

IMPORTATIONS PRIVÉES

Pour toutes commandes : info@wardetassocies.com



ALLEMAGNE

BIANKA ET DANIEL SCHMITT (RHEINHEISSEN)

MAGNUM Rhein Landwein 2018 Kekfrankos (1500ml)

Cépage : Blaüfrankisch / Sol : Calcaire, grès, loess. / Viticulture biodynamique.

Style : Seulement en MAGNUM dont la majeure partie est vendue ici au Québec. Jeunes vignes plantées par Bianka et Daniel. / Style : Hongrois.

LITER Rhein Landwein 2018 "Frei Körper Kultur" (1000ml)

Cépage : Merlot, saint-laurent, pinot noir, portugieser. / Viticulture biodynamique.

Style : Rouge coloré, mais très peu tannique avec des fruits mûrs et aromatiques. Vin de semaine idéal.

FALKENSTEIN (MOSELLE)

Niedermenninger Herrenberg 2019 Riesling Kab trocken "Egon" (bone dry)

Cépage : Riesling / Sol : Ardoise grise, quartz / Culture raisonnée.

Style : Riesling BONE-DRY qui fait grincer des dents! Électrique, citronné avec une GROSSE poignée d'acidité-saline.

Niedermenninger Sonnenberg Cuvée Rot 2018

Cépage : Pinot noir. / Sol : Ardoise grise, bleue, rouge. / Culture raisonnée

Style : "Pinot" grape entière et vieillit en *fuder* pendant 18 mois. Un rouge qui ne fait naturellement pas sa "malo" donc qui reste crisp avec un joli fruité

CLEMENS BUSCH (MOSELLE)

Mosel Landwein 2016 Alter-Native

Cépage : Riesling, vieilles vignes sur le Grand Cru "MARIENBURG". / Sol : Schiste grise. / Culture biodynamique.

Style : Vin blanc sec, tonifiant et rafraîchissant.

MAGNUM Mosel Landwein 2016 Alter-Native (1500ml)

Cépage : Riesling, vieilles vignes sur le Grand Cru "MARIENBURG". / Sol : Schiste grise / Culture biodynamique.

Style : Vin blanc sec, tonifiant et rafraîchissant.

MAGNUM Mosel Landwein 2017 Riesling LS (1500ml)

Cépage : Riesling, vieilles et jeunes vignes. / Sol : Schiste variés. / Culture biodynamique.

Style : Vin blanc sec, extrêmement gouleyant et riche en saveur. Embouteillage sans filtration et micro SO2.

ALEXANDRE DE LIGONNÈS (DRESDE - SAXONNIE)

Sachsen Landwein 2017 "Tausendsassa"

Cépage : Tramin et riesling.

Style : Viticulture très nordique, un vin blanc élevé en amphores avec une parfaite balance fruit et acidité /minéralité et tannin.

RESTAURANTS : 72.00\$/btl
PARTICULIERS : 82.96\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 30.55\$/btl
PARTICULIERS : 35.29\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 28.11\$/btl
PARTICULIERS : 32.31\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 33.76\$/btl
PARTICULIERS : 38.79\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 30.12\$/btl
PARTICULIERS : 34.64\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 57.17\$/btl
PARTICULIERS : 65.79\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 55.98\$/btl
PARTICULIERS : 64.46\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 64.13\$/btl
PARTICULIERS : 74.09\$/btl
6 bouteilles / caisse

ALLEMAGNE

JOCHEN BEURER (WURTEMBERG)

MAGNUM Wurtemberg 2018 "Riesling" (1500ml)

Cépage: Riesling. / Sol : Mélange des sols de la région / Viticulture biodynamique.
Style : Riesling fin mais avec une touche plus classique (SO2) d'Allemagne VDP.

MAGNUM Wurtemberg 2018 "Trollinger Minimal" (1500ml)

Cépage: Trollinger / viticulture biodynamique.
Style: Trollinger, un rouge très cerise, moins tannique et légèrement épicé.

ITALIE

VINI CAMPISI

Halleluja

Cépage : Syrah 100%
Style: De la belle Syrah fermentée en cuve d'acier inoxydable pour mettre l'accent sur le côté fruit et fraîcheur.
Vendange manuelle, et mis en bouteille pendant la lune décroissante en mars 2019...

PACINA (CHIANTI COLLI SENESI)

Toscana Rosso IGT 2013 "Pacina"

Cépage : Sangiovese 95%, canaiolo & ciliegiole 5% / Sol: Tuffo de Sienne / Viticulture biologique certifiée.
Style: Le "Pacina" 2013 est le plus fin et délicat de quelques millésimes plus ronds et puissants! Ce sont les dernières caisses dispo!

