SOMMELIERSCANADA.COM

C·R·U

BY CAPS | PAR L'ACSP – MAY 2018 MAI

somm travels
escapades de sommeliers

OUR OWN BACKDOOR | CHEZ NOUS 14

food fetishes
alimentation fétichiste

SEE FOOD DIFFERENTLY |
VOIR L'ALIMENTATION DIFFÉREMMENT 42

Quebec gin | le gin québécois

DISTILLING TERROIR | DISTILLONS LA NOTION DE TERROIR 36

VQA WINES OF ONTARIO | TASTES UNTAMED

VQAWinesofOntario.ca

Fier de former les meilleurs sommeliers du Québec!

ITHQ.qc.ca/sommellerie

ITHQ

One story.
Many authors.

Discover Nova Scotia's signature white wine.

TIDAL BAY

REFRESHINGLY NOVA SCOTIAN • TIDALBAY.CA

Officially launched in June 2012, Tidal Bay is the first wine appellation for Nova Scotia. A white wine with unique character, it brilliantly reflects the terroir, coastal breezes and cooler climate of our region. Described as the very essence of Nova Scotia in a glass, it is cool, crisp, lively and aromatic. The perfect pairing for our local seafood or for socializing with friends.

NOVA SCOTIA
CANADA

WINES OF NOVA SCOTIA

CANADIAN ASSOCIATION OF PROFESSIONAL SOMMELIERS
ASSOCIATION CANADIENNE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

"When it comes to knocking the Canadian cultural scene, nobody outdoes Canadians, myself included. We are veritable masters of self-depreciation."

— MORDECAI RICHLER

canada's time is now

As Canadians we have a habit of not recognizing, let alone trumpeting our greatness whether that be in the arts or the wine world. Never has our wine industry been better positioned to show itself off to the world. In the east, there are the stunning traditional method sparkling wines emerging from vineyards overlooking the cool waters of the Bay of Fundy in Nova Scotia and a rising tide of exceptional wine production in Quebec's Eastern Townships. Centrally, there is a bounty of amazing wines in Ontario offering a full flavour spectrum ranging from elegant and savoury to luxuriously sweet. Then, in the west, there are the world-class reds and fragrant whites from British Columbia's sunny Okanagan Valley.

The time is now for our vintners to shout out to the wine world, "I am Canadian!"

Welcome to CRU by CAPS, a magazine written by Canadian sommeliers for Canadian wine lovers. In this our preview edition, we take great pride in showcasing our wine country and will proudly shout out, "We are Canadian sommeliers."

Cheers,

Mark DeWolf

CAPS National President
Editor-in-Chief, CRU by CAPS

"…quand arrive le moment de critiquer la scène culturelle canadienne, nuls le font mieux que les canadiens eux-mêmes, moi compris. Nous sommes des maîtres de l'autodérision."

— MORDECAI RICHLER

le temps du Canada est arrivé

En tant que canadiens, nous avons l'habitude de ne pas reconnaître, et encore moins de célébrer, nos réalisations remarquables que ce soit dans les arts ou dans le monde du vin. Notre industrie du vin n'a jamais été mieux positionnée pour se dévoiler au restant du monde. À l'est on trouve les étonnants vins mousseux vinifiés en méthode traditionnelle qui émanent des vignobles surplombant les eaux fraiches de la baie de Fundy en Nouvelle-Écosse et une marée montante de vins d'exception arrivant à maturité dans les Cantons de l'Est du Québec. Au centre, Il y a une abondance de vins étonnants en Ontario qui offrent un large spectre de styles allant des vins élégants et savoureux jusqu'aux délicieusement sucrés. Finalement, à l'ouest, on découvre les rouges de classe mondiale et les blancs aromatiques provenant de la vallée lumineuse de l'Okanagan en Colombie-Britannique.

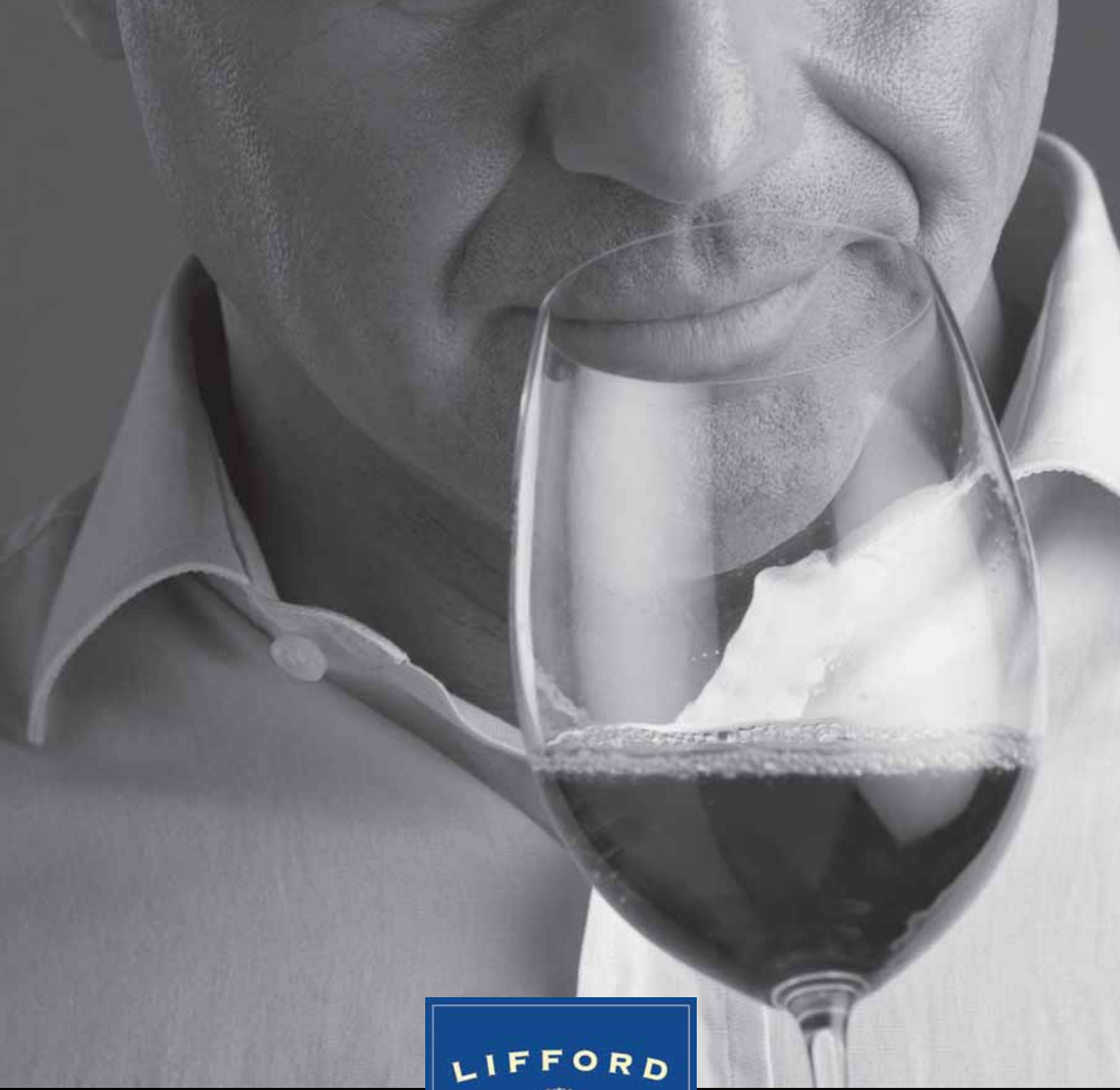
Il est temps que nos vignerons lancent un cri collectif au monde du vin, « Je suis Canadien »

Bienvenue à la publication CRU par l'ACSP, un magazine rédigé par des sommeliers canadiens pour les amateurs de vin du Canada. Dans cette édition préliminaire, nous sommes très fiers de vous présenter notre pays vinicole et de crier à pleine voix « Nous sommes les sommeliers du Canada »

Santé,

Mark DeWolf

Président national ACSP
Éditeur en chef, la publication CRU par l'ACSP



LIFFORD

•LIFFORD WINE AGENCY•

Four decades I have searched the globe seeking unique wines
made by real people at affordable prices.
Bringing them back to the best people in the world,
my customers from coast to coast in Canada.

– Steven Campbell, Sommelier and President

WWW.LIFFORD.COM

ARGENTINA BREAKING NEW GROUND

Meet a generation of rising stars

WINES OF ARGENTINA

Photo: Svyatoslav Lypynskyy /123RF

CRU by CAPS | La publication CRU par l'ACSP

Editor-in-Chief | Éditeur en chef : Mark DeWolf
Associate Editor | Éditeur associé : Kim Gertler
Editorial Board | Conseil d'édition : Cheryl Doherty (NS), Jean Benoit Hinse (QC), Kim Gertler (ON), Christopher Sprague (MB), Graham Nordin (BC)
Translation Services | Services de traduction : Daniel Carreau
Copy Editors | Éditrices : Denise Surette, Cynthia McMurray
Project Manager, Designer | Chef de projet, conceptrice : Julia Webb
Principal Photographer | Photographe principal : Perry Jackson
Food Stylist | Créations culinaires : Mark DeWolf
Account Executives | Gestionnaires de comptes : Mark DeWolf, Kim Gertler
Customer Relations Specialist | Spécialiste, service à la clientèle : Kelli MacLean
Contributors | Collaborateurs/collaboratrices :
Mark DeWolf, Anne Dongois, Kim Gertler, Jean Benoit Hinse, DJ Kearney, Steven Robinson
Featured Sommeliers | Sommeliers en vedette :
Lesley Quinn (NS), Erin Beazley (NS), Rayell Swan (NS), Alana Steele (NS), Jean Benoit Hinse (QC), Norman Hardie (ON), John Szabo, MS (ON), David Ouellette (ON) Lynn Abernethy (ON), Jill Spoor (BC), Christopher Sprague (MB), Kelcie Jones (BC), Lisa Haley (BC), Sean Nelson (BC), Randy Nordstrom (BC), Bram Bolwijn (BC)
Recipes contributed by | Recettes, une gracieuseté de : The Bicycle Thief (Halifax), Auberge St-Gabriel (Montréal), Public House Restaurant (Milford), Terrace Restaurant (West Kelowna) at Mission Hill Estate

For content or sales inquiries please contact Mark DeWolf, CAPS National President.
Pour toutes questions sur le contenu ou les ventes, veuillez communiquer avec Mark DeWolf, président national de l'ACSP.
902-219-1454 · mdewolf@herald.ca

Produced on behalf of CAPS by the Saltwire Network© Saltwire Network 2018. All rights reserved. No part of this book may be reproduced, stored in retrieval systems or transmitted in any form or by any means without the prior written permission from the publisher.

Réalisé par Saltwire Network pour le compte de l'ACSP © Saltwire Network 2018. Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, remisée sur media récupérable ou transmise, sous toute forme ou par tout moyen, sans le consentement écrit préalable de l'éditeur en chef.

Lindsey Bunin
Manager, Custom & Community Publishing | The Chronicle Herald
2717 Joseph Howe Drive, PO Box 610, Halifax, Nova Scotia, B3J 2T2
902-426-2811 · lbunin@herald.ca

CRU by CAPS and the Canadian Association of Professional Sommeliers makes no warranties of any kind, written or implied, regarding the content of the magazine and expressly disclaims any warranty regarding the accuracy or reliability of the information contained herein. The views in the magazine are those of its writers and advertisers and do not necessarily reflect the views of CRU by CAPS, the Canadian Association of Professional Sommeliers or the Saltwire Network.

La publication CRU par l'ACSP et l'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels n'offrent aucune garantie, écrite ou implicite, concernant le contenu de la publication et se déchargent expressément de toute responsabilité concernant la précision et la fiabilité de l'information ci-incluse. Les opinions présentées dans cette publication sont celles des auteurs et commanditaires et ne représentent pas nécessairement celles de la publication CRU par l'ACSP, l'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels ou de Saltwire Network.

Want to become a member of or learn more about the Canadian Association of Professional Sommeliers? Visit us at www.sommelierscanada.ca

By becoming a member you will additionally receive our monthly newsletter Assemblage for more tasting reviews and articles.

Vous aimeriez devenir membre ou en savoir plus sur l'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels? Visitez-nous à www.sommelierscanada.ca

En devenant membre, vous recevrez de plus l'infolettre mensuelle Assemblage qui contient encore plus de notes de dégustation et d'articles d'intérêt.

FEATURES | ARTICLES DE FOND

10
TASTE TIPS
CONSEILS DE DÉGUSTATION
Deductive tasting |
Le dégustation déductive

14
SOMM TRAVELS
ESCAPADES DE SOMMELIERS
Our own backdoor |
Chez nous

Mark DeWolf

Kim Gertler

DJ Kearney

34
FEATURE ARTICLE
ARTICLE DE FOND
Quebec's Patrons of the Sommelier Profession |
Des mécènes hors pairs encouragent la profession de sommelier au Québec

36
QUEBEC GIN
LE GIN QUÉBÉCOIS
Distilling terroir |
Distillons la notion de terroir

42
FOOD FETISHES
ALIMENTATION FÉTICHISTE
See food differently |
Voir l'alimentation différemment

taste tips
conseils de dégustation

DEDUCTIVE TASTING | LA DÉGUSTATION DÉDUCTIVE

Imagine you have as little as three minutes to not only assess and identify a wine, but also indicate its proper service temperature, a glassware choice, ideal drinking window and propose a food pairing. But as sommelier Steven Robinson says quoting Shakespeare, "Brevity is the soul of wit."

First Smell: 15 seconds

If there are multiple wines, I smell through the entire lineup quickly to try and pick out which wines I expect will be easiest to assess and then attack those first, sticking to whites before reds, and if possible, dry styles before sweet. This helps maximize efficiency and speed.

Appearance: 15 seconds

You'll never be able to guess what a wine is just by looking at it, but you can glean a lot from the visual. Sommeliers that are trained in competition speed tasting will fly through this so fast you'd think they were auctioneers, but I would say 15 seconds is fine for us mortals. The clarity, colour and depth of colour, secondary hue or changes at the rim, tearing and presence of gas or sediments can be useful in determining alcohol levels, possible climate of origin, grape skin thickness, condition of grapes at harvest, winemaking techniques, age of wine, maybe even the closure used on the bottle.

Second Smell: 40 seconds

First, I take a quick sniff without swirling to check for faults and assess the intensity of the wine's aromatics. Second, a swirl and sniff to confirm intensity and to form a picture of what the wine is all about. Third, a swirl and sniff with my mouth slightly open to complete the picture. Then, put the glass down and let the wine speak. Describe the fruit family — citrus or tropical, for example — and character of the fruit, whether it's fresh, under-ripe or jammy, and then all the other non-fruit aromas detected, such as spices, floral tones or oak.

First Taste: 10 seconds

This is quiet time. Checking how consistent the palate is with what was described on the nose and starting to calibrate the structure of the wine.

Second Taste: 75 seconds

A correct assessment of the structural components of the wine — sugar content, acidity, body, alcohol and tannin — is crucial. Be patient here. The impacts of acid, alcohol and tannin typically build with time, so best practice is to wait just a bit to be sure you are getting the right feedback from your mouth. Let that wine settle in. Next, tackle the flavour descriptors like the nose, fruit and non-fruit, and throw in texture, balance, and finish for good measure. While doing all this talking a thoughtful sommelier can project outward and engage the audience and judges. A pro can put the glass down and describe the entire palate without returning.

