY

PRINCE EDWARD COUNTY,
CANADA

Mackenzie Brisbois, vigneronne derrière la magie des vins de Trail Estate, propose des cuvées bercées par une attention minutieuse et un minimum d'intervention, qu'il s'agisse du riesling à fermentation pelliculaire, des cuvées oranges, du mousseux pet nat, du chardonnay non filtré avec sa grande complexité ou des vins rouges vieillies en fût. Chaque vin raconte l'histoire du site et de son millésime avec une honnêteté sans faille.

Untraditional Orange

Des notes d'écorce d'orange trempée dans le miel se mêlent à la mangue verte et aux pommes golden delicious. La bouche est portée par une belle bulle et une structure tannique modérée qui persiste en finale.

Restaurants : 50.93\$/btl

Particuliers : 58.60\$/btl

6 bouteilles / caisse



Pommes du jardin, fruits du verger

Chaque année, dans les jardins danois, plus de 5 millions de kilo de pommes tombent des arbres et sont abandonnés. Sur l'île de Fyn, la tradition veut que les surplus soient redistribués à la cidrerie de Ørbæk où les donateurs doivent signer un papier certifiant qu'aucun pesticide n'a été utilisé lors de l'entretien du verger. Nous avons pu remplir quelques-unes de nos cuves de ces

belles pommes craquantes pour compléter nos autres collectes de fruits dans les vergers de Copenhague et Aarhus. Nous travaillons également avec quelques-uns des meilleurs vergers biologiques de l'est du Danemark afin de pouvoir diversifier nos cuvées avec des variétés de pommes tout aussi uniques que délicieuses.

À Copenhague nous distribuons nous même les livraisons à l'aide d'un cargo électrique muni d'une remorque. Bon pour l'environnement – et encore plus pour nos jambes!



Hva drikker Møl

Ce petit nat de cidre fruité est élaboré à partir de Rød Topaz (53 %) et Rød Aroma (47 %) biologiques provenant des vergers Lystgården et Ådalen sur Fyn. Acidité fraîche, légère amertume et profondeur. Bergamote et ananas s'entrelacent et reviennent sous des arômes fins de réglisse noire. SOLIDE apéro.

Restaurants : 28.07\$/btl

Particuliers : 32.33\$/btl

6 bouteilles / caisse



Spontan

Blend de 2019 et 2020. D'abord un cidre de fermentation sauvage à base de pommes de jardin de Fyn 2019., y est ajouté une macération carbonique avec des grappes entières de cassis bio. Sparkler vineux et fruité avec un peu de basse-cour au nez et des fruits rouges en bouche. Brut nature rosé - dirait-on du vin?

Restaurants : 27.80\$/btl

Particuliers : 32.02\$/btl

6 bouteilles / caisse



Fadbelagtig

Fadbelagtig, ça veut dire LÉGENDAIRE – cidre organique un peu funky de style Lambic. Tellement complexe et twisté que vous ne pourrez pas dire un chasseur sachant chasser sait chasser sans son chien.

Restaurants : 31.64\$/btl

Particuliers : 36.41\$/btl

6 bouteilles / caisse



Who the fuck pears?

Le terroir de Lilleø (qui signifie "petite île") est idéal pour la culture des fruits. Super acide, méga balancé par la sucrosité des poires. Fruits de Lilleø, provenant principalement du verger Vigmosgaard de Claus Meyer'.

Restaurants : 27.80\$/btl

Particuliers : 32.02\$/btl

6 bouteilles / caisse

CAISSES ORPHELINES

MADAME FLÖCK

Dewy's Drop · CAISSE DE 6
12 BOUTEILLES DISPONIBLES

RESTAURANTS : 108,03\$/bt1
PARTICULIERS : 124.32\$/bt1