



Représentant · e · s restauration

David Ward
david@wardetassocies.com

Sarah Normand
sarah@wardetassocies.com

Audrey Picard
audrey@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

CLEMENS BUSCH MOSEL, ALLEMAGNE

Avant-gardiste depuis toujours, Clemens Busch fut un des premiers, et est toujours, ardents défenseurs de la viticulture biologique en Allemagne. Dès les années 80, il a cessé d'utiliser pesticides et herbicides. Il est passé depuis le milieu des années 2000 à la biodynamie et a prouvé à bien des vigneron que malgré des conditions de travail quelque peu dramatiques, la priorité est de travailler en harmonie avec la nature. Jamais statique, Clemens tente souvent plusieurs expérimentations en vinification, et embouteille depuis plusieurs millésimes le fameux LS (low sulfur) pour le marché québécois qui en raffole, surtout en magnum.

Alter-Native

Fermentation spontanée, macération supplémentaire sur les peaux, puis élevage de 15 mois sur lies dans les grands fûts de chêne allemand (50 ans et plus) de Clemens. Prenez note de la feuille de la capsule supérieure de la bouteille : sa couleur (bleu, gris, rouge) indiquera la couleur de l'ardoise sur laquelle les raisins sont cultivés. Ces vignes sont cultivées sur de l'ardoise grise.

Restaurants : 38.25\$/btl

Particuliers : 44.10\$/btl
6 bouteilles / caisse

Marienburg GG

Riesling sur Ardoise Grise. Il provient de la parcelle originale de Marienburg, qui appartient à la famille Busch depuis des générations. C'est un peu confus, mais à l'origine, Marienburg était le nom d'une seule parcelle d'une colline plus grande, et c'est le vin que vous dégustez en ce moment.

Restaurants : 60.94\$/btl

Particuliers : 70.15\$/btl
6 bouteilles / caisse

Nonnengarten

Parcelle "grand-cru" située à droite du Marienburg, avec de l'ardoise rouge (riche en fer), le Nonnengarten n'est pas produit à chaque millésime. Surnommé le "Rheingau de la Moselle" par Clemens, le vin est audacieux avec une minéralité sombre et de la fumée, du tilleul, de l'abricot, des fraises vertes, et une acidité vive et zestée. Fantastique !

Restaurants : 46.43\$/btl

Particuliers : 53.57\$/btl
6 bouteilles / caisse

Vom Grauen Schiefer

Les raisins de ce vin poussent sur de l'ardoise grise. Prenez note de la feuille de la capsule supérieure de la bouteille : sa couleur (bleu, gris, rouge) indiquera la couleur de l'ardoise sur laquelle les raisins sont cultivés. Ces vignes sont cultivées sur de l'ardoise grise.

Restaurants : 36.50\$/btl

Particuliers : 42.03\$/btl
6 bouteilles / caisse

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!!! **Toutes les cuvées sont sans frais d'agences!***

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 : 15.79\$/btl

Particuliers : 18.15\$/btl
6 bouteilles / caisse

FRUKTSTEREO

MALMÖ, SUÈDE

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 : 15.75\$/btl

Particuliers : 18.15\$/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 : 18.78\$/btl

Particuliers : 21.60\$/btl

6 bouteilles / caisse

Cider Maybe

Est-ce que c'est encore du cidre ? C'est pourquoi nous avons nommé cette cuvée Maybe, elle remet en question les frontières entre le cidre et le vin. 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 : 22.83\$/btl

Particuliers : 26.25\$/btl

6 bouteilles / caisse

Désencidre

Désencidre est notre bouteille licorne très spéciale faite de fruits, de baies et de légumes. Pet-Nat 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 : 18.78\$/btl

Particuliers : 21.60\$/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 : 30.41\$/btl