Final Conclusions: 25 seconds

It's all building to this. Identify the wine and give as much information as possible. Ten seconds to spare. Breathe.

By Steven Robinson,
Sommelier, General Manager, Atelier, Ottawa

Imaginez que vous n'avez que trois minutes pour non seulement évaluer et identifier un vin, mais aussi de confirmer sa température de service appropriée, son choix de verrerie, la fenêtre idéale de consommation et de proposer un accord de met. Mais comme le sommelier Steven Robinson suggère, citant Shakespeare, "la brièveté est l'âme de l'esprit."

Premier nez : 15 secondes

S'il y a plusieurs vins, je hume à travers l'ensemble rapidement afin d'identifier ceux que je crois seront plus facile à identifier et j'attaque ceux-ci en premier, m'attardant aux blancs avant les rouges et, si possible, les vins secs avant les liquoreux. Ceci optimise l'efficacité et la rapidité.

Visuel : 15 secondes

Vous ne pourrez jamais déterminer l'identité d'un vin à sa seule apparence, mais vous pouvez déduire de nombreuses caractéristiques par l'examen visuel. Les sommeliers qui sont entrainés pour les dégustations en vitesse réalisent cette étape tellement rapidement qu'on les croirait des animateurs d'encan mais je dirais que 15 secondes sont appropriées pour le commun des mortels. La clarté, la couleur et sa profondeur, la teinte secondaire ou les différences en bordure, les larmes et la présence de gaz ou de sédiments peuvent toutes assister dans la détermination des niveaux d'alcool, des origines climatiques possibles, de l'épaisseur de peau du raisin, de la condition du raison lors de la vendange, des techniques de vinification, de l'âge du vin et peut-être même du type de bouchon de la bouteille.

Deuxième nez : 40 secondes

Initialement, je prends un premier échantillon olfactif rapide, sans remuer le vin, pour détecter des défauts possibles et déterminer l'intensité aromatique du vin. Par la suite, un coup de poignet pour une rotation du vin et je hume pour confirmer l'intensité et forger une image de ce que le vin me présente. Finalement, un deuxième tour du vin en verre et je hume avec la bouche légèrement ouverte pour compléter l'image. Déposez alors le verre et laissez le vin vous parler. Décrivez la famille de fruit — agrumes ou tropical, par exemple — et son caractère : est-il frais, sous-muri ou avec notes de confiture. Ensuite identifiez tous les autres arômes non-fruités détectés, tels que les épices, les notes florales et le chêne.

Première gorgée : 10 secondes

Un moment calme. Je valide la consistance du palais avec mon analyse olfactive et je commence à calibrer la structure du vin.

Deuxième gorgée : 75 secondes

Une analyse correcte des composantes structurelles du vin — taux de sucre, acidité, corps, alcool et tannins — est critique. Soyez patient à cette étape. Les impacts de l'acidité, de l'alcool et des tanins croissent typiquement avec le temps, alors il est préférable d'attendre un peu pour s'assurer de réaliser une lecture correcte de ces caractéristiques en bouche. Laissez le vin bien s'exprimer. Par la suite, passez aux descriptions aromatiques en bouche comme celles au nez, fruit et non-fruit, et aux descriptions de texture, d'équilibre et de longueur pour compléter. Tout en exprimant à haute voix ses analyses, le sommelier réfléchi réussit à engager son auditoire et les juges. Le professionnel peut déposer son verre et décrire complètement le vin sans y retourner.

Conclusions finales : 25 secondes

Tout culmine à ceci. Identifiez le vin et donnez le plus d'information possible. Dix secondes restantes. Respirez.

Par Steven Robinson,
Sommelier, Directeur général, Atelier, Ottawa

3 MINUTE TASTING | DÉGUSTATION DE 3 MINUTES

First smell | Premier nez

Bingo! This screams riesling on the nose. I just need to figure out where it's from. Note to self: despite recognizing its riesling aromatics, don't simply regurgitate a riesling tasting note out of habit. But where is it from? | Bingo! Ceci crie Riesling au nez. Il ne me reste qu'à identifier sa provenance. Note perso : malgré ma reconnaissance des arômes du Riesling, ne pas simplement débouler les notes de dégustation habituelles du Riesling. Mais d'où provient-il?

Appearance | Visuel

Bright, clear, pale straw colour with platinum hue and touch of green on edge. Light tears. It's youthful, low alcohol. Cool climate? Certainly unoaked. | Brillant, clair, couleur paille pâle avec une teinte platine et un filet vert en bordure larmes légères. Il est jeune, faible en alcool. Climat frais? Certainement non boisé.

Second smell | Deuxième nez

Fairly intense. There's a bit of development with lemon and lime, although the fruit is not totally fresh. It's a little confected and honeyed. There's a hallmark riesling petrol note but also a stone-like character. This wine seems more about minerality than fruit. Definitely no new oak. Citrus, floral and waxy notes in the background. I am willing to commit to New World. | Assez intense. Il y a des notes de citron et de lime mais le fruit n'est pas totalement frais. Les arômes sont un peu confis et mielleux. On trouve la note classique de pétrole du Riesling en plus d'un caractère minéral. Le vin semble graviter plus autour de la minéralité que du fruit. Définitivement pas de chêne neuf. Des notes d'agrumes, florales et de cire à l'arrière plan. Je vote Nouveau Monde.

First taste | Première gorgée

Sour! But a touch of sweetness as well. | Acide! Mais une touche sucrée aussi.

Second taste | Deuxième gorgée

Sugar tempered by acidity. I'd argue more residual sugar than it seems. Off-dry will be call, though the impression is of a wine almost completely dry. The body is light and low in alcohol. It's very juicy and mouth-watering. Fruit consistent with the nose and the mineral character continues to be dominant along with the petrol. It has great a balance and length. No oak. Stainless steel fermented. But where is it from? | Sucre en équilibre avec l'acidité. Je crois que le sucre résiduel est plus élevé qu'il apparaît. Je vote pour semi-doux, malgré qu'il se présente comme un vin presque complètement sec. Le corps est léger et faible en alcool. Il est très juteux et provoque la salivation. Le fruit est fidèle à la lecture olfactive et le caractère minéral continue à dominer, accompagné des notes de pétrole. Excellent équilibre et belle longueur en bouche. Aucun boisé. Fermentation en cuve inox. Mais d'où provient-il?

Conclusions | Conclusions

Riesling is the only option. Structure is essential here, as it's not typical of Germany, France or Austria. It's New World. Australia? Ontario? Okanagan? Finger Lakes? It's got a bit of bottle age…. three, four or maybe five years old.

It's riesling, New World, Canada, Ontario, Niagara Peninsula. It's got the mineral character of the Niagara Escarpment and the depth of an old vines version. Vintage 2014.

It must be the 2014 Charles Baker Picone Vineyard Riesling from the Vinemount Ridge DVA. If only it was that easy.

Riesling est la seule option. Sa structure est critique ici car elle n'est pas typique de l'Allemagne, de la France ou de l'Autriche. Il provient du Nouveau Monde. Australie? Ontario? Okanagan? Finger Lakes? Il possède un peu de vieillissement en bouteille … trois, quatre ou peut-être même cinq ans d'âge.

C'est un Riesling, Nouveau Monde, Canada, Ontario, Péninsule du Niagara. Il possède le caractère minéral typique de l'escarpement du Niagara et la profondeur d'un style vieilles vignes. Millésime 2014.

Ce doit être le Riesling 2014 du vignoble Charles Baker Picone, sous l'appellation Vinemount Ridge DVA. Si cela pouvait être aussi facile.

Photo: Perry Jackson

Dure semaine en vue ?

Rough week ahead?

On a ce qu'il vous faut.

We've got what you need.

Inscrivez-vous sur homeocan.ca et obtenez 5$ de rabais sur votre prochaine commande !

Sign up on homeocan.ca and get $5 off your next order!

CONCOURS A.S.I. & APAS DU MEILLEUR SOMMELIER DES AMÉRIQUES
ASI & APAS CONTEST OF THE BEST SOMMELIER OF THE AMERICAS
CANADA / 2018

CANADIAN ASSOCIATION OF PROFESSIONAL SOMMELIERS
ASSOCIATION CANADIENNE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

Nos prêts à partir. Pour les gens qui bougent

Travel size for people on the go

homeocan

la santé... Naturellement !

Healthy... Naturally!

Benjamin Bridge, Nova Scotia | Nouvelle-Écosse
Photo: Scott Munn

somm travels
escapades de sommeliers

OUR OWN BACKDOOR | CHEZ NOUS

CheckMate Artisanal Winery, Okanagan Valley, British Columbia
Checkmate Artisanal Winery, la vallée de l'Okanagan, Colombie-Britannique
Photo: Contributed | Contribué

Norman Hardie Winery,
Prince Edward County, Ontario
Photo: Johhny C. Y. Lam

From east to west, CAPS sommeliers give insider tips to the best vineyards, wine bars and top dining destinations in Canada's wine country. The picks aren't all glam and luxury, but their selections are rooted in great flavours.

D'est en ouest, les sommeliers de l'ACSP contribuent leurs conseils aux meilleurs vignobles, bars à vins et restaurants haut de gamme parsemés à travers nos meilleures régions vinicoles. Les recommandations ne sont pas toutes ciblées aux gros portefeuilles mais leurs choix offrent tous des sommets de saveurs.

Canada's wine industry is flourishing. Not only are the sales of wines made from 100 per cent Canadian-grown grapes at an all-time high, but record numbers of locals and tourists alike are flocking to tasting rooms from Wolfville (Nova Scotia) to Vancouver Island.

In the east, Nova Scotia's Annapolis Valley has become an epicenter of culinary tourism. Here amongst the vines, quaint country inns and laid back bistros along with the natural beauty of the province provide a bucolic setting for this emerging wine region. In Ontario, the Niagara Peninsula has long benefitted from tourism, but the migration of wine production to outlying regions such as Prince Edward County and Lake Erie North Shores equates to more Ontario residents getting a taste of wine tourism success. Finally, in British Columbia, the Okanagan Valley has become one of the top wine tourism destinations in the world. Fine dining, spectacular views and wineries with impressive architecture are drawing in visitors from around the globe.

L'industrie vinicole canadienne est en plein essor. Non seulement les ventes de vins élaborés à partir de raisins 100 pourcent canadiens sont à un sommet historique mais, de plus, les amateurs de vin locaux et touristes se ruent vers les salles de dégustation en nombres jamais vus, de Wolfville (Nouvelle-Écosse) à l'Île de Vancouver.

À l'est du pays, la vallée d'Annapolis en Nouvelle-Écosse est devenue l'épicentre du tourisme culinaire. Ici, parmi les vignes et la beauté naturelle de la province, des auberges mignonnes et des bistros décontractés s'insèrent dans le décor bucolique de cette région vinicole émergeante. En Ontario, la péninsule du Niagara jouit depuis longtemps du tourisme, mais la production vinicole a migré vers les régions du Prince Edward County et des Lake Erie North Shores offrant encore plus de choix de qualité aux amateurs et assurant les bénéfices du tourisme vinicole à encore plus d'ontariens. Finalement, en Colombie-Britannique, la vallée de l'Okanagan est devenue un des oasis du tourisme du vin les plus prisés dans le monde. Haute voltige culinaire, vues spectaculaires et architecture grandiose de chais contribuent au magnétisme indéniable de cette région à l'international.

Nova Scotia wine country
Le coin du vin en Nouvelle-Écosse

Luckett Vinyards, Nova Scotia | Nouvelle-Écosse
Photo: Tourism Nova Scotia

Coming Home

By Mark DeWolf, CAPS National President

Jost Vineyards — Nova Scotia's largest winery — welcomes tens of thousands of visitors to its winery in Malagash on the province's scenic Sunrise Trail, a stone's throw from the Northumberland Strait, but the heart of the action is in the Annapolis Valley.

Wolfville, my ancestral hometown, is the hub of valley tourism. It's Main Street, a veritable Rockwellian image complete with red brick fire station, country stores, cafés, bistros and even comes with an expansive — perfect for a summer picnic — lawn in front of Wolfville's Acadia University. There's a definitive rural charm to the town, only slightly disrupted each summer by the "come from aways," sharing in its utopian splendour.

For me, a visit to wine country begins by making a sweeping turn at Exit 10 off Highway 101. The road through Grand Pré — the world heritage site commemorating the expulsion of the French Acadians from Nova Scotia — is a true display of the local food and drink culture that has been fermenting in Nova Scotia for decades. Just Us! Coffee, Canada's first fair trade coffee roaster, is the ideal place for a pre-wine tour espresso. Walking distance down the road, Tangled Garden, feels like a cross of hippie retreat and contemporary art exposition, as its wild gardens, the source of the herbs and botanicals used to make its fragrant jellies and liqueurs, seem both wild and free and like a well conceptualized work of art at the same time. The store and tea room, not surprisingly, are a showcase of its owner's organic sculptures. My first purchase of the day is always some Tangled Garden lavender jelly.

Next stop is Domaine de Grand Pré — now considered "old school" producers by locals. The Stutz family, led by patriarch Hanspeter Stutz, transformed the property that once housed Nova Scotia's first winery in the mid- to late-1990s. For the better part of the last two decades, its

Retour aux sources

Par Mark DeWolf, président ACSP, National

Jost Vineyards — le plus grand établissement vinicole — accueille des dizaines de milliers de visiteurs à Malagash le long de la route scénique du Sunrise Trail, à deux pas du Nothumberland Strait, mais le foyer de l'action du monde du vin est vraiment dans la vallée d'Annapolis.

Wolfville, ma ville ancestrale, est au carrefour du tourisme de la vallée. La rue Principale se présente comme une image Rockwellienne, complète avec son poste de pompiers à briques rouges, ses commerces ruraux, cafés, bistros et sa grande pelouse — idéale pour le piquenique estival — devant l'université Acadia de Wolfville. Le charme rural est indéniable, perturbé légèrement chaque été par les ''étranges" qui viennent boire à sa fontaine de splendeur.

Pour moi, une visite le long de notre route des vins débute avec la sortie 10 de l'autoroute 101. La route passe par Grand Pré — un site patrimonial mondial qui commémore l'expulsion des acadiens de la Nouvelle-Écosse — qui exprime fidèlement la culture culinaire et des consommations qui fermentent depuis des décennies en Nouvelle-Écosse. Just Us! Coffee, le premier rôtisseur de café canadien en commerce équitable, vous propose un espresso serré avant d'entamer votre tournée de dégustations. À quelques pas, Tangled Garden, est un croisement de l'époque hippie et d'une galerie d'art contemporaine; ses jardins sauvages, source des herbes et botaniques à la base des gelées et liqueurs, se présentent comme une grande œuvre d'art. La boutique et la salle de thé, ce n'est pas surprenant, sont un présentoir des sculptures organiques du propriétaire. Je débute toujours ma journée avec un achat de la gelée à la lavande du Tangled Garden.

