



Représentant · e · s restauration

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 privée

BERGKLOSTER RHEINHESSEN, ALLEMAGNE

Jeune, passionné, avec du cœur et un peu d'audace, Jason fait partie d'un groupe de jeunes vignerons qui veulent faire basculer la région viticole de Rheinhessen dans l'avenir avec des vins naturels, axés sur le terroir - ce qui signifie un retour à la nature ! Le Rheinhessen est l'une des plus belles régions d'Allemagne, comme on l'appelle aussi "le pays des mille collines". Le vin y est produit depuis longtemps, et aurait été apporté par les Romains. C'est l'une des plus anciennes régions viticoles d'Allemagne et la tradition y est écrite en lettres capitales.

Riesling

Les raisins ont été récoltés à la main, tôt, afin de maintenir des niveaux d'acidité élevés. La plupart des raisins ont été pressés directement, afin de conserver la pureté variétale. Ils mûrissent dans de grands chênes ovales pendant 9 mois sur les lies, pour améliorer la longévité des vins. Il est mis en bouteille sans collage, filtration ou ajout de sulfites.

Restaurants : 32.14\$/btl

Particuliers : 37.00\$/btl

6 bouteilles / caisse

Marstein

Les raisins de ce vin proviennent de la célèbre parcelle de Morstein situé à Westhofen. La pente est de 20 à 25%. Dans la couche supérieure de MORSTEIN GL, il y a des sols de marnes argileuses lourdes avec des dépôts calcaires. Le sous-sol est dominé par des couches de roche calcaire aquifère, qui assurent un apport optimal de nutriments et de minéraux, même pendant de longues périodes de sécheresse. Le sous-sol calcaire caillouteux dur à enraciner et la maturation tardive avec une période de végétation extrêmement longue caractérisent les vins.

Restaurants : 59.92\$/btl

Particuliers : 68.97\$/btl

6 bouteilles / caisse

HOFGUT FALKENSTEIN MOSEL, ALLEMAGNE

Erich Weber, de Hofgut Falkenstein, produit des rieslings sarrois ultra-traditionnels au goût sec. Depuis que son fils cadet, Johannes, l'a rejoint à plein temps, l'accent a été mis sur les rieslings avec du sucre résiduel. Ces dernières années, leurs vins ont également attiré l'attention des critiques, tant en Allemagne qu'à l'étranger. Hofgut Falkenstein est donc l'un des rares producteurs sarrois à se spécialiser dans les rieslings distinctifs, toniques et légers. Les vins ont une acidité mûre, racée et bien intégrée provenant de faibles rendements et de vieilles vignes. La clé : de bons raisin!

Krettnacher Altenberg Spät "Trocken" AP-7

Vinification : pressage doux pendant 2 - 3 heures, le jus repose pendant la nuit pour se déposer. Fermentation en vieux "Fuder" de chêne (1000L). Ardoise grise riche en fer, grès quartzueux et quartzite. 10.5 % alcool.

Restaurants : 34.50\$/btl

Particuliers : 39.66\$/btl

12 bouteilles / caisse

Falkensteiner Landwein

Riesling. Pressage doux pendant 2 - 3 heures, le jus repose pendant la nuit pour se déposer. Fermentation en vieux fûts de chêne (1000L) et demi-fûts (500L). Mis en bouteille avant la fin de la fermentation (méthode ancestrale).

Restaurants : 33.04\$/btl

Particuliers : 38.18\$/btl

12 bouteilles / caisse

FRUKTSTEREO
MALMÖ, SUÈDE

Krettnacher Ober Schäfershaus Spätlese trocken

Riesling (Fuder Lorenz Manni (AP 18) : foin, herbes, agrumes, notes salines, d'une grande finesse. Pressage doux pendant 2 - 3 heures, le jus repose pendant la nuit pour se déposer. Fermentation en vieux fûts de chêne (1000L) et demi-fûts (500L). Mis en bouteille avant la fin de la fermentation (méthode ancestrale).

