



Représentant · e · s restauration

Maxime Lavallée
maxime@wardetassocies.com

David Ward
david@wardetassocies.com

Sarah Normand
sarah@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

FRUKTSTEREO MALMÖ, SUÈDE

Karl Sjöström et Mikael Nypelius (aka le duo déjanté derrière les magnifiques cuvées de Fruktstereo) ont tout d'abord été inspirés par des amis avant-gardistes, des producteurs de cidre et de vin naturel qui les ont emmené à aller chercher des pommes, des poires, des raisins et, en gros, tout ce que nous pouvait être fermenté pour commence leurs expérimentations. Aujourd'hui ils produisent plus de 80 000 bouteilles par an au centre de Malmö. Les "fruit pet nats" de Fruktstereo sont des produits suédois cultivés durablement et sans pesticides. SKÅL!!!

Britney's Pear

GIMME GIMME MORE. C'est ce que vous devriez penser après la première dégustation de cette cuvée ultra funky et électrique. Composée à 80 % de poires et à 20 % de pommes. Cette cuvée conserve plus de sucre résiduel que le reste de notre gamme, ce qui rend la boisson très fruitée et facile à boire.

Restaurants : 18.69\$/btl
Particuliers : 21.49\$/btl
6 bouteilles / caisse

Ciderday Night Fever

Ciderday Night Fever est un cidre traditionnel riche en oxydation mais avec une acidité plus élevée souvent associée aux cidres nordiques. Ce cidre pétillant naturel sec est fait de pommes (Ingrid Marie 80% et Aroma 20%), et la moitié du jus a subi une macération pelliculaire de 3 semaines et un stockage en amphore. De riches tannins et une longueur des plus agréables.

Restaurants : 18.65\$/btl
Particuliers : 21.49\$/btl
6 bouteilles / caisse

Cider Stardust

Le cidre Stardust est un cidre élaboré à partir de 80% de pommes, 15% de poires et 5% de miel sauvage. Après avoir pressé les fruits, le jus a subi une macération pelliculaire de trois semaines avec des peaux de Cox et de Gloster, afin d'ajouter des tanins et de la structure à la cuvée. En même temps, nous avons co-fermenté les pommes Aroma avec du miel dans notre amphore, avant d'assembler la cuvée.

Restaurants : 22.24\$/btl
Particuliers : 25.58\$/btl
6 bouteilles / caisse

Cider Maybe

Est-ce que c'est encore du cidre ? Nous n'en sommes pas certains. C'est pourquoi nous avons nommé cette cuvée Maybe, car nous pensons qu'elle remet en question les frontières entre le cidre et le vin. Le résultat est un vin de fruits crémeux et facile à boire portant de belles notes de fruits jaunes tropicaux, comme le melon, la mangue et la papaye.

Restaurants : 27.03\$/btl
Particuliers : 31.08\$/btl
6 bouteilles / caisse

Désencidre

Désencidre est notre bouteille licorne très spéciale faite de fruits, de baies et de légumes. C'est un vin pétillant naturel de fruits et légumes composé principalement de pommes, co-fermenté avec des betteraves, des raisins et des baies de sureau sauvage. Tous les fruits et légumes sont cofermentés pendant 1 mois dans des cuves en fibre de verre.

Restaurants : 27.03\$/btl
Particuliers : 31.08\$/btl
6 bouteilles / caisse

FRUKTSTEREO

MALMÖ, SUÈDE

Villvin

80% Raisins (Solaris) 10% Poires (mixtes) 10% Pommes (mixtes). Cofermenté pendant environ un mois avec une macération longue de 3 semaines sur les peaux de raisin. Récolté à la main, pressé verticalement et fermenté spontanément sans levure ni enzyme.

750 ML

Restaurants : 36.01\$/btl

Particuliers : 41.44\$/btl

6 bouteilles / caisse

MAG

Restaurants : 71.31\$/btl

Particuliers : 81.99\$/btl

6 bouteilles / caisse

Restaurants : 31.83\$/btl

Particuliers : 36.70\$/btl

6 bouteilles / caisse

Plumenian Rhapsody

Plumenian Rhapsody est le point tournant où la co-fermentation a commencé chez Frukstereo. Avec cette cuvée, nous mélangeons des pommes (Kim & Aroma), des prunes (différentes variétés) et des raisins rouges (Rondo), pour repousser les limites du cidre et des vins de fruits et créer quelque chose de nouveau.