Prochain arrêt: Domaine de Grand Pré, maintenant considéré comme un des "vieux" producteurs de la région. La famille Stutz, menée par le patriarche Hanspeter Stutz, a transformé la propriété qui a hébergé le premier vignoble de la Nouvelle-Écosse dans les années '90. Pour presque deux décennies, son Le Caveau Restaurant, surplombant les vignes du domaine, a été un de mes

Domaine de Grand Pré, Nova Scotia | Nouvelle-Écosse
Photo: Tourism Nova Scotia

Le Caveau Restaurant overlooking the estate vines has been my favourite place in wine country. Surrounded by greenery, it's an elegant yet comforting place for a light lunch and an opportunity to breathe in the freshness of a glass of their Tidal Bay — which, made under the direction of Hanspeter's son Jurg, I consider to be one of the archetypical definitions of Nova Scotia's signature wine style, as it is invariably bright, fresh, delicately aromatic and always food friendly. Some local cheeses, Chef Jason Lynch's smoked duck breast and a jar of his much in-demand bacon jam, found at the onsite tasting room, usually find a way into my bag for a post-tour snack.

By this point of the day, I am usually content, but knowing Lightfoot & Wolfville (L & W) is only a few minutes away, it isn't hard to pick oneself up to move on. Last year's opening of L & W, was a seminal moment for the local industry. In the early 1980s Jost and the original Grand Pré were the early pioneers. In the 1990s, Domaine de Grand Pré forced the industry to raise the bar higher. Then in the 2000s Benjamin Bridge did so and more with its world-class sparklers. Now L & W brings it all together with both great liquid in the bottle and a world-class tourism experience which this summer will include a patio menu full of local seafood, charcuterie and wood-fired pizzas. Save me a table so I can delight in the beauty of the Minas Basin and sip on their Chablis-like chardonnay. The winery's vinous offerings are rooted in terroir driven styles, embellished by owners Mike and Jocelyn Lightfoot's commitment to organic and biodynamic practices. They have classics in the form of traditional method sparklers, Tidal Bay, pinot noir and chardonnay, but be sure to try one of their more idiosyncratic offerings. You never know what you might find. It could be a nervy riesling, a fragrant scheurebe or even a fruity kékfrankos. For a young industry, it is all about finding the right ecological fit, and the Lightfoots are willingly doing the exploration for the industry.

From L & W it's a few minutes to Wolfville, where you can rest your head at the charming Blomidon Inn, housed in a restored Victorian mansion. For something a little more elegant, try the nearby Tattingstone Inn. Its main rooms are well-appointed, but for a more romantic and secluded adventure, book Toad Hall, a two-storey private cottage behind the main house that comes complete with its own private entrance and Jacuzzi tub. The next day, no matter the direction you'll discover more of Nova Scotia wine country. The Gaspereau Valley, a sub-region of the larger Annapolis Valley, is only a three-minute drive away. Here you'll find sparkling producers including L'Acadie Vineyards and Benjamin Bridge, who have

préférés de cette région vinicole. Entouré de verdure, son élégance et son confort se prêtent merveilleusement à un repas léger et les arômes d'un verre de leur Tidal Bay. Vinifié sous la direction du fils de Hanspeter, Jurg, je considère ce vin comme un ambassadeur de la signature du style particulier de la Nouvelle-Écosse; toujours brillant, frais, arômes délicats et facile d'accord avec la cuisine locale. Je termine habituellement ma tournée avec des fromages locaux, la poitrine de canard fumé du Chef Jason Lynch et un pot de sa confiture au bacon, toujours en demande. Un régal m'attend.

À ce point de mon périple, je devrais être rassasié mais sachant que Lightfoot & Wolfville (L&W) n'est qu'à quelques minutes, il est facile de trouver l'énergie pour réaliser un autre arrêt. L'inauguration de L&W l'an passé représente un moment charnière pour l'industrie locale. Au début des années 1980, Jost et le Grand Pré original furent les pionniers; dans les années 1990, Domaine de Grand Pré élève la barre de qualité suivi dans les années 2000 par Benjamin Bridge et ses grands mousseux, de classe mondiale. L&W consacre cette évolution, non seulement par la merveille en bouteille mais en offrant cet été une expérience touristique de classe mondiale avec sa restauration au patio et un menu de fruits de mer locaux, de charcuteries et de pizzas au four à bois. Réservez-moi une table avec vue imprenable sur le Minas Basin et un verre de son Chardonnay chablisien. Leurs vins reflètent fidèlement le terroir et sont à l'honneur des pratiques biologiques et biodynamiques de Mike et Jocelyn Lightfoot. Leur offre comprend les classiques de mousseux en méthode traditionnelle, de l'appellation Tidal Bay, de Pinot Noir et Chardonnay, mais je vous invite à découvrir, en plus, quelques produits un peu plus particuliers. Les surprises vous attendent : un Riesling tendu, un Scheurebe aromatique ou un Kéfrankos fruité. Pour cette jeune industrie, le défi de trouver sa place écologique continue et la famille Lightfoot le relève avec enthousiasme au profit de tous.

Au départ de L&W, il ne faut que quelques minutes pour se rendre à Wolfville où vous pourrez vous détendre au charmant Blomidon Inn, sis dans une résidence victorienne restaurée. Pour une coche d'élégance plus élevée, découvrez le Tattingstone Inn. Ses chambres sont très bien décorées mais pour une escapade un peu plus romantique et isolée, offrez-vous le Toad Hall, un cottage privé à deux étages derrière la résidence principale, garni de son entrée privée et de son bain Jacuzzi. Le lendemain, empruntez n'importe quelle direction et vous découvrirez un peu plus du pays vinicole de la Nouvelle-Écosse. La vallée de Gaspereau, une sous-région de la vallée d'Annapolis, est à deux pas. Ici vous trouverez des producteurs de mousseux comme L'Acadie Vineyards et Benjamin Bridge qui ont repoussé les frontières de la méthode traditionnelle encore plus loin avec leur engagement infatigable pour des styles tendus et minéraux qui

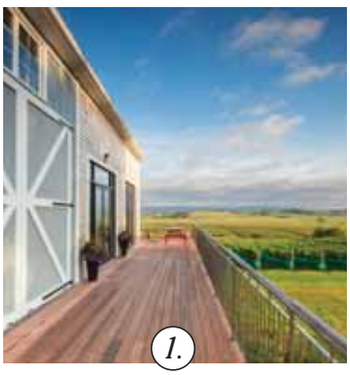
pushed the traditional method sparkling wine agenda to the fore with their uncompromising commitment to edgy, mineral-tinged, electrifying styles that make us salivate in anticipation of more. Nearby you'll find the quaint charms of Gaspereau Vineyards and a trip to the region isn't complete without a hike up the hill to Luckett Vineyards, where you can call home from their English-style red phone-box set amidst the vines. Be sure to tell the world about your Nova Scotia wine county adventure.

nous feront toujours saliver. Tout près vous trouverez les charmes de Gaspereau Vineyards et une visite de la région serait incomplète sans remonter la côte vers Luckett Vineyards où vous pourrez raconter votre voyage à vos proches à partir de sa cabine téléphonique rouge de style anglais, blottie au sein des vignes. Assurez-vous de crier sur tous les toits le plaisir de votre visite au grand vignoble de la Nouvelle-Écosse.

Somm Tips

Conseils de sommelier

Photos: Tourism Nova Scotia



Planters Ridge

Cape Split

Lightfoot & Wolfville

Hall's Harbour

1. **Lesley Quinn,** *The Port by the NSLC, Halifax*
2017 Best Sommelier of Atlantic Canada

My ideal day in the Valley would start with a tasting and tour of the chic and stunning new Lightfoot & Wolfville winery., followed by some Tidal Bore rafting. Then a late lunch at The Port Pub to soak in the awesome views from their killer deck and finish it off with some wine and yoga at Planters Ridge winery.

2. **Simon Rafuse,** *CAPS Atlantic Instructor, Winemaker, Blomidon Estate, Canning*

If you want a unique dining experience, a picnic at Cape Split is a must. The local farmers' markets, such as Hennigar's, Noggins and certainly the Wolfville Farmers' Market, have everything you need for nibbles and you can pick up a cold bottle of bubbly on your way. Just make sure you bring plenty of food, because you'll work up an appetite on the hike in.

3. **Erin Beazley,** *Sommelier, Obladee Wine Bar, Halifax*

Start your weekend with a relaxed and delicious brunch with the fine folks at the Blomidon Inn. Peruse their wine list for some unique gems then hop on the Magic Winery Bus tour! Be sure to pick up a bottle of sparkling from Bruce at L'Acadie Vineyards (the original sparkling king) and view the organic and biodynamic turf at Lightfoot & Wolfville. After your rounds hop off at the Library Pub for a local pint or glass of Nova Scotia Tidal Bay. I'll meet you there!

4. **Rayell Swan,** *Sommelier, The Port by the NSLC, Halifax*

A visit to the postcard worthy and quaint fishing community of Hall's Harbour is one of my top Annapolis Valley experiences. Located approximately 30 minutes from Wolfville, it is a short, pleasant drive to the coast. The picturesque backdrop of docked fishing boats is accentuated by the wonder of the dramatic Bay of Fundy tides. Be sure to visit the Hall's Harbour Lobster Pound for quality, fresh seafood dinner options. My recommendation is to opt for takeout near the shoreline, ideally paired with a signature local white wine and watch the stunning sunset for a memorable experience.

1. **Lesley Quinn,** *The Port by the NSLC, Halifax*
Meilleur Sommelière de l'Atlantique, 2017

Ma journée idéale dans la Vallée débuterait avec une dégustation et visite du nouveau chic et impressionnant vignoble de Lightfoot et Wolfville. Par après, du canot en eau vive dans le Tidal Bore. Un diner en après-midi au Port Pub pour me gaver des vues imprenables à partir de leur incroyable terrasse et pour finir du vin et du yoga au vignoble Planters Ridge.

2. **Simon Rafuse,** *Formateur ACSP Atlantique, Maître de chai, Blomidon Estate, Canning*

Si vous désirez une expérience gastronomique unique, un piquenique au Cape Split est un incontournable. Les marchés de fermiers locaux, tels que Hennigar, Noggin et, sans équivoque, Wolfville Farmer's Market offrent tout ce qu'il vous faut et vous pouvez vous procurez un mousseux bien frais en route. Assurez-vous d'avoir des provisions suffisantes car l'ascension ouvrira votre appétit.

3. **Erin Beazley,** *Sommelière, Obladee Wine Bar, Halifax*

Démarrez votre fin de semaine avec un brunch décontracté et délicieux au Blomindon Inn. Parcourez leur liste de vins pour des perles uniques et montez à bord du Magic Winery Bus Tour! Assurez-vous de ramasser une bouteille de mousseux de Bruce à L'Acadie Vineyards (le premier roi du mousseux) et découvrez les vignes en culture biologique et biodynamique chez Lightfoot & Wolfville. Après la tournée, débarquez au Library Pub pour une pinte locale ou un verre de Nova Scotia Tidal Bay. Je vous y rejoindrai!

4. **Rayell Swan,** *Sommelière, The Port by the NSLC, Halifax*

Une visite à la commune de pêcheurs de Hall's Harbour, digne de carte postale, est une de mes expériences préférées dans la vallée d'Annapolis. Située approximativement à 30 minutes de Wolfville, c'est une courte mais plaisante randonnée à la côte. Le panorama pittoresque des embarcations de pêcheurs à l'arrière-plan est accentué par la merveille naturelle que sont les marées de la baie de Fundy. Offrez-vous une visite du Hall's Harbour Lobster Pound pour des options savoureuses et de qualité de fruits de mer. Ma recommandation est de commander pour emporter et de vous diriger vers la côte, idéalement accompagné d'un vin blanc local, pour déguster des yeux un coucher de soleil inoubliable.

DISCOVER

CANADA'S MOST ACCLAIMED SPARKLING WINES

"Benjamin Bridge: remember that name….The wines are just brilliant…These are world-class sparkling wines."
Jamie Goode | UK

"…The Benjamin Bridge project is among North America's most ambitious and serious winery ventures I've had the pleasure of encountering in years. Established in the far reaches of Nova Scotia, these folks are making serious wines in the most marginal of conditions, with a dedication that is astounding…" Score 9-9.5/10
Alder Yarrow | USA

"…from the coolest of cool climates in Nova Scotia's Gaspereau Valley. A vivaciously lively, pale pink sparkler." Score 91
Steven Spurrier | UK

"Benjamin Bridge is the new Canadian sparkler star."
Oz Clarke | UK

"…I'm confident in stating that this is very likely the finest sparkling wine to have yet been issued from Canadian soil." Score 95+
John Szabo | CAN

"It's a sparkler that rivals Champagne…one of the best Canadian wines I've tasted."
Beppi Crosariol | CAN

Visit us for a taste of our cool maritime terroir.

BENJAMIN BRIDGE

Gaspereau Valley, Nova Scotia
benjaminbridge.com

Photo: Tourism Nova Scotia

Tidal Bay

Pairs well with seafood and ocean views

The wines of Nova Scotia's Tidal Bay appellation certainly do pair well with seafood and ocean views, but there is much more to these revolutionary wines than a simple catch phrase. The wines provide definition to a local industry seeking to carve out a name for itself in a national market. In an effort to showcase the industry's best, local producers have formulated an appellation not dissimilar to European models as the wines must be produced with defined vineyard and winemaking practices, including maximum yields, gentle pressing, restrictions on additions of acid and sugar. The wines must additionally pass the Independent Tasting Panel analysis, largely made up of CAPS members in charge of ensuring the wines express the signature fresh, crisp, subtly aromatic qualities that define Nova Scotia's terroir.

S'accorde bien avec les fruits de mer et les panoramas océaniques

Les vins de l'appellation Tidal Bay de la Nouvelle-Écosse s'accordent particulièrement bien avec les fruits de mer et les vues océaniques, mais il y a bien plus à découvrir dans ces vins révolutionnaires qu'un simple slogan. Les vins accordent une définition à une industrie locale qui cherche à s'identifier sur un marché national. Dans un effort de promouvoir les meilleurs, les producteurs locaux ont formulé une appellation à l'image des modèles européens; les vins doivent être produits selon des pratiques de viticulture et de viniculture bien définies, comprenant les taux maximums de rendement, le pressurage délicat, les restrictions sur l'acidification et la chaptalisation parmi d'autres. Les vins doivent, en plus, satisfaire les exigences d'une analyse par un jury de dégustation indépendant, composé en grande partie de membres de l'ACSP; les vins doivent exprimer la signature de fraicheur, de croquant et du profil aromatique qui définit le terroir de la Nouvelle-Écosse.

BY THE NUMBERS | EN QUELQUES CHIFFRES

115
billion tons | milliards tonnes
The volume of water that flows in and out of the Bay of Fundy each day. It is the key climatic condition that regulates the climate of the vineyards in Nova Scotia's Annapolis Valley. | Le volume d'eau quotidien composant les marées de la baie de Fundy. C'est la caractéristique climatique principale qui impacte la viticulture de la vallée d'Annapolis.

100
Percentage of Nova Scotia grown grapes used to make Tidal Bay. | Pourcentage des raisins de la Nouvelle-Écosse utilisé dans la production du Tidal Bay.

50
Minimum percentage of region's primary varietals that make up singularly or in combination a Tidal Bay blend. | Pourcentage minimal des cépages primaires de la région qui composent, seul ou en combinaison, un assemblage de Tidal Bay.

15
Maximum percentage of aromatic grapes, such as gewürztraminer, muscat and others permitted in the blend. | Pourcentage maximal des cépages aromatiques comme le gewürztraminer, le muscat et autres qui sont permis dans un assemblage.