Restaurants : 47.62\$/btl

Particuliers : 54.76\$/btl
12 bouteilles / caisse

N. Herrenberg Kabinett trocken

Riesling (Fuder Egon (AP 19) : brioche, minéralité et d'une grande finesse. Pressage doux pendant 2 - 3 heures, le jus repose pendant la nuit pour se déposer. Fermentation en vieux fûts de chêne (1000L) et demi-fûts (500L). Mis en bouteille avant la fin de la fermentation (méthode ancestrale).

Restaurants : 34.47\$/btl

Particuliers : 39.66\$/btl
12 bouteilles / caisse

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 la gamme, ce qui la rend 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 agréable.

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

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.

Restaurants : 36.01\$/btl

Particuliers : 41.44\$/btl
6 bouteilles / caisse

FRUKTSTEREO

MALMÖ, SUÈDE

Plumenian Rhapsody

Plumenian Rhapsody est le point tournant où la co-fermentation a commencé chez Fruktstereo. 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.

Restaurants : 31.83\$/btl

Particuliers : 36.70\$/btl

6 bouteilles / caisse

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 hárslevelü. 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.

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". Il danse élégamment sur la ligne entre le rosé et le vin rouge.

Restaurants : 24.19\$/btl

Particuliers : 27.85\$/btl

6 bouteilles / caisse

ANDI KNAUSS

WURTTENBERG-REMSTAL,
ALLEMAGNE

Andreas Knauß est né en 1982 et a choisi, dans le respect de la tradition familiale, de devenir vigneron. Après avoir suivi un programme de maîtrise en viticulture et œnologie, il a effectué un stage dans une cave bien connue du Burgenland, en Autriche. Aujourd'hui, il est responsable de la vinification et de la commercialisation des catégories Gutswein, Ortswein et Lagenwein à la cave Knauß. Il se sent attaché aux traditions de la cave mais apporte toujours les innovations nécessaires pour pouvoir offrir une qualité constante. Pour Andreas Knauß, trouver le bon moment dans chaque phase de la viticulture et de la vinification est fondamental dans son style.

Pet Nat Chenin

Chenin Blanc- sur sol Argilo Calcaire de Azay de Rideau. Acheté des raisins à Quentin Bourse, un ami d'Andi, à Azay de Rideau. Pressage direct puis élevage en cuve d'acier. 22 grammes de sucre résiduel à la mise en bouteille crée de belles bulles. Dégorgé durant la fin de l'année 2021.

Restaurants : 38.28\$/btl

Particuliers : 44.10\$/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.

Rét

80% Zweigelt, 20% St. Laurent, les raisins sont égrappés et fermentés naturellement sur les peaux pendant 6 jours sans aucun additif. Puis ils sont pressés et le jus est pompé dans des cuves en acier inoxydable (Rotburger + St. Laurent) et dans de grands acacias (Rotburger). Les vins ont été élevés sur lies brutes pendant 7 mois sans aucun additif, sans collage et sans filtration. Assemblés peu avant la mise en bouteille. sans sulfites ajoutés. Non filtrés.

Restaurants : 29.63\$/btl

Particuliers : 34.10\$/btl

6 bouteilles / caisse

STREKOV 1075

STREKOV, SLOVAQUIE

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.

Vavrínek

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

STREKOV 1075
STREKOV, SLOVAQUIE

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 toppé, 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

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

Restaurants : 41.60\$/btl
Particuliers : 47.95\$/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

PETR MARADA
MORAVIE, TCHÉQUIE

Petr a fondé sa cave strictement bio/organique en 2006 et, ayant participé aux vendanges, nous pouvons attester du caractère artisanal de l'ensemble. La philosophie de Marada repose sur le principe du "moins, c'est plus". Il s'est rapidement fait connaître pour ses vins orange de contact avec la peau, dont la couleur orange presque néon et l'embouteillage non traditionnel dans des bouteilles transparentes attirent le regard. Son obsession pour la région de la Champagne a donné naissance à une gamme de Sekt tout à fait inhabituelle et remarquable. Ses vins blancs sont d'excellents exemples de la manière de faire du monocépage pour faire ressortir l'expression du raisin et du lieu, et ses vins rouges ont une profondeur de vieillissement en barrique que l'on trouve rarement dans les climats plus froids.