HUMMEL

VILLÁNY, HONGRIE

Horst Hummel a fondé son domaine viticole en 1998 à Villány, dans le sud de la Hongrie. Horst travaille sur 7,5 hectares de vignobles avec des variétés indigènes et internationales comme le portugieser, le kékfrankos (blaufränkisch), le merlot, le cabernet sauvignon, le cabernet franc et le hárslevelű. Horst est convaincu que la pièce maîtresse d'une viticulture de qualité est le sol. Seul un sol vivant peut exprimer son caractère à travers les vignes. La vinification avec fermentation spontanée et sans utilisation d'additifs met en valeur le potentiel des raisins issus de l'agriculture biologique.

Schiller

Cabernet franc 50%, kékfrankos 50% - sur sor loess, âge moyen des vignes : 21 ans. Schiller devient de plus en plus une star dans la gamme. C'est la preuve vivante et vivifiante que "moins est plus". La beauté est une question de mesure. Il danse élégamment sur la ligne entre le rosé et le vin rouge.

Restaurants : 28.65\$/btl

Particuliers : 32.97\$/btl

6 bouteilles / caisse

KATLA WINES

MOSELLE, ALLEMAGNE

Katla Wines, c'est Jas Swan, une viticultrice allemande qui a perfectionné ses techniques de vinification auprès de vignerons de la vallée de la Moselle et de Rheinhessen. Disposant maintenant de ses propres vignes et complétant avec de la négoce de qualité suprême, elle produit des vins sauvages et vibrants dont certains contiennent des raisins hybrides PiWi comme le Regent et le Cabernet Blanc : expérience de dégustation unique!

Cucu

2021 Kerner, cabernet blanc et pour faire un peu bizarre un soupçon de regent. En gros, un pétillant orange avec beaucoup d'attitude. Jusqu'à présent, le Kerner a poussé les vibrations du fruit de la passion et le cabernet lui a donné des notes plus vertes.

Restaurants : 33.56\$/btl

Particuliers : 38.77\$/btl

6 bouteilles / caisse

MARIA ET ALEX

KOPPITSCH

NEUSIEDLERSEE,
AUTRICHE

Maria et Alex ont repris les vignobles des parents d'Alex en 2011. Ils l'ont fait avec une vision claire en tête : Partager avec nous leur passion pour la vinification naturelle. Ils exploitent 6,3 hectares en biodynamie. Alex et Maria font tout eux-mêmes dans les vignes et dans la cave. Ils rejettent toute forme d'additifs artificiels, à l'exception de faibles niveaux de suppléments de sulfites avec certains vins. La fermentation démarre toujours naturellement, sans contrôle de température. Et tous les vins sont élevés sans suppléments de soufre. Pas de collage, pas de filtration.

Perspektive Rot

70% blaufränkisch, 30% st-laurent - sur calcaire, vignes de 15-20 ans. Les raisins ont été partiellement égrappés (environ 10% de rafles dans le moût) et ont fermenté naturellement dans des cuves en acier inoxydable et en fibre de verre. Après environ 10 jours, nous avons pressé le moût et le vin a été pompé dans des fûts (225l Barriques) dans la cave.

Restaurants : 37.21\$/btl

Particuliers : 42.92\$/btl

6 bouteilles / caisse

MAGNUM Pinot Ward et Ass.

Pinit noir! Vendanges manuelles, égrappage, on conserve environ 10% de grappes entières, fermentation spontanée en cuves, 13 jours de macération puis pressurage doux et entonnage en barriques de plusieurs vins de 225 litres. 22 mois d'élevage sur lies totales, sans contrôle de température. Assemblage des barriques la veille de la mise en bouteille, sans aucun intrants. Non collé, ni filtré

Restaurants : 54.20\$/btl

Particuliers : 62.45\$/btl

3 bouteilles / caisse

HERRENHOF
LAMPRECHT
STYRIE, AUTRICHE

La famille Lamprecht est propriétaire de ce qui était autrefois l'abbaye de la Vorau. Les moines cultivaient des vignes sur les mêmes pentes, mais la terre est restée sans raisins pendant de nombreuses décennies. En 2006, Gottfried a commencé à planter bloc par bloc, jusqu'à atteindre 9 hectares et a été certifié biologique dès le début. Il a étudié l'horticulture à l'université de Vienne, mais il est davantage guidé par la tradition de l'assemblage de champs "Field Blend" qui s'est perdue dans l'appellation, par opposition à la production de vins mono-cépage purs qui est beaucoup plus répandue. Le fait de pouvoir partir de zéro et de contrôler lui-même chaque élément qui rend ce producteur spécial, en plus des vins qui sont délicieux.

Buchertberg Red Blaufränkisch

Du bois, beaucoup de fruits murs, gomme balloune à la cerise, herbacés. Des beaux tanins, une attaque qui surprend, le tout pas compliqué, pas trop sérieux, plaît à tout le monde. Un vin qui donne envie de manger. Un vrai blaufränkisch cool-climate!