CA DE NOCI (EMILIE-ROMAGNE)

IGT Emilia Rosso Bio 2014 "Gheppio"

Cépage: Malbo gentile (micro cabernet sauvignon). / Sol: Extrêmement complexe* / Viticulture biologique.
* RÉFÉRENCE : Voir <https://cadenoci.it/en/territory/> pour une explication complète sur le sujet ;)
Style: Vin rouge de très longue macération sur peaux, suivi d'un élevage de 3 ans en foudre et un an en bouteille.
Pasta perfection.

Brine d'April 2018

Cépage: Malbo Gentile / Sol: Extrêmement complexe* / Viticulture biologique.
* RÉFÉRENCE : Voir <https://cadenoci.it/en/territory/> pour une explication complète sur le sujet ;)
Style: Malbo Gentile très peu macéré pour une version tout en finesse, frôlant le jus de raisin frais. Par contre à table on a un jus haut de gamme qui donne à tous plats sa force cachée.

ALEXIS PARASCHOS (COLLIO)

Venezia-Giulia IGT 2018 Pinot Grigio "NOT Vol. 1"

Cépage: Pinot gris. / Sol : Cru "Slatnik" - marne et craie. / Viticulture biologique non certifiée.
Style : Vin ros-orange, pinot gris avec une courte macération puis élevage en foudre tronconique pour plus de fraîcheur.

Venezia-Giulia IGT 2014 Merlot

Cépage : Merlot. / Sol: Gravelleux. / Viticulture biologique non certifiée. Style: Jeunes vignes de merlot - ultra sélection massale. Longue macération, 4 ans d'élevage en foudre tronconique. J'ai faim ;-)

Venezia-Giulia IGT 2011 "NOIR Spécial Vintage"

Cépage: Pinot noir. / Sol: Marne. / Viticulture biologique non certifiée.
Style: Spécial vignoble en Slovénie, très vieilles vignes. Longue macération et sélection spéciale. Entre richesse et souplesse.

RESTAURANTS : 44.35\$/btl
PARTICULIERS : 51.04\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 44.35\$/btl
PARTICULIERS : 51.04\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 30.05\$/btl
PARTICULIERS : 34.58\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 41.94\$/btl
PARTICULIERS : 48.32\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 38.62\$/btl
PARTICULIERS : 44.03\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 36.90\$/btl
PARTICULIERS : 42.60\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 43.81\$/btl
PARTICULIERS : 50.36\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 31.63\$/btl
PARTICULIERS : 36.46\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 43.94\$/btl
PARTICULIERS : 50.75\$/btl
6 bouteilles / caisse

ESPAGNE

MICRO BIO (NIEVA-CASTILLA DE LEON)

MAGNUM * Vi de Taula 2018 "Microbio" (1500 ml)

Cépage : Verdejo (jeunes vignes de 140 ans). / Sol: Sablonneux. Résidus de coquillages. / Viticulture biologique.
Style : Vin blanc sans macération, assemblage de deux foudres de l'année courante et un foudre de l'année précédente. Vin de course.

Vi de Taula 2019 "Sin Nombre"

Cépage : Verdejo, ultra vieux franc de pied. / Sol: Sablonneux. Résidus de coquillages. / Viticulture biologique.
Style : Grand vin blanc classique. Ample. 9 mois en barriques puis 10 mois en cuve inox sur lies fines. Sans filtration mais 25mg SO2.

MAGNUM * Vi de Taula 2019 "Sin Nombre" (1500 ml)

Cépage : Verdejo ultra vieux franc de pied. / Sol: Sablonneux. Résidus de coquillages. / Viticulture biologique.
Style : Grand vin blanc classique. Ample. 9 mois en barriques puis 10 mois en cuves inox sur lies fines. Sans filtration mais 25mg SO2.

Vi de Taula 2019 "Ruf y Ann"

Cépage : Rufete (vieilles vignes). / Sol: Granit décomposé et schiste / Viticulture biologique.
Style : Vin rouge d'un cépage cousin du pinot noir, Fraîcheur. En v'la un de ces rares vins qui va te "grunder". À boire tôt le matin.

MAGNUM Vi de Taula 2019 "Ruf y Ann" (1500 ml)

Cépage : Rufete (vieilles vignes) / Sol: Granit décomposé et schiste / Viticulture biologique.
Style : Vin rouge d'un cépage cousin du pinot noir, Fraîcheur. En v'la un de ces rares vins qui va te "grunder". À boire tôt le matin.