11
Number of Nova Scotia wineries releasing a 2017 Tidal Bay. | Nombre de producteurs de la Nouvelle-Écosse offrant un Tidal Bay 2017.

A GROWING REPUTATION

DOUBLE GOLD
95 PTS.
SAN FRANCISCO
WINE COMPETITTION

GOLD - BEST OF CLASS
96 PTS.
LA INTERNATIONAL
WINE COMPETITION

WWW.POPLARGROVE.CA

A unique

FARM WINERY

EXPERIENCE

SHARE OUR JOURNEY

LIGHTFOOTANDWOLFVILLE.COM

The bounty in the County
La manne dans le comté

Photo: Johnny C. Y. Lam

By Kim Gertler, CAPS Ontario

It's one of Canada's youngest wine regions — designated as a VQA appellation in 2007 — but Prince Edward County (known as simply "the County" or PEC) is steeped in history. Not long after the Iroquois nation deserted this limestone plateau — that spikes out into Lake Ontario like an ancient arrowhead — it became a gathering spot for Loyalists who fled the rebel cause down south, to unite in allegiance to the crown. These days, "the County" is more of a Mecca for a particular brand of urban rebel — those fleeing the city stress in Toronto, Ottawa, Montreal and beyond — to hit the trail in search of great food, wine and outdoorsy adventures. And wouldn't you know it — sommeliers have played their part in helping to blaze that trail.

As a wine region, the County's star attraction is its broad limestone bedrock. But, when you visit here, it's the water that will strike you. With more than 800 km of shoreline, there seems to be water around every corner in stunning variety. From wildlife wetlands to streams and springs, from rivers and inlets to canals and stone-lined spits and even a "lake on the mountain," the aquatic sights are surprising. Then there's Lake Ontario, which helps the County moderate late summer into a longer ripening season in the fall. Winter is another story — temperatures are so severe that winemakers have to "hill up" the vineyards with earth to protect the vines from freezing to death. It's worth the effort, though. Prince Edward County is renowned for its fabulous cool weather wines — pinot noir, chardonnay and sparkling are the stars. In the summer, there are more than 40 wineries to explore, but they compete with another star attraction, the spectacular Sandbanks Provincial Park.

Sandbanks is home to two of the largest freshwater sandbars in the world and some of Ontario's most glorious beaches. They beckon out for a dip, a picnic and a long sandy stroll — just minutes from the vineyards — a tempting detour from the tasting tour.

Par Kim Gertler, ACSP Ontario

C'est une des plus jeunes régions vinicoles du Canada — désignée appellation VQA en 2007 — mais le Prince Edward County (référé simplement comme le comté ou PEC) possède une riche histoire. Peu de temps après l'abandon par la nation iroquoise de ce plateau de calcaire — qui se pointe vers le lac Ontario comme la pointe d'une flèche ancienne — cette région devint un foyer de rassemblement des Loyalistes qui ont fuit la cause rebelle du sud pour s'unir en loyauté à la couronne. Maintenant, le comté est plutôt une Mecque pour une variété particulière de rebelle urbain — ceux qui fuient le stress urbain de Toronto, Ottawa, Montréal et au-delà — qui emprunte la route en recherche de grande cuisine, de grands vins et d'aventures en plein air. Évidemment, les sommeliers ont joué un rôle de grande importance dans ce plutôt récent développement.

En tant que région vinicole, la facette vedette du comté est son large plateau calcaire. Mais quand vous visiterez, ce sera le plan d'eau qui captera votre attention. Avec plus de 800 km de côte, il semble y avoir de l'eau après chaque tournant avec une immense variété de reliefs. Des zones humides truffées de faune aux cours d'eau, des rivières et baies aux canaux et fours de pierres avec même un lac sur la montagne, les perspectives aquatiques sont surprenantes. Et puis il y a le lac Ontario qui assure au comté un été qui se prolonge en une belle saison de maturation en automne. L'hiver, c'est une autre histoire — les températures sont si sévères que les vignerons doivent remonter en butte les pieds de vignes pour les protéger d'une mort par gel. L'effort en vaut le prix, cependant. Prince Edward County est reconnu pour ses vins de climat frais — Pinot Noir, Chardonnay et mousseux brillants comme les étoiles. En été, il y a plus de 40 vignobles à visiter, mais ils sont en compétition avec le spectaculaire parc provincial des Sandbanks.

La région de Sandbanks abrite deux des plus grands bancs de sable en eau fraiche du monde et certaines des plus merveilleuses plages de l'Ontario. Elles appellent à la baignade, un pique-nique et une longue balade le long de la plage — à quelques minutes seulement des vignobles — un détour plaisant des tournées de dégustation.

Photo: Terry Culbert

Photo: County Cider Company

Kim's PEC Pick:

Point Petre Conservation Area
Check out the beach at Point Petre for a striking, stony alternative to Sandbanks. It's like an infinity pool with a limestone floor, stretching out into Lake Ontario, at the far southern tip of the County. A perfect spot for a midday swim.

Tip: Say it like a local — it's "Point Peter" not "Point Pea-tree."

Le choix PEC de Kim:

Zone de conservation de Point Petre
Découvrez la plage à Point Petre, une alternative rocheuse remarquable aux Sandbanks. C'est comme une piscine perpétuelle avec un fond de calcaire, qui s'étend jusqu'au lac Ontario, à l'extrémité sud du comté. Un endroit idéal pour une baignade en après-midi.

Conseil: Prononcez-le comme le font les gens de la place — c'est "Point Peter" et non "Point Pea-tree."

Point Petre
Photo: Johnny C. Y. Lam

Norman Hardie Winery
Photo: Johnny C. Y. Lam

Photo: Terry Culbert

Norman Hardie

Did somebody say pinot noir? Norman Hardie was among the first generation of pioneer winemakers who heeded the call of the limestone and came to plant vines here and with his pinot noir and chardonnay helped to put PEC on the map. His wines are now celebrated around the globe and his name is synonymous with the County brand. It seems like he's always been here. But it was a long journey to becoming the County's "winemaker at large" and Hardie has paid his dues, including working the floor as a sommelier at Toronto's Four Seasons Hotel.

> *"The road from sommelier was a long one: 12 vintages around the world, barely making enough money for the plane tickets... an inexpensive yet humbling education, not for everyone. I am delighted and thankful for landing in PEC, some of the best soils in the world for chardonnay and pinot noir."*
>
> – Norman Hardie, Winemaker, Norman Hardie Winery & Vineyard

In addition to his wines, Norman is known for his warm, hospitable spirit. You can experience it firsthand and enjoy some delicious pizza on the winery patio, hot out of the wood-fired oven. It's a County tradition that is habit forming and can play havoc with your plans.

Norman Hardie

A-t-on dit Pinot Noir? Norman Hardie était un pionnier parmi la première génération de vignerons à répondre à l'appel du calcaire et à y planter des vignes; son Pinot Noir et son Chardonnay ont contribué à mettre le PEC sur la carte vinicole. Ses vins sont maintenant célébrés autour du monde et son nom est synonyme avec la marque du comté. On dirait qu'il est ici depuis toujours. Mais, au contraire, ce fut un long voyage pour en arriver au rôle de vigneron ambassadeur pour le comté et il a payé ses redevances, comprenant le travail de sommelier sur le plancher au Four Season's Hotel de Toronto.

> *"Le parcours de sommelier fut long : 12 millésimes autour du monde, à peine les revenus pour les billets d'avion … une éducation économique favorisant l'humilité, pas pour tout le monde. Je suis ravi et appréciatif d'avoir atterri à PEC, un des meilleurs sol pour le Chardonnay et le Pinot Noir" (Traduction de la citation originale)*
>
> – Norman Hardie, Vigneron, Norman Hardie Winery & Vineyards

En plus de ses vins, Norman est reconnu pour son hospitalité et sa personnalité attachante. Vous pouvez le découvrir vous-même et déguster une délicieuse pizza sur la terrasse du vignoble, chaude à la sortie du four à bois. C'est une habitude qui s'enracine dans le comté et qui peut complètement dérouter votre horaire pour la journée.

Norm's PEC Picks:

Favourite place for a drink: The Drake

Favourite place for a beer: Midtown Brewing Co.

Best Bubbles: Hinterland

Hidden Gem Winery: Hubbs Creek

Les choix de Norman provenant du PEC :

Meilleur endroit pour prendre un verre : The Drake

Endroit préféré pour prendre une bière : Midtown Brewing Co.

Meilleures bulles : Hinterland

Une perle de vignoble : Hubbs Creek

John Szabo

Master Sommelier, Principle Critic WineAlign, Author: *Volcanic Wines, Salt, Grit and Power*.

The County is changing so rapidly — there's so much interest in the region, especially its wines and growing food scene. Several Toronto chefs and restaurateurs have made their way there to launch exciting projects — and hopefully PEC never looses its rural country charm. The wines are improving year over year. At the moment, I'm loving the 2011 Sacrament from Hinterland, their best sparkling release yet (in my view), a 50-50 pinot noir-chardonnay blend left 60 months on lees. Traditional method sparkling is clearly a PEC strength, and soon I'll be able to drink it more often when we finish renovating our 19th century farmhouse in nearby Rosehall on the west side of the County, in the heart of wine country. From there it's just a few minutes to Hinterland, Hardie, Rosehall Run, Casa Dea, The Old Third and others.

John Szabo

Master Sommelier, Chroniqueur principal Chacun son Vin, Auteur : *Volcanic Wines, Salt, Grit and Power.*

Le comté évolue si rapidement — il y a tellement d'intérêt pour cette région, surtout ses vins et sa gastronomie effervescente. Plusieurs chefs et restaurateurs de Toronto s'y sont rendu pour lancer des projets excitants — et, espérons-le, sans que le PEC perde son charme rural. Les vins s'améliorent d'année en année. À ce moment, je me régale du Sacrament 2011 de Hinterland, leur meilleur mousseux à date (selon moi), un assemblage 50-50 de Pinot Noir et de Chardonnay, laissé 60 mois sur ses lies. Les mousseux en méthode traditionnelle sont, de toute évidence, une force du PEC et vous pourrez bientôt en déguster encore plus souvent lorsque nous aurons terminé la rénovation de notre maison de ferme du 19e siècle à Rosehall, du côté ouest du comté, au cœur de cette région vinicole. De là, vous n'êtes qu'à quelques minutes de Hinterland, Hardie, Rosehall Run, Casa Dea, The Old Third et autres.

The Drake Devonshire
Photo: Nikolas Koenig

Lynn Abernethy, Sommelier, County Pourer

"My company name is County Pourer. So it follows me wherever we go …. Our first trip to the County was in August 2008. After, I pop quizzed my husband — 'where do you want to retire?' His answer sealed our fate: 'the County, of course.' In 2011, we bought our house in Picton. I'm a country kid from south of Owen Sound, so it just felt like home — limestone outcrops, thin soils, the lakes, the wind, the small towns. The people are wonderful. It was always home for us, no second thoughts, no doubts. It's a state of mind and body — corny, I know. And I love the wines. Like the soils, the wines are nich. I love that individuality. Our life in the County depends on the season. If it's summer, you'll find us in the garden. If it's winter, — I refer to our time as 'gluttony and sloth.' Usually a meal that takes time to prepare, like Julia Child's Boeuf Bourgogne. Sadly we aren't in Picton these days as much as we would like, but there's always a County martini on the agenda if we arrive in the evening."

– Lynn Abernethy, "County Pourer"

Lynn's PEC Dinner Selections:

Pre-Dinner Cocktail: County Martini

One measure of Traynor Family Vineyard Madonna Vermouth to three of Kinsip's Juniper Wit Gin, shaken with ice, served with three olives.

Aperitif: Rosehall Run's Ceremony, Blanc de Blancs Brut, Non-Vintage

One hundred per cent chardonnay from three years of harvested farm fruit. Dry, elegant, traditional method.

White: The Grange Pinot Gris, 2016

Caroline Granger and her daughter Maggie make this wine from a special block of fruit on their farm. It's a true gris-style in the Alsace method with notes of peach, apricot and yellow apple. There's approximately 36 hours of skin contact maceration so the colour is absolutely delightful.

The Main Course Red: 2013 Long Dog Winery Otto Pinot Noir

There are many amazing pinot noir producers in the County but one of my first loves is Long Dog Winery. This wine has notes of deep cherry, raspberry, mushroom and white pepper. Sort of if like Burgundy and Oregon had a baby.

Dessert: Huff Estates, First Frost, 2016, Vidal

Not an icewine, but harvested from estate grown fruit after the first frost of the season. Delectable and luscious with aromas of peach, apricot, lime and lychee.

Lynn Abernethy's five County tips

1. County Cider: Just because.
2. Parson Brewing: Probably the fastest growing industry in the County is craft brew. Try Parson's, but don't stop there.
3. Jackson Falls Restaurant and Inn: Food with indigenous influence and a fun local wine cellar (and I hear great rooms).
4. The June Motel: The bloggers are all talking about this renovated "motel."
5. The Claramount Inn: The main restaurant, Clara's, is great.

Les cinq conseils du comté de Lynn Abernethy

1. Cidre du comté : Parce que …
2. Parson Brewing : Le brassage artisanal de bière est probablement le secteur qui connait la plus rapide croissance dans le comté. Découvrez Parson mais ne vous arrêtez pas là.
3. Jackson Falls Restaurant and Inn : Une cuisine avec influence locale et un cellier garni de perles locales (et on me dit avec de merveilleuses chambres).
4. June Motel : les blogueurs parlent tous de ce "motel" rénové
5. Claramount Inn : Le restaurant principal, Clara, est merveilleux.

Lynn Abernethy, Sommelière, County Pourer

"Le nom de mon entreprise est County Pourer. Évidemment ce nom me suit partout … notre premier voyage au comté remonte à août 2008. Suite à cette visite, je demande à mon mari, à brûle pour point — 'où veux-tu vivre ta retraite?' Sa réponse fut déterminante pour notre futur : 'le comté, évidemment.' En 2011, nous avons acheté notre maison à Picton. Je suis une enfant de campagne, née au sud d'Owen Sound, alors je me sentais comme si je retournais à mes sources — jetées de calcaire, sols minces, les lacs, le vent et les petits villages. Les gens sont merveilleux. C'était notre chez-nous, aucune arrière-pensée, aucun doute. C'est un état d'esprit, une façon d'être — banal, je le sais. Et j'adore les vins. Comme les sols, les vins sont une niche. J'adore cette individualité. Notre vie dans le comté suit les saisons. En été, vous nous trouverez dans le jardin. En hiver, — Je qualifie notre temps comme 'gourmandise et paresse.' Typiquement un repas qui prend du temps à préparer comme le Bœuf Bourguignon de Julia Child. Malheureusement nous ne nous retrouvons pas à Picton aussi souvent que nous aimerions, mais il y a toujours un Martini de comté à l'agenda si nous arrivons en soirée."

– Lynn Abernethy, "County Pourer"

Les choix de tables en PEC de Lynn :

Cocktail apéritif : Martini du comté

Une portion de vermouth Madona de Traynor Family Vineyard ajoutée à trois portions de Juniper Wit Gin de Kinsip, secoué avec glace, servi avec trois olives.

Apéritif : Ceremony de Rosehall Run. Blanc de blanc brut, non millésimé

Cent pourcent Chardonnay provenant de trois années de vendange du fruit de la propriété. Sec, élégant, méthode traditionnelle.