Particuliers : 35.00\$/btl

6 bouteilles / caisse

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 : 26.87\$/btl

Particuliers : 31.00\$/btl

6 bouteilles / caisse

DLUHE GREFTY

MUTĚNICE, TCHÉQUIE

Le nom du vignoble Dluhe Grefty, issu d'un vieux dialecte du village de Mutěnice en Tchéquie, se traduit par « longues rangées de vignes ». La mission du vigneron Jaroslav Tesařík et de sa famille est de faire surgir le terroir de Mutěnice, et ils s'y attellent depuis 2015 avec patience, respect, et une touche d'ornementation. Les Tesařík ont un vignoble de petite taille, d'à peu près trois hectares. Ils traitent méticuleusement leurs huit petites parcelles, les raisins sont foulés aux pieds, puis traités naturellement. Les vins ferment avec des levures indigènes et vieillissent en fûts de plusieurs vins, sans filtration ni collage. Dluhe Grefty se déploie sur un sol composé de loess et d'argile. Les cépages cultivés sont le muller thurgau, le gewurztraminer, le neuburger, le pinot blanc, le riesling, le welschriesling, le pinot gris, le gewurztraminer et le neronet, ainsi que certaines variétés inconnues.

Rosa Mixtura

Blaifränkisch, cabernet sauvignon - sur sol loess, argile. Partiellement en pressurage direct, partiellement macéré pour une courte durée. Élevage en foudre de 500L et barriques. 100% des raisins du vignoble. Aucun intrant.

Restaurants : 32.113\$/btl

Particuliers : 37.00\$/btl

12 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 sol 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.

Trollinger Pure

Une expression du trollinger fraîche et directe! Tout en légèreté, sur des notes de fruits rouges délicatement croquants, du zeste d'orange sanguine, juste une touche d'herbes amères et une pointe minérale bien ciblée. Gouleyant à souhait!.

Restaurants : 25.74\$/btl

Particuliers : 29.60\$/btl
12 bouteilles / caisse

Lemberger Gutswein

Lemberger (Blaufränkisch) - sur sol Marne, provenant du Strümpfelbach et du Schnait. 80% égrappé et 20% de fermentation en grappes entières pendant 14 jours avant pressurage et élevage pendant 6 mois dans de vieux fûts de chêne de 3000 litres.

Restaurants : 25.25/btl

Particuliers : 29.07\$/btl
12 bouteilles / caisse

Riesling Gutswein

Riesling - sur sol Calcaire, marne, Schilfsandstein, Kieselsandstein, Stubensandstein, pour représenter tous les différents sols sur lesquels Andi se trouve. Pressage direct avant fermentation puis élevage pendant 8 mois en acier inoxydable et en vieux fûts de 3000 litres.

Restaurants : 25.25/btl

Particuliers : 29.07\$/btl
12 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

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 mini-mag (1000 ml)

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 : 35.42\$/btl

Particuliers : 40.85\$/btl
12 bouteilles / caisse

MILAN NESTAREC
MORAVIE, TCHÉQUIE

Toujours Vivant MAGNUM (1500 ml)

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 : 52.33\$/btl

Particuliers : 60.38\$/btl
6 bouteilles / caisse

Melancholia

Neuburger issu de l'agriculture "normal". Normalement des raisins utilisés pour le TRBLMKR. *Direct press*, sur lies dans un grand foudre... simple simple. Un vin à la fréquence douce et simple, un vin pour réfléchir plus que crier. Le long élevage et l'acidité du millésime 2019 en font un super vin de garde et aussi du très beau matériel pour la gastronomie!

Restaurants : 49.15\$/btl

Particuliers : 56.53\$/btl
6 bouteilles / caisse

Transcendent

Issu de l'agriculture "normal". Neuburg et riesling éraflés et ensuite macéré, le regent est en presse direct et le mout est ajouté a celui des raisins blancs. Une fois le tout pressé, le vin termine sa fermentation dans 4 barriques, 2 seront ouillé, 2 ne le seront pas (rempli a la moitié environ). Un jus "rosé" mais en même temps au feeling plus "blanc macéré" entre le réconfort et l'inconfort. Des notes de fruit avec de la matière avec un tout petit effet "oxy-nutty" pour arrondir les coin et nous faire vibrer.

Restaurants : 44.47\$/btl

Particuliers : 51.50\$/btl
6 bouteilles / caisse

SETE
LATIUM, ITALIE

Emiliano et Arcangelo œuvrent dans le Latium, région parfois oubliée de l'Italie centrale. Avec une exploitation marquée par une éthique biologique des plus rigoureuses, SETE exploite un certain nombre de vieux crus uniques avec des cépages plus « mystérieux » qui expriment avec authenticité toutes les nuances du terroir. On parle entre autres de l'ottonese, le cesanese, le bonamico ou le moscato bianco.