Grüner-Veltliner 2021

Cépage : Grüner Veltliner de la commune de Prusanky. Notes minérales, fruitées et poivrés, léger et de soif. Du Grüner solide et parafit pour picoler

Restaurants : 24.82\$/btl
Particuliers : 28.54\$/btl
12 bouteilles / caisse

Sekt Brut Nature Madam Donka

Cépage : Chardonnay

15 mois de fermentation en bouteille, crémeux, élégant et juteux!

Restaurants : 41.65\$/btl
Particuliers : 47.95\$/btl
6 bouteilles / caisse

TRAIL ESTATE
P.E.C., 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.

Pet Nat RED

Cépage : 40% de Riesling, 37% de Baco Noir et 23% de Cabernet Franc
Un vin magnifique et naturellement carbonisé avec des notes de menthol de cerise et un soupçon de romarin dans le nez et le palais. Acidité élevée et bulles légères peu après la mise en bouteille. Les bulles légères deviendront plus vigoureuses (et le vin plus sec) avec le temps - c'est encore un vin jeune. Il présente de belles notes de baies - mûres, cerises, fraises et groseilles. La finale est épicée et complexe - pensez aux betteraves (légèrement charnues), au thé d'églantier, à l'estragon et au clou de girofle.

Restaurants : 32.17\$/btl
Particuliers : 37.00\$/btl
6 bouteilles / caisse

Nouveau l'Orange

Cépages : riesling, gewürztraminer et muscat. Un mélange de peaux a été ajouté au sommet de chaque cuve pour créer un bouchon et protéger le vin pour un vieillissement ultérieur. Pressé après quelques semaines de vieillissement supplémentaire sur les peaux. Débourage pendant quelques semaines avant la mise en bouteille directement de la cuve. Embouteillé brut, sans soufre ni additifs. Un mélange éclectique d'arômes équilibrés par les différentes durées de séjour sur les peaux pendant la fermentation. La fleur de poirier, le pamplemousse et la clémentine sont suivis par des tanins doux et une acidité rafraîchissante.

Restaurants : 30.87\$/btl
Particuliers : 35.52\$/btl
6 bouteilles / caisse

CAISSES ORPHELINES

Koppitsch	Mag Pinot Noir · CAISSE DE 3 12 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 54.20\$/bt1 PARTICULIERS : 62.45\$/bt1
Koppitsch	Perspektive Rot · CAISSE DE 6 12 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 37.21\$/bt1 PARTICULIERS : 42.92\$/bt1
Koppitsch	Touch · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 37.21\$/bt1 PARTICULIERS : 42.92\$/bt1
Fruktstereo	Plumenian MAGNUM · CAISSE DE 6 5 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 60.48\$/bt1 PARTICULIERS : 69.56\$/bt1
Fruktstereo	VILLVIN MAGNUM · CAISSE DE 3 11 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 36.01\$/bt1 PARTICULIERS : 41.44\$/bt1
Petra Bedrova	ČTVRTĚ · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 39.22\$/bt1 PARTICULIERS : 45.29\$/bt1
Petra Bedrova	St. Laurent · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 39.23\$/bt1 PARTICULIERS : 45.29\$/bt1
Slobodne	Interval 106 · CAISSE DE 6 24 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 31.59\$/bt1 PARTICULIERS : 36.41\$/bt1
Slobodne	Majer · CAISSE DE 6 12 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 31.59\$/bt1 PARTICULIERS : 36.41\$/bt1
Lamprecht	F(p)unky Pinot Noir Rosé · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 33.94\$/bt1 PARTICULIERS : 39.07\$/bt1
2 naturkinder	White Fledermaus · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 35.09\$/bt1 PARTICULIERS : 40.55\$/bt1
2 naturkinder	Kleine Heimat · CAISSE DE 6 11 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 39.74\$/bt1 PARTICULIERS : 45.88\$/bt1