Blanc : Pinot Gris, 2016, The Grange

Caroline Granger et sa fille Maggie élaborent ce vin à partir d'une parcelle particulière de leur ferme. C'est un vrai Pinot Gris, fidèle à la méthode alsacienne avec ses notes de pêches, d'abricot et de pomme jaune. Environ 36 heures de macération en présence des peaux assure une couleur merveilleuse.

Le rouge pour accompagner le plat principal : Otto Pinot Noir, 2013, Long Dog Winery

On trouve de nombreux merveilleux producteurs de Pinot Noir dans le comté mais un de mes premiers amours est Long Dog Winery. Ce vin offre des notes intenses de cerise, framboise, champignon et poivre blanc. Un peu comme un nouveau-né avec la Bourgogne et l'Orégon comme parents.

Dessert : Vidal First Frost, 2016, Huff Estates

Ce n'est pas un vin de glace mais le vin est élaboré à partir du fruit de la propriété, vendangé après le premier gel de la saison. Délectable et succulent avec ses arômes de pêche, d'abricot, de lime et de litchi.

Grange Winery
Photo: Johnny C. Y. Lam

Grange Winery
Photo: Johnny C. Y. Lam

Grange Winery
Photo: Johnny C. Y. Lam

MISSION HILL

Family Estate

An uncompromising expression of the Okanagan Valley

WWW.MISSIONHILLWINERY.COM

BRING
MISSION
HILL
HOME
Experience a Mission Hill culinary masterclass
from the comfort of your own home
DISCOVER MORE AT
BRINGMISSIONHILLHOME.COM

The Okanagan Valley: beyond the expected
La vallée de l'Okanagan : au delà de l'attendu

Poplar Grove
Photo: Contributed | Contribué

By DJ Kearney, Vice President, CAPS-BC

A visit to the Okanagan Valley, declared the world's second most beautiful wine region by *USA Today* (2014), is full of surprising pleasures. The startling combination of bunchgrass- and sagebrush-covered rugged hills, endless periwinkle skies, leggy lakes surrounding by bench land, orchards or eroding hoodoos, is a visual delight. It's dramatic in the extreme. Blue skies and lake water, golden sunburned ranch lands, verdant green vineyards. It's hilly or downright mountainous. This semi-desert environment is an unexpected home to some very articulate wines, defined by freshness, expressive fruit flavours and precise architecture. With more than 80 per cent of all British Columbia's 9,800 acres of vineyards, the Okanagan Valley is also brimming with wonderful places to lunch, sip coffee, dine and rest between winery visits.

Kelowna anchors the mid-point of Lake Okanagan, and it's here you'll find some of the head-turning rieslings described by outsiders as "bladerunners," with a style and identity unlike any others. Tantalus and Sperling Old Vines bottlings deploy some of the most historic vines (that means the late 1970s) found in this young, ambitious wine region. Tense, ripe yet nervy, there is a whisper of sweetness that counters the electric acidity in these versions. Further south in Okanagan Falls, Synchromesh makes a suite of rieslings that are as "eye-poppingly" limey, juicy and honeyed as you could hope for.

Before you leave the Kelowna area, visit Bean Scene for espresso drinks and breakfast wraps — Giobean is another favourite caffeine dispensary. And yes, it's 400-odd kilometres from the Pacific Ocean, but that does not stop Mubai Sushi from nailing all the seafood classics. Dinner might be at Waterfront Bistro, where Chef Mark Filatow's culinary genius partners a terrific local list. For regional and utterly delicious eats, Kelowna's RauDZ's should not be missed.

Many of the winery biggies are in the Kelowna area, but push on south to Peachland and Summerland, where vineyards on the lake's west-side receive morning sun. Pinot gris is B.C.'s most planted white grape, and there's a plethora of choice, but focus on Haywire's Switchback Vineyard's leesy, nutty, botanical version, shaped by renowned international wine talents Alberto Antonini and Pedro Parra. Directly across the lake is the Naramata Bench where both Nichol Vineyards and Roche Wines each make two admired versions of pinot gris, with and without neutral oak.

Par DJ Kearney, vice-présidente, ACSP C-B

Une visite à la vallée de l'Okanagan, déclarée deuxième plus belle région vinicole du monde par *USA Today* en 2014, est truffée de plaisirs cachés. La combinaison surprenante de collines sauvages recouverte d'herbes de Tussock et d'armoise, des ciels à perte de vue de petite pervenche, des lacs jambés cadrés de plateaux, des vergers ou des cheminées de fées érodées, compose un délice visuel. C'est dramatique, à l'extrême. Des ciels bleus et de l'eau de lac, des terres de ranch brulées au soleil doré, des vignobles verdoyants. C'est accidenté, même montagneux. Cet environnement semi-désertique est un foyer inattendu pour certains vins très expressifs, définis par leur fraicheur, leurs arômes fruités expressifs et une architecture cartésienne. Avec plus de 80 pourcent des 9,800 acres du vignoble de la Colombie-Britannique, la vallée de l'Okanagan regorge aussi d'endroits magnifiques pour diner, prendre le café et faire la pause entre visites de vignobles.

Kelowna ancre le point central du lac Okanagan et c'est ici que vous trouverez les Rieslings qui font tourner la tête et qui sont décrits par les amateurs au loin comme une ''lame de bistouri" avec un style et une identité différents de tous les autres. Les mises en bouteille de Tantalus et Sperling Old Vines déploient certaines des plus vieilles vignes (c'est-à-dire fin des années 1970) de cette jeune et ambitieuse région vinicole. Tendu, mûr mais nerveux, avec un filet de douceur qui équilibre l'acidité électrique dans ces versions. Plus au sud à Okanagan Falls, Synchromesh réalise une série de Rieslings qui sont explosifs de notes de lime, juteux et mielleux à volonté.

Avant que vous ne quittiez la région de Kelowna, visitez Bean Scene pour un espresso et tortilla déjeuner – Giobean est un autre coin café apprécié. Et oui, malgré ses 400 km de distance de l'océan Pacifique, le Mubai Sushi réussit tous ses classiques de fruits de mer. Le souper peut se prendre au Waterfront Bistro où le génie culinaire du Chef Mark Filatow assure une carte locale spectaculaire. Pour des spécialités régionales et une bouffe totalement délicieuse ne manquez pas RauDZ de Kelowna.

Plusieurs des grands vignobles se retrouvent dans la région de Kelowna, mais si vous poursuivez vers le sud à Peachland et Summerland vous trouverez des vignobles sur le côté ouest du lac avec une exposition au soleil levant. Le Pinot Gris est le cépage le plus planté et on trouve un immense choix de producteurs mais attardez-vous au vignoble Haywire's Switchback Vineyard avec son Pinot Gris sur lies, ses notes de noix et florales, taillé par les talents internationaux Alberto Antonini et Pedro Parra. Directement en face, de l'autre côté du lac, se trouve le Naramata Bench où Nichol Vineyards et Roche Wines

Crush Pad & Switchback Vineyard
Photo: Lionel Trude

Peachland
Photo: BC Wine Institute

A pair of charmingly rustic spots for overnighting are the Sandy Beach Lodge & Resort and the Naramata Heritage Inn & Spa.

Albariño is a niche success story and both Terravista's and Stag's Hollow's efforts are shockingly correct. Look out for Stag Hollow's Grenache as well — it's making waves everywhere). Grüner Veltliner too — and Culmina (this is the Golden Mile estate of the Canadian wine industry-pioneering Triggs family) — haa two fabulous ones: Unicus and the peppery, leesy No. 002 Wild Ferment. Equally compelling are sparkling wines from the Okanagan. There are brilliant traditional method bubbles to try like Blue Mountain especially and Noble Ridge, but the international pét-nat craze is also alive and well here. Bella is a bubbly-only domaine and their Méthode Ancestrale Rosé is a must, as is Okanagan Crush Pad Winery's crisp and racy Narrative Ancient Method.

You'll note the pervasive savoury stamp of black sage in many Okanagan wines — it's the local signature, like garrigue in the south of France. It shows particularly in Okanagan pinot noirs, such as Miraval and Spierhead from the Kelowna area; Naramata's Moraine; and from Okanagan Falls, Blue Mountain and Meyer. And if you happen to be in Okanagan Falls, make a pit stop at Wild Goose's Smoke and Oak Bistro, where the food is addictive, especially the pulled pork and brisket.

produisent chacun deux Pinot Gris de grande réputation, avec et sans chêne neutre. Une paire de sites rustiques et charmants pour une nuitée sont le Sandy Beach Lodge & Resort et le Naramata Heritage Inn & Spa.

L'Albariño est une histoire à succès créant une niche pour des produits très réussis de Terravista et Stag Hollow (et un clin d'œil pour le Grenache — tout le monde en parle). Pas moins réussi, le Grüner Veltliner — la maison Culmina (détenue par la famille Triggs dans le Golden Mile) nous en présente deux superbes : Unicus et No. 002 Wild Ferment avec ses notes poivrées et de lies. Autant attachants, les mousseux de l'Okanagan. En méthode traditionnelle, découvrez particulièrement Blue Mountain, sans négliger Noble Ridge; la mode pétillant-naturel est bien présente ici aussi. Bella se limite aux bulles et son rosé en méthode ancestrale mérite absolument votre attention comme, de même, le frais et racé Narrative du producteur Okanagan Crush Pad Winery.

Vous reconnaîtrez la marque envahissante et savoureuse de la sauge noire dans plusieurs vins de l'Okanagan — c'est la signature locale comme la garrigue dans le midi de la France. On la retrouve particulièrement dans les Pinots Noirs de l'Okanagan tels que chez Miraval et Spierhead dans la région de Kelowna; chez Moraine à Naramata; chez Blue Mountain et Meyer à Okanagan Falls. Si vous passez par Okanagan Falls, un arrêt chez Smoke and Oak Bistro de Wild Goose s'impose; la bouffe vous tient en otage, surtout le porc effiloché et le gigot.

Similkameen Valley | La vallée de Similkamen
Photo: BC Wine Institute

Rhys Pender, Little Farm
Photo: BC Wine Institute

Similkameen Valley
Photo: BC Wine Institute

JoieFarm Winery
Photo: Daniel Seguin

The South Okanagan presents generous warmth that Rhône grapes demand and Okanagan syrah from here is supremely distinctive, with plenty of ripe dark and juicy fruit, cracked pepper and brisk acidity. Le Vieux Pin's Syrah Cuvée Violette is a smoky, herbal and meaty wonder; for a contrast, try Markus Ansems potent, fruit-forward shiraz. When you are ready for dinner, The Wildfire Grill and Campo Marina Café in downtown Osoyoos are both popular dining spots with locals and tourists alike. The Walnut Beach Resort is a fine place to stay in the south, with its beachfront pool and promenade for people-watching.

Similkameen Valley

One of B.C.'s loveliest drives is along Highway 3, a twisting, rolling road that links the south Okanagan with the Similkameen Valley. Stop at Spotted Lake to learn about saline endorheic alkali lakes, then head strait to Cawston for a tasting at Little Farm (for Pied de Cuve) and Orofino (for Hendsbee) to get a sense of the saline, mineral lacing that Similkameen Riesling in particular, conveys. Tree to Me Market & Café is your stop for coffee (as well as sandwiches, meat pies and preserves) and there is also a homey bed and breakfast. On the main drag of the cowboy town Keremeos is a truly authentic restaurant called Benja Thai, for lunch or dinner. It's been there forever and never wavered.

Look, smell, taste, eat it all in. And you'll be back for more Okanagan.

Le sud de l'Okanagan assure des chaleurs propices à la culture des cépages typiques de la vallée du Rhône et la Syrah de cette région de l'Okanagan se présente avec un caractère bien à elle, avec beaucoup de fruit noir juteux et mûr, des notes de poivre concassé et une vive acidité. La Syrah Cuvée Violette du Vieux Pin est une merveille avec ses notes de fumée, herbacées et viandées; en contraste, découvrez la Syrah tout en fruit et puissante de Markus Ansems. Vous êtes prêts pour le souper? Dirigez-vous vers le Wildfire Grill ou le Campo Marina au centre-ville d'Osoyoos, tous deux très populaires autant avec la clientèle locale que touristique. Le Walnut Beach Resort, dans le sud, vous accueille pour la nuit avec sa piscine en bordure de plage et sa promenade pour faire le bilan des passants.

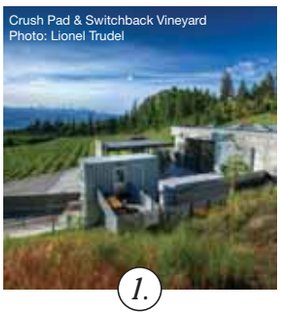
La vallée de Similkameen

Une des plus belles randonnées en Colombie-Britannique se trouve le long de l'autoroute 3, une route sinueuse et ondulante qui relie le sud de l'Okanagan avec la vallée de Similkameen. Arrêtez-vous à Spotted Lake pour tout apprendre sur les lacs endoréiques et salés puis poursuivez à Cawston pour une dégustation chez Little Farm (son Pied de Cuve) et chez Orofino (parcelle Hendsbee) pour découvrir un vrai Riesling salin de Similkameen. Tree to Me Market & Café est le lieu de prédilection pour votre café matinal (mais aussi sandwichs, tartes de viande et confitures) et on y trouve aussi un gîte fort confortable. Sur la rue principale du village cowboy Keremeos, un restaurant authentique, le Benja Thai vous attend pour le diner ou le souper. Il est là depuis toujours, fidèle à lui-même.

Regardez, sentez, goutez, mangez-en. Et vous serez de retour pour une autre portion d'Okanagan.

Look for **BC VQA** on the label; it guarantees
100% BC grapes. Learn more at **WineBC.com**

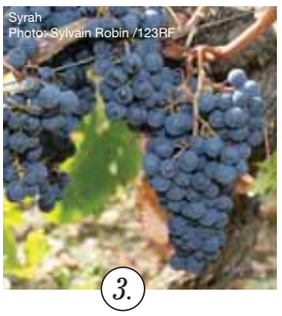
WINES OF
BRITISH COLUMBIA


Crush Pad & Switchback Vineyard
Photo: Lionel Trudel

1.

Amphora
Photo: Contributed | Contribué

2.


Syrah
Photo: Sylvain Robin /123RF

3.

Miradoro
Photo: www.nomnomyvr.com

4.

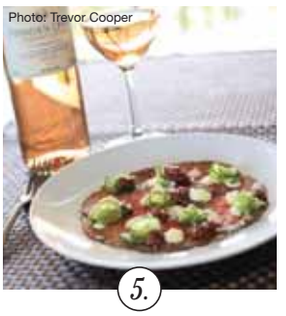


Photo: Trevor Cooper

5.

Somm Tips

1. Jill Spoor, *Wine Director, Botanist, Fairmont Pacific Rim, Vancouver*

The Okanagan Crush Pad's winery motto is "Respect the Grape" and they live up to this in every way. If you want to experience firsthand the progressive winemaking movement happening in the Okanagan Valley, then this should be your first stop. Explore their compelling terroir-driven wines made with minimal intervention and organic grapes. I'm secretly obsessed with their gamay noir which sells out every year because it's irresistibly delicious, so don't miss out!