Restaurants : 35.63\$/btl

Particuliers : 41.14\$/btl
6 bouteilles / caisse

MILAN NESTAREC
MORAVIE, TCHÉQUIE

Voici comment Nestarec se décrit lui même : "Milan Nestarec n'est pas un vignoble - je corrige toujours les gens lorsqu'ils disent cela. Milan Nestarec, ce sont des idées qui sont représentées par le vin. Je ne vends pas de vin. Je suis au service d'une vision du monde. En utilisant le vin comme support. J'aurais pu en choisir un autre, mais celui-ci est tellement amusant. Et social."

Toujours Vivant

Assemblage de raisins blancs provenant de différents sols, pressurage direct, écrasement aux pieds, certains cépages en macération pelliculaire, certains cépages en élevage sur lies

Restaurants : 35.43\$/btl

Particuliers : 40.85\$/btl
12 bouteilles / caisse

PETRA BREDOVA
MORAVIE, TCHÉQUIE

Nuancés, primitifs, singuliers. La finesse des détails des vins de Petra Bredova provient de son obsession pour la nature et l'agriculture. Les vins sont d'une cohérence impressionnante d'une année sur l'autre, les modifications sont légères et vont inmanquablement dans la bonne direction. Petra semble posséder un sens inné des arômes et des saveurs qui se dégagent des vins en raison des particularités du millésime et du traitement en cave.

Jolly Wine

Cépage : Zweigeltrebe, st. laurent, andre. Vendanges manuelles. Fermentation en grappes entière avec un foulage partiel au pied et spontanée en chêne neutre avec des levures indigènes. Sans filtration et ajout minimal de sulfites. 12.5% d'alcool.

Restaurants : 35.47\$/btl

Particuliers : 40.85\$/btl
6 bouteilles / caisse

St. Laurent

Cépage : Saint-Laurent. Vendanges manuelles. Fermentation en grappes entière avec un foulage partiel au pied et spontanée en chêne neutre avec des levures indigènes. Sans filtration et ajout minimal de sulfites. 11.5% d'alcool.

Restaurants : 39.23\$/btl

Particuliers : 45.29\$/btl
6 bouteilles / caisse

STEFAN VETTER
MORAVIE, TCHÉQUIE

Stefan est à l'avant-garde du mouvement du vin naturel en Allemagne. Il pratique une agriculture à la fois biologique et biodynamique. Il ne travaille que de vieilles vignes, uniquement sur des sites escarpés, en terrasses, et tout est fait à la main. Le pressurage est effectué en douceur avec un vieux pressoir à vis ou un pressoir à panier et peut prendre de quatre à six heures. Le jus peut avoir un bref contact avec la peau, mais la plupart du temps, il est placé directement dans de vieux tonneaux - ou dans l'un des quelques tonneaux plus récents de 300 ou 600 litres que Stefan a acquis directement auprès de Stockinger. Les vins sont mis en bouteille sans filtrage et avec une minuscule addition de soufre pour la stabilité.

Schale, Stiel, Stengel

Cépage : Sylvaner. La traduction approximative de ce curieux vin serait "peaux, tiges et pédoncules", en référence à la macération de près de deux ans (22 mois) des peaux et des pédoncules de ce vin. Une prise en main vraiment délicate et jolie, rafraîchissante et délicieuse. C'est vraiment, vraiment, vraiment très bon.

Restaurants : 52.49\$/btl

Particuliers : 60.38\$/btl
6 bouteilles / caisse

Zsolt Sütó cultive 12 hectares de vignes dans le village de Strekov, en Slovaquie. Les vignobles sont situés sur les terrasses de Pohronska pahorkatina, avec des étangs et des marécages qui créent un microclimat unique. La couche supérieure du sol est constituée de limon argileux, qui se trouve au-dessus des sédiments marins, du grès et des veines de calcaire. Les couches plus profondes du sol sont constituées d'argile jaune et bleu-gris. Les fermentations de Zsolt ont lieu dans des fûts ouverts, sans soufre et sans intervention. Il utilise également beaucoup de macération pelliculaire, de vieillissement sous voile pour créer des vins naturellement forts et stables. Dès le millésime 2017 Zsolt était très heureux de vinifier et de mettre en bouteille tous ses vins avec zéro ajout de soufre.

Vavrinec

Cépage : Saint-Laurent. Absolument gourmand! Des fruits rouges qui éclatent en bouche. Les raisins sont récoltés à la main et égrappés. Fermenté dans des cuves ouvertes de 500 litres pendant environ 3 semaines. Élevé en barriques de 220 litres pendant environ 10 mois, les 4 derniers mois sous un voile de levure qui se forme. Mis en bouteille sans collage et sans filtrage, avec une petite addition de soufre.