RESTAURANTS : 80.97\$/btl
PARTICULIERS : 93.15\$/btl
3 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 46.83\$/btl
PARTICULIERS : 53.93\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 91.96\$/btl
PARTICULIERS : 105.96\$/btl
3 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 39.11\$/btl
PARTICULIERS : 45.14\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 79.88\$/btl
PARTICULIERS : 91.99\$/btl
3 bouteilles / caisse

JORDI LIORENS (CONCA DE BARBERA)

Vi de Taula 2018 "Blan D'Anzerra"

Cépage: Macabeu (90%) et moscatel. / Sol: Schiste et calcaire. / Viticulture biologique sans certification.
Style: Vin de macération (orange). Comme tous les vins de Jordi, l'élevage se fait en amphores enfouies. Vin naturel de précision et d'éclat.

Vi de Taula 2018 "Kremo"

Cépage: Macabeu et Parellada. / Sol: Schiste et calcaire. / Viticulture biologique sans certification.
Style: Vin de macération (orange). Le Parrellada est vendangé tôt et macéré jusqu'à l'arrivée des macabeu, environ 1 mois plus tard.

Vi de Taula 2019 "Brutal'ment"

Cépage: White sumoll, red sumoll, muscat, garnacha, syrah. / Sol: Schiste et calcaire, marnes rouges. / Viticulture biologique sans certification.
Style: Vin rouge léger, fin et souple sans perdre la densité de fruit salin typique de Jordi. Assemblage de raisins blancs et rouges.

MAGNUM Vi de Taula 2018 "Atikete" (1500 ml)

Cépage: Grenache (50%), cabernet-sauvignon (20%), syrah (25%) and bobal (5%) / Sol: Schiste et calcaire / Viticulture biologique sans certification.
Style: Vin rouge macéré pendant quelques jours puis élevé en amphore. Tannins solaires enrobés d'une merveilleuse douceur de fruit.

RESTAURANTS : 33.76\$/btl
PARTICULIERS : 39.01\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 38.44\$/btl
PARTICULIERS : 44.25\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 35.32\$/btl
PARTICULIERS : 40.75\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 71.29\$/btl
PARTICULIERS : 82.09\$/btl
6 bouteilles / caisse

SLOVAQUIE

STREKOV 1075 (SLOVAQUIE ORIENTALE)

Slovaquie NV "Porta # 5"

Cépage: Devín, aurelius, veltínske zelené, rizling vlask. / Sol: Terreau d'argile sur une terre sédimentaire, de calcaire et de grès sur fond d'argile. Style: Vin de tout, blanc coloré. Un assemblage mystérieux style solera avec du devin et aurelius (rare autochtone). Un vin transcendant.

Slovaquie 2019 "Heion"

Cépage: Rizling rýnsky. / Sol: Terreau d'argile sur une terre sédimentaire, de calcaire et de grès sur fond d'argile jaune et bleu. / Viticulture biologique. Style: 2 semaines de macération du welschriesling, puis long élevage en foudre de 500 litres. Un vin puissant certes, mais qui regorge d'histoire.

MAGNUM Slovaquie NV "BIG Fred # 4" (1500ml)

Cépage: Dunaj, Alibernet, Modr Portugal Sol: Terreau d'argile sur une terre sédimentaire, de calcaire et de grès sur fond d'argile jaune et bleu. Style: Le ti vin rouge de Zsolty, élevage séparé des 3 cépages (une partie sous-voile) puis assemblage et embouteillage à la main en MAG!

RESTAURANTS : 54.45\$/btl
PARTICULIERS : 62.73\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 54.42\$/btl
PARTICULIERS : 62.73\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 57.07\$/btl
PARTICULIERS : 65.66\$/btl
6 bouteilles / caisse

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

NESTAREC (MORAVIE DU SUD)

Moravia 2017 White Label "Umami"

Cépage: Basé sur du gewurztraminer et palava ajusté avec riesling et müller-thurgau. / Sol: Loess, Sable et Argile
Style: 1 + 1 = 3 Kinda wine. Multimacération (courte, pas, longue) et très long élevage pour décupler la puissance terroir/humain/temps/passion.

MAGNUM Moravia 2017 White Label "TRBLMKR"

Cépage: Neuburger / Sol: Mix de loess, sable et argile.
Style: Neuburger comme *Troublemaker*. / Multi type de macération et élevage prolongé pour décupler la puissance terroir/humain/temps/passion, de "GARDE".