2. Kelcie Jones, *Sommelier, Chambar, Vancouver*

The ingredient for a perfect day in the Okanagan is a Naramata picnic. Pick up an outdoor, wood-fired pissaladière from JoieFarm, swing into Lock & Worth's tasting room for some Poplar Grove Cheese (Yes, they are bedfellows), then drive straight up the road to Bella Wines for a bottle of ancestral method Gamay. All things in-hand, park yourself at the Indian Rock Beach access in North Naramata. Few things are better than bubbles, a fresh pie and the cool Okanagan Lake between your toes.

And, should you tire of your travel mates, The Book Shop in Penticton has a serious philosophy collection that pairs perfectly with a glass of CedarCreek Amphora Wine Project.

3. Lisa Haley, *Sommelier, Restaurant Director, L'Abattoir, Vancouver*

My priority, whenever I arrive in the Okanagan, is to get myself to the tasting patio at Nichol Vineyards in Naramata. You can look out over the oldest syrah vines in Canada, talk to the cat and chat with Ross and Matt about making great wine on the Bench in what must be the most relaxed tasting 'room' anywhere.

4. Sean Nelson, *Sommelier, Vij's Restaurant, Vancouver*
Best Sommelier British Columbia, 2018

My favourite place to sit with a glass of wine is the patio of Miradoro Restaurant at Tinhorn Creek. Panoramic views of the South Okanagan and a great tapas menu make it a fantastic spot to finish a day of winery visits. Also, if you're looking for something cool on a hot day Tickleberry's Ice Cream in Okanagan Falls will no doubt tickle your fancy.

5. Randy Chafe
Sommelier, General Manager, Bistro Verde, Nordstrom, Vancouver

So, thinking about my many experiences travelling through the Okanagan, one memory keeps coming back to me. My wife and I love stopping at Tinhorn Creek in Oliver, grabbing a bottle of their delicious Cabernet Franc Rose and playing some Bocce while admiring the view towards Osoyoos perched high above the Okanagan Valley floor. We've done this a handful of times and it always make me smile — partly because I always win!

Conseils de sommelier

1. Jill Spoor, *Directrice Vins, Botanist, Fairmont Pacific Rim, Vancouver*

La devise du vignoble Okanagan Crush Pad est "Respectez le raisin" et l'équipe le fait en tous les sens. Si vous aimeriez témoigner en personne du nouveau mouvement de vinification progressive de la vallée de l'Okanagan, faites-en votre premier arrêt. Découvrez leurs vins à l'image du terroir et jouissant d'interventions minimales et de raisins biologiques. J'ai un petit fétiche pour le gamay noir qui quitte les tablettes à chaque année, tellement il est bon. Ne manquez pas la chance!

2. Kelcie Jones, *Sommelière, Chambar, Vancouver*

La recette pour une journée parfaite dans l'Okanagan est un piquenique à Naramata. Procurez-vous une pissaladière chez JoieFarm, passez chez Lock & Worth pour leur Poplar Grove Cheese et empruntez la route directement vers Bella Wines pour marier le tout avec leur Gamay, méthode ancestrale. Installez-vous avec votre piquenique à l'Indian Rock Beach à North Naramata. On ne peut faire mieux que des bulles, une tarte fraiche et les eaux rafraichissantes du lac Okanagan entre vos orteils.

Vous avez marre de vos compagnons de voyage? Le Book Shop à Penticton offre une collection sérieuse de livres de philosophie qui se marient à merveille avec un verre d'Amphora Wine Project du producteur Cedar Creek.

3. Lisa Haley, *Sommelière et directrice de restaurant, L'Abattoir, Vancouver*

Ma priorité en arrivant dans l'Okanagan est de me diriger à la salle de dégustation de Nichol Vineyards à Naramata. Vous pouvez fixer votre regard sur les plus vieilles vignes de Syrah plantées au Canada, jaser avec le chat et discuter avec Ross et Matt au sujet de la production de vin sur le Bench dans ce qui est probablement la salle de dégustation la plus décontractée au monde.

4. Sean Nelson, *Sommelier, Vij's Restaurant, Vancouver*
Meilleur Sommelier, Colombie-Britannique, 2018

Ma préférence pour déguster un verre de vin est le patio du Miradoro Restaurant à Tinhorn Creek. Des vues panoramiques du sud de l'Okanagan et le menu de tapas incroyable en font un endroit idéal pour terminer une tournée de vignobles. Si vous cherchez de quoi vous rafraichir lors d'une canicule, offrez-vous une glace chez Tickleberry's Ice Cream à Okanagan Falls, un délice sans faute.

5. Randy Chafe
Sommelier, Directeur général, Bistro Verde, Nordstrom, Vancouver

En revisitant mes nombreux souvenirs de voyages à travers la vallée de l'Okanagan, il y en a un en particulier qui domine. Mon épouse et moi adorons faire escale au Tinhorn Creek à Oliver pour déguster leur merveilleux rosé de Cabernet Franc et s'offrir un match amical de Bocce, tout en admirant le panorama vers Osoyoos, perché bien haut au-dessus de la plaine de la vallée de l'Okanagan. Nous avons répété ce rituel plusieurs fois à mon grand plaisir car — je gagne à chaque fois!

CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES
"For ten years we have been uniting performance and aesthetic prowess to treat your customers to fantastic experiences!"
10th
ANNIVERSARY
2008 - 2018
Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL
GLASS
With Chef&Sommelier, le know-how à la française has radiated worldwide for ten years. Providing creativity, performance and aesthetic appeal to allow customers to have the best experiences.
"2018, Official partner of the A.S.I"
C&S
Chef&Sommelier
FRANCE
chefsommelier.com

Photo: Zachariah Hagy /unsplash.com

Quebec's Patrons of the Sommelier Profession

Des mécènes hors pairs encouragent la profession de sommelier au Québec

Michèle Boisvert and Guy Côté love fine wine. Both have become passionate advocates of the sommelier trade, donating their time and efforts to the promotion of L'ACSP and the ASI & APAS Contest of the Best Sommelier of the Americas. So much so, they have become recognized as honourary chairs of the event, in recognition of their contributions.

Michèle Boisvert et Guy Côté se passionnent pour les grands vins. Les deux sont devenus de fiers porte-paroles pour la profession de sommelier, donnant généreusement de leur temps et de leur énergie dans la promotion de l'ACSP et du concours du Meilleur Sommelier des Amériques sous l'égide de l'ASI et de l'APAS. Tellement que le titre de présidents honoraires de l'événement leur a été attribué en reconnaissance de leurs contributions.

Michèle Boisvert

Michèle Boisvert is a music lover who has been immersed in the world of wine for more than 25 years. This Université de Montréal Pharmacy graduate — who specializes in homeopathy — has discovered the subtleties of wine through her friends, who invited her to join the Chaîne des Rôtisseurs, a gastronomic society founded in Paris in 1950.

Boisvert's love for wine doesn't stop at the liquid in the bottle, as she is also a supporter for people in the industry, whose knowledge of wine fascinates her. She admires sommeliers who demonstrate expertise far beyond the wine industry in order to distinguish themselves.

Boisvert studied piano before entering the pharmaceutical sciences and enjoys meeting the various people who inspire and makeup the large family of wine enthusiasts. In order to continue on this path, she became involved with the Canadian Association of Professional Sommeliers in Quebec, who affectionately refer to her as the "godmother" of the Best Sommelier of the Americas competition.

Michèle Boisvert

Michèle Boisvert est une musicophile qui œuvre au cœur du monde du vin depuis 25 ans. Cette graduée en pharmacie de l'université de Montréal — se spécialisant en homéopathie — a découvert les nuances subtiles du vin par le biais de son entourage qui l'ont intégrée à la Chaîne des Rôtisseurs, société gastronomique fondée à Paris en 1950.

Son appréciation du vin va au delà du divin nectar ayant décidé de prêter un support infatigable pour les acteurs professionnels du milieu, leurs connaissances expertes ne cessant de l'épater. Elle admire ces sommeliers qui se distinguent par leurs connaissances qui transcendent l'industrie du vin dans un but de se distinguer parmi leurs pairs.

Ayant étudié le piano avant d'entamer ses études en sciences pharmaceutiques, elle a toujours aimé la compagnie des gens passionnés comme ceux qui inspirent et composent la grande communauté des amateurs de vin. Voulant poursuivre sur cette lancée, elle s'est impliquée au centre de l'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels du Québec qui l'a affectueusement élevée au titre de présidente honoraire du concours du Meilleur Sommelier des Amériques.

Guy Côté

For Guy Côté, wine is above all a force that brings people together. A self-professed enthusiast for years, he is thrilled to join the large family of the Canadian Association of Professional Sommeliers as the Honorary Chairman of the Best Sommelier of the Americas competition.

Côté enjoys savouring fine wines with friends and discovering the subtleties particular to each grape variety and each region. In fact, it's this ability that sommeliers have — to quickly analyze a wine, to describe its origin and the type of soil the grape variety grew from and sometimes even the vintage year — that fascinates him. If his role as Senior Vice President and Portfolio Manager of National Bank Financial makes him an expert in reading the stock market, he is learning, little by little and with great fun, to decipher the symbols exclusive to the world of wine tasting.

Guy Côté

Selon Guy Côté, le vin est cette force qui nous rassemble. Autodidacte du vin depuis de nombreuses années, il est excité de se joindre à la grande famille de l'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels et d'assumer la responsabilité de président honoraire pour le concours du Meilleur Sommelier des Amériques.

Il apprécie, particulièrement, déguster de grands vins avec ses amis et découvrir les subtilités de chaque cépage et de chaque région. En fait, c'est cette compétence que possède les sommeliers – de rapidement analyser un vin, de décrire ses origines et le type de sol d'où provient le cépage et parfois même le millésime – qui le fascine. Si son poste de vice président sénior et de gestionnaire de portefeuille chez Financière Banque Nationale font de lui un expert dans l'analyse des marchés boursiers, il apprend, pas à pas et avec grand plaisir, à déchiffrer les indicateurs particuliers du milieu de la dégustation de vins.

Contest of the Best Sommelier of the Americas / May 21 to 24, Montreal
Concours ASI & APAS du Meilleur Sommelier des Amériques / 21 au 24 mai 2018 à Montréal

DOMAINENEIGE.COM
DOMAINE
NEIGE
Berceau du Cidre de Glace au Québec et dans le Monde
La modération a bien meilleur goût.
Éduc Valcool

Quebec gin | le gin québécois

DISTILLING TERROIR | DISTILLONS LA NOTION DE TERROIR

Distillerie Cirka Gin Sauvage
Made from a base crafted from 100 per cent Quebec-grown corn, then distilled with a custom pot still and seasoned botanicals, sourced from Quebec's boréal forest. Complex, fragrant and boasting a scent of the woods.
circa.ca

Romeo's Gin
Romeo takes a somewhat different viewpoint of making a gin reflective of its place. This gin, seasoned with a unique blend of cucumber, dill, lavender, almond, lemon and juniper, was inspired by the flavours of a bowl of soup the distillery owner's wife discovered at a Montreal bistro.
romeosgin.com

Distillerie Mariana Canopée Dry Gin Forestier
Along with the classic juniper seasoning, this award-winning gin gets its distinctive, but not overpowering, resin-like notes from the use of locally sourced black spruce, white cedar, maple and oak.
distilleriemariana.com

Peter McAuslan's Holy Smoke! Gin
Legendary Quebec brewer Peter McAuslan sold his brewery in 2013, but never lost his love of great liquid. Not surprising, his Holy Smoke! Gin contains a little cascade hops, along with classic juniper and citrus peel. This is a gin you can sip and savour.
mcauslanmaltingandistilling.com

Gin Sauvage de Distillerie Cirka
Élaboré à partir d'une base de maïs 100 pourcent québécois, ce gin est distillé par la suite dans un alambic à cuve sur mesure en présence d'herbes approvisionnées de la forêt boréale québécoise. Complexe, aromatique et avec un parfum forestier.
circa.ca

Le gin de Roméo
Le producteur Roméo adopte une approche non conventionnelle en nous offrant un gin fidèle à son origine. Le gin est aromatisé avec un assemblage unique de concombre, d'aneth, de lavande, d'amandes, de citron et de genévrier, le tout inspiré par les saveurs d'un bol de soupe que l'épouse du proprio a découvertes dans un bistro montréalais.
romeosgin.com

Le dry gin forestier Canopée de Distillerie Mariana
En plus de la traditionnelle baie de genévrier, l'épinette noire, le thuya, le bois d'érable et le bois de chêne s'y côtoient avec grâce et franchise.
distilleriemariana.com

Le gin Holy Smoke! de Peter McAuslan
Le légendaire brasseur Peter McAuslan a vendu sa brasserie en 2013 mais n'a jamais perdu son amour pour les grands breuvages. Donc il n'est pas surprenant que son gin Holy Smoke! possède un arôme propre et net de genévrier avec un soupçon de houblon en cascade. Il présente des accents de citron et d'herbes, complexes mais bien intégrés en bouche, avec une touche de fumée sur une finale d'encens et de myrrhe. À siroter et apprécier lentement.
mcauslanmaltingandistilling.com

Who was bold enough to make Burgundy sparkle ?

Qui a eu l'audace de rendre la Bourgogne aussi pétillante ?

LOUIS BOUILLOT
GRANDS CRÉMANTS DE BOURGOGNE
DEPUIS 1877

Royal Canadian Punch

Recipe by Jeff Van Horne, The Clever Barkeep

750 ml Romeo Gin, chilled
750 ml Mission Hill Reserve Pinot Noir, chilled
375 ml fresh lemon oleo-saccharum*
2 lemons
Fresh strawberries, sliced
15 ml Dillon's Absinthe
1 L sparkling water, chilled
750 ml Benjamin Bridge Brut

Combine Romeo Gin (Quebec), Mission Hill Reserve Pinot Noir (British Columbia), lemon oleo-saccharum, sparkling water and Benjamin Bridge Brut (Nova Scotia) in a punch bowl. Lastly add Dillon's Absinthe (Ontario). to the punch bowl. Taste punch to make sure it is balanced. Garnish with lemon wheels (quartered) and strawberry slices.

* In a large container combine 1 ½ cups sugar with peels of 6 lemons. Juice the lemons and reserve. Muddle lemon peels in sugar for about 10 minutes. Let sit for 3 to 4 hours. Add the lemon juice to the lemon sugar. Mix until sugar is dissolved. Strain mixture before using.