Restaurants : 42.81\$/btl

Particuliers : 49.43\$/btl
6 bouteilles / caisse

Veltlin 2020

Cépage : Grüner Veltliner. L'oxydation donne naissance à un fruit complexe, agrume, zeste, levure, poussière et tarte aux pommes. Minéralité, tension, acidité. Le gras s'installe avec le temps. Le jus est fermenté dans des fûts de 225 litres de 3 ans sans soufre ajouté. Le vin est topé, mais vieillit ensuite sous flor pendant 2 mois et est mis en bouteille sans être filtré.* Ce vin a tendance à se développer rapidement, c'est pourquoi il garde les barriques bien remplies.

Restaurants : 42.81\$/btl

Particuliers : 49.43\$/btl
6 bouteilles / caisse

Veltlin 2019

Cépage: Grüner Veltliner. Lumineux! Éclatant! Belle poire, légèrement fumé. Un jeu d'acidité superbement équilibré. Magnifique potentiel de garde!

Restaurants : 41.60\$/btl

Particuliers : 47.95\$/btl
6 bouteilles / caisse

Fred #9

Cépage : Alibernet 66 % / Dunaj 17 % / Portugieser 17 %. Le Fred #9 est le choix idéal lorsqu'il s'agit de vins "faciles à boire". À la fois juteux et rafraîchissant, ce vin est le compagnon idéal lorsque vous avez besoin de vous détendre après une longue journée de travail.

Restaurants : 32.12\$/btl

Particuliers : 37.00\$/btl
6 bouteilles / caisse

Crème #5

Cépage : Ce vin mousseux est entièrement élaboré à partir du Devín. Le vin de base est fermenté pendant une courte période dans du chêne neuf, avant d'être transféré dans une cuve en acier inoxydable. Il passe ensuite plusieurs années sur lies. Le millésime le plus récent est fermenté en acier inoxydable et mélangé au vin de base plus ancien. Le mélange est mis en bouteille et continue à fermenter jusqu'à ce que le vin atteigne une pression de 2-3 bars. Il est non raffiné et non filtré, sans soufre ajouté.

Restaurants : 36.60\$/btl

Particuliers : 42.33\$/btl
6 bouteilles / caisse

Heion

Cépage : Welschriesling. Le jus est fermenté en fûts ouverts en contact avec les peaux pendant environ 2 semaines, ponctionné à la main. Le vin est élevé en barriques de 500 litres pendant environ 9 mois sur le sédiment. Le vin est mis en bouteille sans collage et sans filtration sous capsule couronne, sans ajout de soufre.

Restaurants : 54.57\$/btl

Particuliers : 62.75\$/btl
6 bouteilles / caisse

Mag Big Fred

Cépage : Alibernet 66 % / Dunaj 17 % / Portugieser 17 %. Les raisins sont récoltés à la main et égrappés. Le jus est fermenté dans des cuves ouvertes de 500 litres pendant environ 3 semaines. Le vin est élevé en barriques de 500 litres pendant environ 10 mois, les 4 derniers mois se déroulant sous un voile de levure qui se forme sur certain Foudre. Le vin est mis en bouteille sans collage et sans filtrage, avec une petite addition de soufre.

Restaurants : 58.91\$/btl

Particuliers : 67.78\$/btl
6 bouteilles / caisse

CAISSES ORPHELINES

FRUKTSTEREO	Grape Me MAGNUM · CAISSE DE 6 5 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 71.26\$/bt1 PARTICULIERS : 81.99\$/bt1
BRAND BROS	Hills of Flags · CAISSE DE 6 18 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 39.74\$/bt1 PARTICULIERS : 45.88\$/bt1
BRAND BROS	Wild Rosé · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 30.51\$/bt1 PARTICULIERS : 35.10\$/bt1
SLOBODNE	MAJER · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 31.59\$/bt1 PARTICULIERS : 36.41\$/bt1
BENCZE	Pinot Atlas · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 40.30\$/bt1 PARTICULIERS : 46.47\$/bt1
SLOBODNE	MAJER · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 31.59\$/bt1 PARTICULIERS : 36.41\$/bt1
SCHMELZER'S	PET NAT Dion · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 34.68\$/bt1 PARTICULIERS : 39.96\$/bt1
DOMAINE DES VIGNES DU MAYNES	MEGAMIX · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 50.64\$/bt1 PARTICULIERS : 58.31\$/bt1
TROSSEN	Kestenbüsch Purus · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 45.66\$/bt1 PARTICULIERS : 52.69\$/bt1
KATLA WINES	Fools Gold · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 24.16\$/bt1 PARTICULIERS : 27.83\$/bt1
ANDI MANN	SPÄTBURGUNDER CALX · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 32.01\$/bt1 PARTICULIERS : 37.00\$/bt1