RESTAURANTS : 50.53\$/btl
PARTICULIERS : 58.34\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 81.79\$/btl
PARTICULIERS : 94.21\$/btl
6 bouteilles / caisse

DLUHE GREFTY (JAROSLAV TESARIK - MORAVIA)

Tchèque wine 2018 "Rubra Mixtura"

Cépage: Saint-Laurent, alicante bouscet, portugieser et andré. / Viticulture: Naturelle sans certification (pas de tracteur, ni traitement). Style: Rouge épicié sur le cassis, avec une couleur foncée/translucide. L'élevage prolongé lui confère une trame chaude et superbe pour manger.

RESTAURANTS : 33.54\$/btl
PARTICULIERS : 38.69\$/btl
12 bouteilles / caisse

SLOVÉNIE

KELTIS (STYRIE DU SUD)

Bizeljsko 2017 "Cuvée Extrême"

RESTAURANTS : 70.48\$/btl
PARTICULIERS : 81.22 \$/btl
6 bouteilles / caisse

FRANCE

ROUCAS TOUMBA (VACQUEYRAS)

Vacqueyras 2017 "Les Prémices"

Cépage: Marsanne, roussanne, viognier, clairette, bourboulenc et grenache blanc. Sol: Argiles calcaires, sols garrigues, galets roulés / Viticulture biologique.

Style: Vin blanc sudiste, excellent pour accompagner des plats méditerranéens (essayez avec une méga aïoli!!!!!!).

Poisson & viande blanche! Miamm

Vacqueyras 2018 "La Grande Terre"

Cépage: 60% grenache, 20% syrah, et 20 % mourvèdre. / Sol: Galets, sable et grès sous les argilos-calcaires. / Viticulture biologique. Style: Vin rouge sudiste entre terre et mer. Macération maîtrisée et élevage en cuve béton font ressortir le fruit mûr et les arômes de terre et l'odeur iodée.

Vacqueyras 2016 "Les Restanques de Cabassoles"

Cépage: 60% grenache (vieille vigne), 27% syrah, 10% mourvèdre et 3% blancs. / Sol: Galets, sable et grès sous les argilos-calcaires. / Viticulture biologique.

Style: Vin rouge sudiste, LE VIN DE TERROIR d'Éric, vignes centenaires complantées et vinifiées ensemble. Un Vacqueyras champs gauche ultra-ditionnel.

DOMAINE DE BRIN (GAILLAC)

Gaillac 2017 "Brin de temps"

Cépage: Duras 50%, Braucol 50% (vieilles vignes). / Sol: Argilo-calcaire. / Viticulture biologique.

Style: Vin rouge de macération ultra perfectionniste (éraflage manuel pour garder les baies "entières" sans rafles.)

Long élevage barrique (4 vins). Watatatow.

MAS D'AGALIS (LANGUEDOC)

Coteaux du Salagou 2015 "Navis"

Cépage: Grenache, syrah. / Viticulture biologique.

Style: Vin rouge avec beaucoup de matière et de densité sans jamais tomber dans la lourdeur. Idéal accompagnement des braisés d'hiver, CÉLERI RAVE!

MAGNUM Coteaux du Salagou 2015 "Navis" (1500 ml)

Cépage: Grenache, Syrah. / Viticulture biologique.

Style: Vin rouge avec beaucoup de matière et de densité sans jamais tomber dans la lourdeur. Idéal accompagnement des braisés d'hiver, CÉLERI RAVE!

AUTRICHE

WERLITSCH (STEIERMARK)

MAGNUM Steiermark 2015 "Ex VERO II" (1500ml)

Cépage: Morillon, sauvignon blanc. / Sol: Craie et marne. / Viticulture biologique et biodynamique.

Style: Un vin blanc de terroir à faire pleurer par sa grande finesse et son immense profondeur. Une exploration plus intense que l'escalade de l'Everest.

WEINGUT SCHMELZER'S (BURGENLAND, GOLS)

Vin d'Autriche "Big Nature Rouge" (1000ml) - litre

Cépage: Bläufränkisch / Sol: Argilo-graveleux / Viticulture biodynamique.

Style: Vin rouge macéré pendant 12 jours puis élevé doucement sur lies fines. Une sélection David Ward, son COUP DE COEUR -- Comme pour le Café Viridi ;)

RESTAURANTS : 38.63\$/btl
PARTICULIERS : 44.03\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 33.11\$/btl
PARTICULIERS : 37.74\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 45.13\$/btl
PARTICULIERS : 51.47\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 29.34\$/btl
PARTICULIERS : 33.77\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 29.96\$/btl
PARTICULIERS : 34.47\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 58.10\$/btl
PARTICULIERS : 66.95\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 90.52\$/btl
PARTICULIERS : 103.22\$/btl
3 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 35.16\$/btl
PARTICULIERS : 40.46\$/btl
6 bouteilles / caisse