Punch Royal Canadian

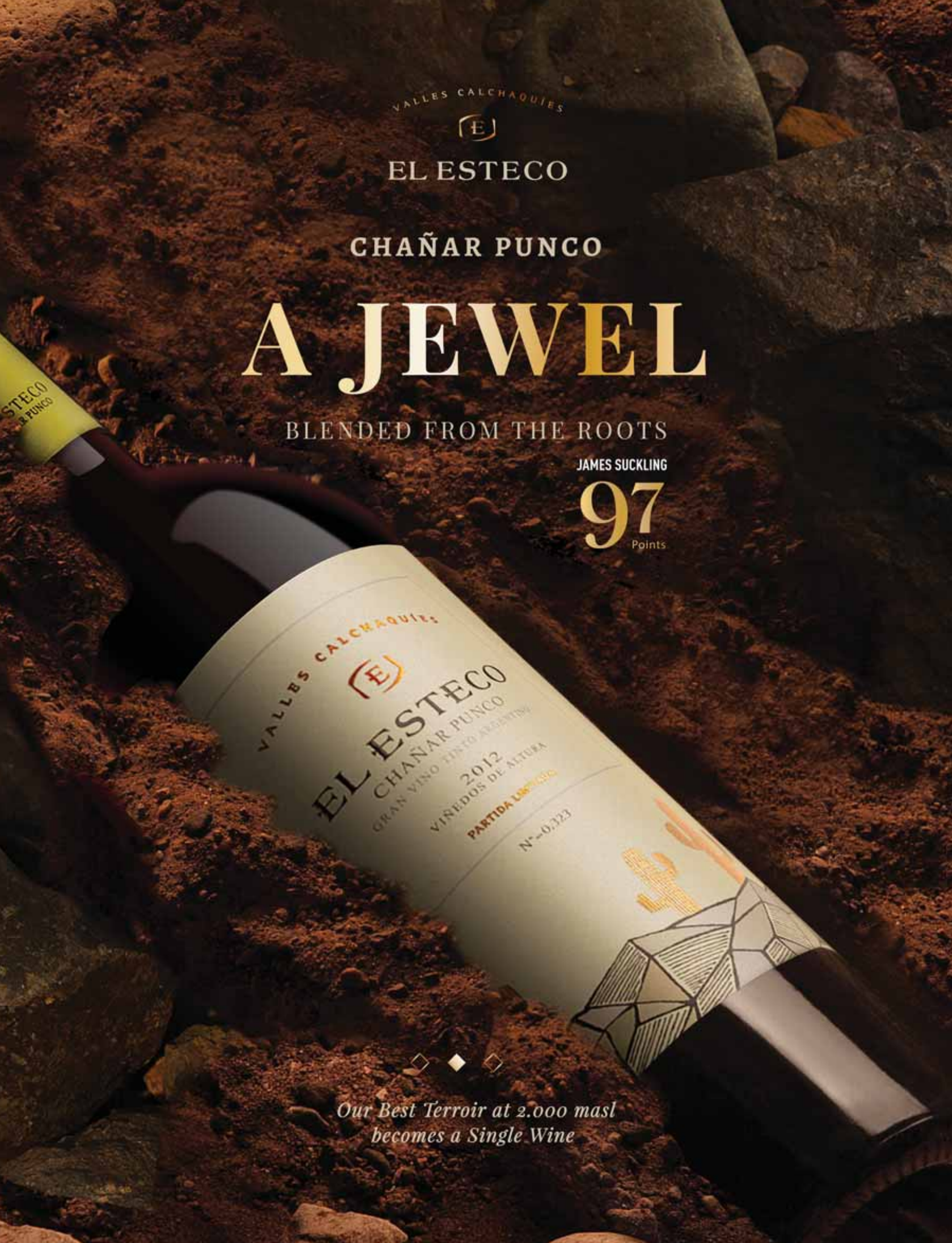
Recette de Jeff Van Horne, The Clever Barkeep

750 ml de Romeo Gin, refroidi
750 ml de Pinot Noir Réserve de Mission Hill, refroidi
375 ml d'oleo-saccharum* de citron frais
2 citrons
Fraises fraîches, tranchées
15 ml d'absinthe de Dillons
1 litre d'eau pétillante, refroidie
750 ml de Mousseux brut de Benjamin Bridge

Combinez le gin Roméo (Québec), le Pinot Noir Réserve de Mission Hill (Colombie-Britannique), l'oléo-saccharum de citron, l'eau pétillante et le Mousseux Brut de Benjamin Bridge dans un bol à punch. Garnissez avec des rondelles de citron coupées en quarts et de tranches de fraises.

* Dans un grand contenant, combinez 1 ½ tasses de sucre avec la pelure de 6 citrons. Pressez les citrons et réservez. Pilonnez les pelures de citron dans le sucre pour environ 10 minutes. Laissez reposer pendant 3 à 4 heures. Ajoutez le jus de citron au sucre de citron. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit tout dissout. Égouttez le mélange avant de l'utiliser.

Photo: Perry Jackson


VALLES CALCHAQUIES
EL ESTECO
CHAÑAR PUNCO
A JEWEL
BLENDED FROM THE ROOTS
JAMES SUCKLING
97
Points
VALLES CALCHAQUIES
EL ESTECO
CHAÑAR PUNCO
2012
VIÑEDOS DE ALTURA
Our Best Terroir at 2.000 masl
becomes a Single Wine

TRAPICHE
ARGENTINA

FORGING THE PATH OF ARGENTINE WINEMAKING SINCE 1883

Trapiche is one of the oldest brands of wines produced in *Argentina*, standing out for premium standards in viticulture and winemaking is proud to bring the best from the heart of *Argentine* wine regions like *Mendoza's* high vineyards located at 1200 masl on the foothills of the *Andes* mountains, to the first *South Atlantic* winery *Costa & Pampa*.

THE WORLD'S MOST ADMIRED WINE BRANDS
Drinks International

AMONGST WORLD'S TOP 50 MOST ADMIRED WINERIES
2014 - 2015 - 2017 - 2018

JAMES SUCKLING 96 POINTS *2014*

JAMES SUCKLING 99 POINTS *2013*

JAMES SUCKLING 97 POINTS *2015*

TRAPICHE
ARGENTINA

ISCAY THE BLEND
OF TWO WINECULTURES

To develop the Iscay line, *Daniel Pi Chief* Winemaker of *Trapiche* joined forces with two talented and knowledgeable colleagues, who also happen to be his friends… The unique Malbec-Cabernet Franc was crafted with *Marcelo Belmonte*, Chief of viticulture. The Syrah-Viognier created with Joey Tensley, a renowned winegrower in Santa Barbara. These wine concepts combine two cultures and attest to Trapiche's innovative spirit.

- 99 PTS James Suckling | ISCAY *Malbec - Cabernet Franc 2013*
- 97 PTS James Suckling | ISCAY *Syrah - Viognier 2015*

THE WORLD'S MOST ADMIRED WINE BRANDS
Drinks
2014 · 2015 · 2017 · 2018

VOICI LE

COCKTAIL

DU QUÉBEC

DÉCOUVREZ LA RECETTE DANS SAQ.COM

LE

QUÉBEC ROYAL

DÉGUSTEZ-LE FIÈREMENT

BASE VODKA + LIQUEUR CASSIS + CIDRE MOUSSEUX + SIROP D'ÉRABLE ET JUS DE CITRON

La modération a bien meilleur goût.

Éduc'alcool

18+

PRÉSENTÉ PAR LA SAQ

food fetishes
alimentation fétichiste

SEE FOOD DIFFERENTLY
VOIR L'ALIMENTATION DIFFÉREMMENT

Our sommeliers and chefs have crafted delicious recipes and wine pairings that reflect the diversity of our country's seafood and wine offerings. | Nos sommeliers et chefs ont concocté de délicieuses recettes et des accords qui reflètent la diversité des fruits de mer et vins canadiens.

Atlantic | Atlantique

Digby Scallop Carpaccio, Limoncello Gelle, Marinated Melon

p52

Carpaccio de pétoncles de Digby, gelée au Limoncello, melon mariné

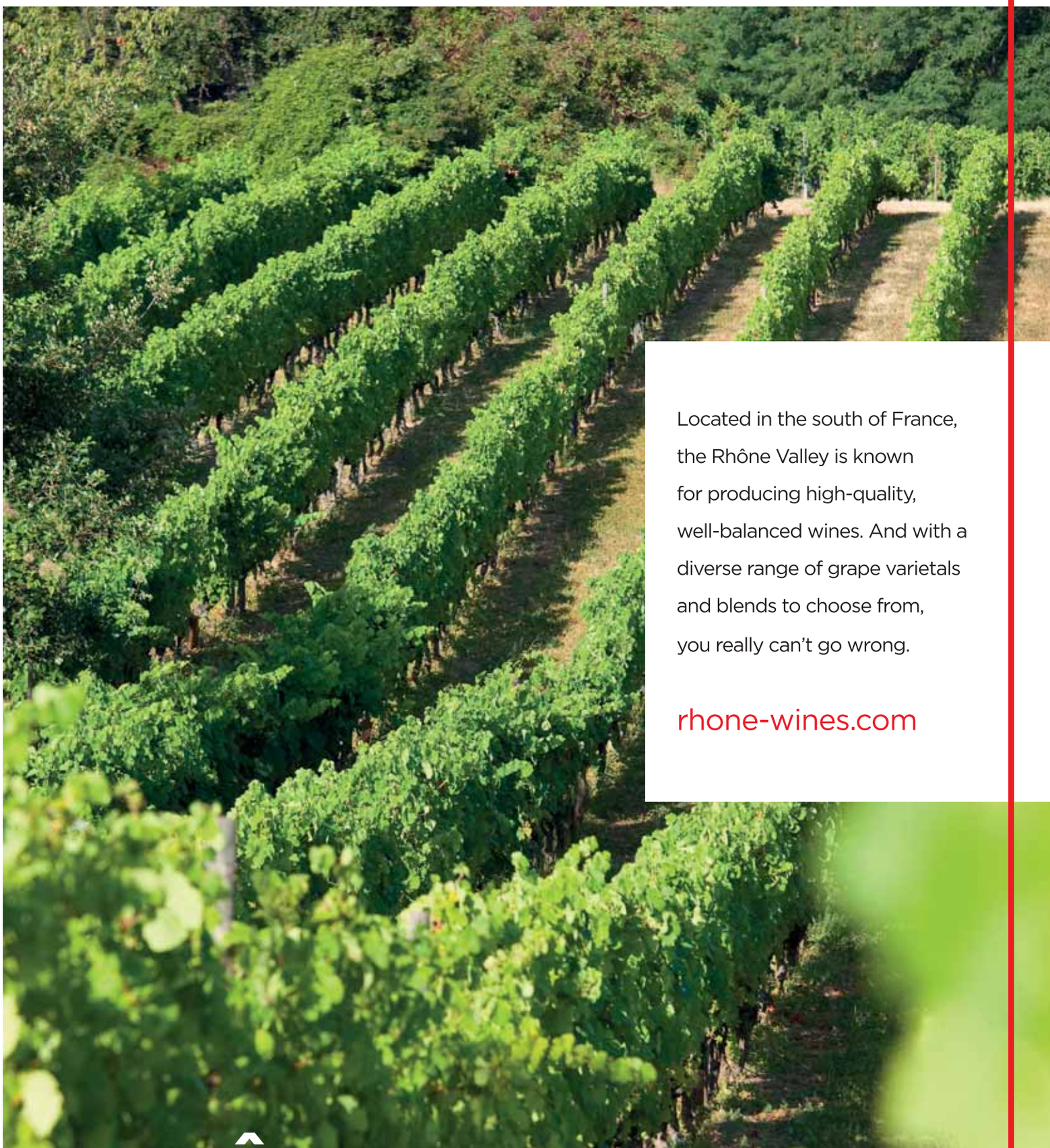
Chef Michael Boragina, *Executive Chef, The Bicycle Thief, Halifax*
Chef Michael Boragina, *Chef exécutif, The Bicycle Thief, Halifax*

Pairing | Accord

2012 L'Acadie Vineyards Prestige Brut Cuvée
Alana Steele, Sommelier, The Bicycle Thief, Halifax

Cuvée Prestige Brut, 2012, L'Acadie Vineyards
Alana Steele, Sommelière, The Bicycle Thief, Halifax

Photo: Perry Jackson



Located in the south of France, the Rhône Valley is known for producing high-quality, well-balanced wines. And with a diverse range of grape varietals and blends to choose from, you really can't go wrong.

rhone-wines.com

RHÔNE VALLEY VINEYARDS

Quebec | Québec

Sea Urchin and Razor Clam Spaghetti

p52

Spaghetti aux oursins et couteaux (razor clams)

Chef Ola Claesson, *Auberge St.-Gabriel, Montreal*
Chef Ola Claesson, *Auberge St.-Gabriel, Montréal*

Pairing | Accord

2016 Domaine du Nival Matière à Discussion Vidal
Jean Benoit Hinse, Auberge St.-Gabriel, Montreal

2016 Domaine du Nival Matière à Discussion Vidal
Jean Benoit Hinse, Auberge St.-Gabriel, Montréal

Photo: Jean Benoit Hinse

SOME THINGS GET BETTER WITH TIME

PHOTOGRAPHING THE WORLD OF
WINE, FOOD & TRAVEL SINCE 1986.

JACKSONPRODUCTIONS.CA

Jackson
Productions Inc

THE
PINOT
PARTY

Monday July 16 | Lundi 16 Juillet

Presented by | Présenté par :
Lifford Wine & Spirits
CRU by CAPS | Par L'ACSP

Seminar by | Séminaire par :
Jamie Goode

Location:
Lifford Wine & Spirits
471 rue Jarvis Street, Toronto

#pinotparty18

LIFFORD

SOMMELIERSCANADA.COM
C·R·U
BY CAPS | PAR L'ACSP – MAY 2018 MAI

Ontario | Ontario

Pan Seared Pickerel

p55

Brochet poêlé

Lee Arden Lewis, Chef & Owner, *Jackson's Fall Country Inn & Public House Restaurant, Milford, Ontario*

Lee Arden Lewis, Chef & Propriétaire, *Jackson's Fall Country Inn & Public House Restaurant, Milford, Ontario*

Pairing | Accord

2017 Huff Estates Prince Edward County Pinot Gris

John Szabo, Master Sommelier, Principle Critic WineAlign

Pinot Gris, 2017 Huff Estates, Prince Edward County

John Szabo, Master Sommelier, *Chroniqueur principal, Chacun Son Vin*

Photo: Jamie Janx Johnston

WINE ALIGN
EXCHANGE

DISCOVER **GREAT WINES** BEYOND THE LCBO

RARE, CURATED 90pts+ WINES DELIVERED TO YOUR DOOR

www.WineAlign.com/Exchange

CANADIAN ASSOCIATION OF PROFESSIONAL SOMMELIERS
ASSOCIATION CANADIENNE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

JOIN CAPS
ON VOUS ATTEND À L'ACSP

Become a member of our community of professionals and wine lovers.

Accredited Sommelier, Associate Member and Corporate Memberships available.

Joignez-vous à nos sommeliers accrédités de même que nos membres associés et corporatifs, une superbe communauté de professionnels et de disciples de Dyonisos.

sommelierscanada.com

British Columbia / Colombie-Britannique
Manitoba | Ontario | Québec
Atlantic / Atlantique

Prairies | Les prairies

Parmesan Baked Northern Pike

p55

Grand brochet au parmesan, cuit au four

Chef Michael Dacquisto, Executive Chef, *Carne Italian Chophouse*
Chef Michael Dacquisto, Chef exécutif, *Carne Italian Chophouse*

Pairing | Accord

2016 Little Farm Rosé, Similkameen Valley
Christopher Sprague, WOW! Hospitality

Little Farm Rosé, 2016, Vallée de Similkameen
Christopher Sprague, WOW! Hospitality

Photo: Perry Jackson

British Columbia
Colombie Britannique

White Sturgeon, Cauliflower and Potato Soup

p57

Esturgeon blanc, soupe chou-fleur et pomme de terre

Chef Patrick Gayler, Terrace Chef, *Mission Hill Family Estate, West Kelowna*

Chef Patrick Gayler, Chef de terrasse, *Mission Hill Family Estate, West Kelowna*

Pairing | Accord

Mission Hill Family Estate, Reserve, Chardonnay, 2016
Bram Bolwijn, Lead Sommelier, Mission Hill Family Estate Winery, West Kelowna

Chardonnay Réserve, 2016, Mission Hill Family Estate
Bram Bolwijn, Sommelier en chef, Mission Hill Family Estate Winery, West Kelowna

Photo: Perry Jackson

Célébrons la sommellerie à son meilleur !