'Nfrascato

Le Moscato et l'Otonese ont un temps de maturation différent, les moûts des deux cépages fermentent séparément avec trois jours de contact avec la peau. A la fin de la fermentation, nous pressons les raisins avec un presseur hydraulique et nous assemblons le tout dans la même cuve en fibre de verre. Sapide et savoureux, le 'Nfrascato représente pleinement le terroir.

Restaurants : 33.53\$/btl

Particuliers : 38.77\$/btl
6 bouteilles / caisse

Freaky

Cépage : Otonese, Malvasia del Lazio, Sangiovese, Cilieggiolo, Moscato. Raisins blancs et rouges macérés ensemble pendant sept jours, pressés avec un presseur hydraulique. Cerises et myrtilles avec une grande buvabilité, de la fraîcheur, et l'acidité d'une manière fruitée.

Restaurants : 33.53\$/btl

Particuliers : 38.77\$/btl
6 bouteilles / caisse

Love saves

Cépage : 100% Moscato Bianco. 3 jours de contact avec la peau, pressage avec presse hydraulique, 6 mois sur les lies fines dans une cuve en acier. Ce vin joue sur les contrastes entre l'aromaticité des odeurs parfumées odeurs et une gorgée droite, sèche et fraîche. Le vin naturel est comme l'amour, il nous sauve !

Restaurants : 40.82\$/btl

Particuliers : 47.06\$/btl
6 bouteilles / caisse

Tropicale

Cépage : Malvasia Puntinata, Trebbiano, Otonese, Moscato

Le même problème chaque année, il suffit de déboucher la bouteille et elle est immédiatement vide ! 24 heures de contact avec la peau, pressé avec un presseur hydraulique.

Restaurants : 30.99\$/btl

Particuliers : 35.81\$/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.

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.

Restaurants : 42.81\$/btl

Particuliers : 49.43\$/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.

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

Hibernal

Cépage : Hibernal (a.k.a. Geisenheim) - sur mélange de sable et d'argile.

Les raisins à partir desquels le vin est élaboré ont atteint une teneur en sucre de 22°. Dans l'arôme on retrouve des arômes de prairies fleuries de printemps, le goût est plein de fraîcheur. Il se marie bien avec le fromage de chèvre, l'agneau, la viande de lapin .

Restaurants : 27.47\$/btl

Particuliers : 31.61\$/btl

12 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 vieillis en fût. Chaque vin raconte l'histoire du site et de son millésime avec une honnêteté sans faille.

Nouveau l'Orange

Cépages : riesling, gewürztraminer et muscat. 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 15 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 54.20\$/btl PARTICULIERS : 62.45\$/btl
Fruktstereo	VILLVIN MAGNUM · CAISSE DE 6 11 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 60.23\$/btl PARTICULIERS : 69.25\$/btl
Katla Wines	Kiki · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 37.57\$/btl PARTICULIERS : 43.21\$/btl
Katla Wines	Cucu · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 33.56\$/btl PARTICULIERS : 38.77\$/btl
Bergkloster	Lemberger Gutswein · CAISSE DE 12 12 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 25.25\$/btl PARTICULIERS : 29.07\$/btl
Bergkloster	Cuvée Weiss · CAISSE DE 6 12 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 29.48\$/btl PARTICULIERS : 33.92\$/btl
Strekov 1075	Veltlin 2020 · CAISSE DE 6 18 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 42.81\$/btl PARTICULIERS : 49.43\$/btl
2 Naturkinder	Kleine Heimat · CAISSE DE 6 30 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 39.74\$/btl PARTICULIERS : 45.80\$/btl
Microbio	Rack · CAISSE DE 6 6 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 39.65\$/btl PARTICULIERS : 45.58\$/btl
Ziereisen	Viviser «Ohne» · CAISSE DE 12 24 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 22.46\$/btl PARTICULIERS : 25.88\$/btl
Ziereisen	MAGNUM Viviser «Ohne» · CAISSE DE 6 24 BOUTEILLES DISPONIBLES	RESTAURANTS : 47.30\$/btl PARTICULIERS : 54.46\$/btl