C'est un réel privilège que d'explorer
le vaste univers des cépages et des millésimes
avec ces guides des fins plaisirs gustatifs.

Levons nos verres à leur santé
et au bonheur qu'ils nous procurent !

Celebrate the best of the sommelier's arts!

Exploring the pleasures of the vast universe
of grape varieties and vintages with these
gustatory guides is a real privilege.

Let's raise our glasses to their health
and all the enjoyment they contribute!

FINANCIÈRE BANQUE NATIONALE
GESTION DE PATRIMOINE

ÉQUIPE GUY CÔTÉ
GESTION DE PATRIMOINE INTÉGRÉE

Financière Banque Nationale – Gestion de patrimoine (FBNGP) est une division de la Financière Banque Nationale inc. (FBN) et une marque de commerce appartenant à la Banque Nationale du Canada (BNC) utilisée sous licence par la FBN. FBN est membre de l'Organisme canadien de réglementation du commerce des valeurs mobilières (OCRCVM) et du Fonds canadien de protection des épargnants (FCPE) et est une filiale en propriété exclusive de la BNC, qui est une société ouverte inscrite à la cote de la Bourse de Toronto (NA : TSX).

recipes | recettes

Atlantic | Atlantique

Recipe by: Chef Michael Boragina, Executive Chef, *The Bicycle Thief, Halifax*

Sommelier: Alana Steele, Sommelier, *The Bicycle Thief, Halifax*

Pairing: 2012 L'Acadie Vineyards Prestige Brut Cuvée

Recette par : Chef Michael Boragina, Chef exécutif, *The Bicycle Thief, Halifax*

Sommelier : Alana Steele, Sommelière, *The Bicycle Thief, Halifax*

Accord : Cuvée Prestige Brut, 2012, L'Acadie Vineyards

Digby Scallop Carpaccio, Limoncello Gelle, Marinated Melon

Serves 4

Ingredients (limoncello gelle):
- 125 ml limoncello
- 60 ml sparkling wine
- 5 ml sugar
- 1 gelatin leaf

Ingredients (melon and scallops):
- 60 ml white wine vinegar
- 90 ml water
- 4 Serrano chili peppers
- 8 jumbo scallops (10-20 count)
- 60 ml dry white vermouth
- 60 ml fresh squeezed lime juice
- 1/2 ripe melon, peeled, seeds removed
- Sorrel, chives and flowers, to garnish

Directions: Start by making the limoncello gelle. In a small sauce pot, add limoncello and sparkling wine and 5 ml of sugar. When it comes to a light simmer and the sugar is completely dissolved, add your gelatin sheet and stir until fully incorporated. Pour it into a square mold, lined with parchment paper, let stand in the fridge at least 4 hours.

Next, make your marinated melon. In a bowl, combine white wine vinegar, water and remaining sugar. Stir until sugar is completely dissolved. With a hand torch, or over an open flame, char your peppers until they have a black, bubbly exterior. Chop peppers into 5 to 6 pieces and put into pickling liquid. Let stand for 30 minutes. Using a knife cut, melon into circles out of the melon chunks, about 3 cm across. Thinly slice melon into round slices and lay flat in a dish. Strain pickling liquid over melon and refrigerate for 1 hour.

Place scallops in the freezer for 10 minutes, as this will aid in slicing. Mix the fresh lime juice and white vermouth and spoon over scallops just before serving, sprinkle with salt.

To plate, circle with melon, create an inner circle with scallops and place gelle in centre. Garnish with herbs and flowers.

Carpaccio de pétoncles de Digby, gelée au Limoncello, melon mariné

Pour 4

Ingrédients (gelée au Limoncello) :
- 125 ml de Limoncello
- 60 ml de vin mousseux
- 5 ml de sucre
- 1 feuille de gélatine

Ingrédients (melon et pétoncles) :
- 60 ml de vinaigre de vin blanc
- 90 ml d'eau
- 4 piments Serrano
- 8 grosses pétoncles de grandeur 10-20
- 60 ml de vermouth blanc sec
- 60 ml jus de lime fraichement pressée
- 1/2 melon mûr, pelé, pépins retirés
- Oseille, ciboulette et fleurs, pour garnir

Préparation: Débutez avec la préparation de la gelée au Limoncello. Dans une petite casserole, ajoutez le Limoncello et le vin mousseux avec 5 ml de sucre et mijotez à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Ajoutez la feuille de gélatine et remuez jusqu'à son incorporation complète. Versez dans un moule carré, recouvert d'un papier de parchemin. Reposez au frigidaire pendant au moins 4 heures.

Par la suite, préparez le melon mariné. Dans un bol, combinez le vinaigre de vin blanc, l'eau et le restant du sucre. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. À l'aide d'un chalumeau de cuisine, ou d'une flamme ouverte, carboniser les piments jusqu'à l'apparition de cloches noires en surface. Hachez les piments en 5 ou 6 morceaux et déposez dans la saumure. À l'aide d'un couteau, coupez le melon en cercles à partir des morceaux de melon, environ 3 cm de largeur. Taillez le melon finement en rondelles minces et déposez à plat dans une assiette. Filtrer la saumure au-dessus du melon et réfrigérez pour 1 heure.

Déposez les pétoncles dans le congélateur pour 10 minutes afin de faciliter la taille. Mélangez le jus de lime frais avec le vermouth blanc et déposez à la cuillère au-dessus des pétoncles juste avant de servir, saupoudrez au sel.

Pour la mise en plat, encerclez avec le melon, créez un trou de cercle avec les pétoncles et déposez la gelée au centre. Garnissez avec les herbes et fleurs.

Quebec | Québec

Recipe by: Chef Ola Claesson, *Auberge St.-Gabriel, Montreal*

Sommelier: Jean Benoit Hinse, *Auberge St.-Gabriel, Montreal*

Pairing: 2016 Domaine du Nival Matière à Discussion Vidal

Recette par : Chef Ola Claesson, *Auberge St.-Gabriel, Montréal*

Sommelier : Jean Benoit Hinse, *Auberge St.-Gabriel, Montréal*

Accord : 2016 Domaine du Nival Matière à Discussion Vidal

Sea Urchin and Razor Clam Spaghetti

Serves 4

- 400 g fresh razor clams
- 80 g unsalted butter
- 2 cloves whole garlic
- 250 ml fresh sea urchin roe
- 3 egg yolks
- 80 g Quebec samphire
- Espelette pepper, to taste
- Salt, to taste
- 300 g of spaghetti alla Chitarra
- 80 g Quebec organic parmesan, grated
- 1 bunch chives, chopped
- 1 lemon, zest
- 1/2 lemon, juice
- 45 g toasted breadcrumbs
- White pepper

Directions: Place razor clams in a colander and continually run cold water over them to remove excess sand. Check the outside of the shells to make sure they aren't broken; any damaged shells should be discarded. Steam the clams in a pot with a lid, with 80 ml of water in the bottom to create steam. Once they open, remove the clams and chill. Strain and keep the liquid. Once cold remove the "foot" of the clam and cut out the

Nova Scotia's message in a bottle.

DEVONIANCOAST.CA

central dark intestinal tract, leaving only the firm white clam meat. Cut the white meat in slices on an angle and reserve.

Melt the butter and add the garlic cloves, cook on low heat until the garlic is completely soft. Put aside both garlic and butter for later. Meanwhile, in a blender add two-thirds of the sea urchin roe, the egg yolks and the razor clam cooking liquid, blend for 30 seconds. Add the confit garlic and half of the reserved butter and blend until smooth. You should have a smooth sauce. If it is too thick add more water. Season with pepper and, if needed, salt, and reserve. Add the lemon zest to the toasted breadcrumbs. Season with espelette pepper and salt, to taste.

Bring a large pot of water to the boil, blanch the samphire for 15 seconds and refresh in ice water. Add salt to the water and cook the spaghetti al dente, as instructed on the package. In a bowl large enough to hold the pasta, add the sauce, the razor clams, samphire and the parmesan. Once the spaghetti is cooked strain the pasta but keep a bit of the cooking water. Add the spaghetti to the bowl with the sauce and toss with tongs making sure that the sauce covers the pasta evenly, if needed add a bit of the reserved cooking water, to make sure the sauce doesn't get too thick.

Add the rest of the butter for richer dish, if desired. Add the lemon juice. Taste the spaghetti and add salt and pepper if needed. Divide in bowls and add the rest of the sea urchin roe on top of the pasta. Sprinkle the breadcrumbs and chives on top and enjoy.

Spaghetti aux oursins et couteaux (razor clams)

Pour 4

400 g de couteaux frais (razor clams)
80 g de beurre non-salé
2 gousses d'ail entières
250 ml de gonade d'oursin frais
3 jaunes d'œufs
80 g de salicorne du Québec
Poivre d'Espelette, au goût
Sel, au goût
300 g de spaghetti alla Chitarra
80 g de parmesan biologique du Québec, râpé
1 bouquet de ciboulette, haché
1 citron, zeste
1/2 citron, jus
45 g de chapelure rôtie
Poivre blanc

Préparation: Déposez les couteaux dans une passoire et rincez continuellement à l'eau froide pour retirer le surplus de sable. Examinez l'extérieur des coquilles afin d'assurer qu'elles ne sont pas brisées; toutes les coquilles brisées doivent être retirées. Cuisez les couteaux à la vapeur dans un chaudron couvert et 80ml d'eau. Lorsqu'ils s'ouvrent, retirez les couteaux et laissez refroidir. Filtrez et réservez le liquide. Une fois refroidis, retirez le ''pied" du couteau et découpez le tractus intestinal foncé central, laissant seulement la chaire blanche ferme. Coupez la chaire blanche en tranches angulaires et réservez. Faire fondre le beurre et ajoutez les gousses d'ail, cuire à feu doux jusqu'à ce que l'ail soit complètement mou. Mettez le beurre et l'ail de côté. Entretemps, dans un mélangeur ajoutez deux tiers de la gonade d'oursins, les jaunes d'œufs et le liquide de cuisson des couteaux et mélangez pour 30 secondes. Ajoutez le confit d'ail et la moitié du beurre réservé et mélangez jusqu'à ce que le tout soit lisse. Vous devriez avoir une sauce lisse. Si elle est trop épaisse, ajoutez plus d'eau. Assaisonnez avec le poivre et, si requis, le sel puis mettre de côté. Ajoutez le zeste de citron à la chapelure rôtie. Assaisonnez avec le poivre d'Espelette et le sel, au goût.

Amenez un grand chaudron d'eau à ébullition, et blanchissez la salicorne pour 15 secondes et rafraichissez à l'eau glacée. Ajoutez du sel à l'eau et cuisez le spaghetti al dente, tel qu'indiqué sur l'emballage. Dans un bol assez grand pour accueillir les pâtes, ajoutez la sauce, les couteaux, la salicorne et le parmesan. Lorsque le spaghetti est cuit, égouttez à la passoire tout en réservant un peu d'eau de cuisson. Ajoutez le spaghetti au bol avec la sauce et mélangez à l'aide de pinces à salade, en assurant que la sauce recouvre les pâtes de façon uniforme. Si nécessaire, ajoutez un peu de l'eau de cuisson réservée, pour assurer que la sauce ne devienne pas trop épaisse.

Ajoutez le restant du beurre pour un plat plus riche, si désiré. Ajoutez le jus de citron. Goûtez au spaghetti et ajouter sel et poivre, si requis. Divisez le tout en bols et ajoutez le restant de la gonade d'oursins sur le dessus des pâtes. Saupoudrez la chapelure et la ciboulette et savourez.

Ontario | Ontario

Recipe by: Lee Arden Lewis, Chef & Owner, *Jackson's Fall Country Inn & Public House Restaurant, Milford, Ontario*

Sommelier: John Szabo, Master Sommelier, Principle Critic WineAlign

Pairing: 2017 Huff Estates Prince Edward County Pinot Gris

Recette par : Lee Arden Lewis, Chef & Propriétaire, *Jackson's Fall Country Inn & Public House Restaurant*

Sommelier : Master Sommelier, Chroniqueur principal, Chacun Son Vin

Accord : Pinot Gris, 2017, Huff Estates, Prince Edward County

Pan Seared Pickerel

Serves 2

2 225 g local skin-on pickerel fillets, rinsed, patted dry
4 ml kosher salt
2 ml freshly ground black pepper
Flour
45 ml all-purpose flour
25 ml pure canola oil, for frying
25 ml unsalted butter, for sauce
1 shallot, diced
1/2 lemon, thinly sliced
50 ml dry white wine

Directions: Sprinkle fish with salt and pepper, pressing to coat. Dredge in flour, shaking off excess. Heat the oil in a cast iron skillet over medium-high heat. When heated evenly, add the fillets skin side down, along with half the butter. Cook for 3 to 4 minutes or until crispy and browned, lightly pressing centre. Turn and cook for another 3 minutes. Drizzle oil, butter over the skin to crisp it. When it flakes easily it is done. Transfer to a plate.

Add remaining butter, shallot and lemon to the pan; cook for 45 to 60 seconds or until softened. Add wine and remove from heat. Spoon the sauce onto a serving platter, then place the fish skin side up on top of the sauce. Serve immediately. Accompany with a sunchoke and new potato mash and roasted heirloom carrots.

Brochet poêlé

Pour 2

2 filets de brochet local, avec peau, rincés et tamponnés sec
4 ml de sel kascher
2 ml de poivre noir fraîchement moulu
45 ml de farine tout usage
25 ml d'huile de canola pure, pour friture
25 ml de beurre non-salé – pour la sauce
1 échalotte, en dé
1/2 citron, tranché mince
50 ml de vin blanc sec

Préparation: Saupoudrez le poisson avec le sel et le poivre, et écrasez pour enduire la surface. Farinez et secouez pour retirer l'excédent. Chauffez l'huile dans un poêlon de fonte sur feu mi-haut. Lorsque réchauffée uniformément, ajoutez les filets avec la peau vers le bas de même que la moitié du beurre. Cuisez pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à temps qu'ils soient croustillants et brunis, pesant légèrement sur le centre. Retournez et cuisez pour un autre 3 minutes. Aspergez de l'huile et du beurre sur la peau pour la croustiller. Lorsque le poisson s'effiloche facilement, il est prêt. Transférez vers un plateau.

Ajoutez le restant du beurre, l'échalotte et le citron au poêlon; cuisez pour 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez le vin et retirez du feu. Transposez la sauce à la cuillère vers un plateau et déposez le poisson sur la sauce, peau vers le haut. Servez immédiatement. Accompagnez d'une purée de topinambours et de pommes de terre nouvelles avec des carottes anciennes rôties.

Chateau Ste Michelle

WASHINGTON STATE'S FOUNDING WINERY

Founded in 1934, Ste. Michelle Vintners pioneered vinifera grape growing in Washington state and has been producing classic European varietal wines under the Chateau Ste. Michelle label since 1967.

Chateau Ste. Michelle is among the preeminent wine producers of the world.

ste-michelle.com

CSM 545808 ©2018 CHATEAU STE. MICHELLE, WOODINVILLE, WA 98072

Prairies | Les praires

Recipe by: Chef Michael Dacquisto, Executive Chef, *Carne Italian Chophouse*

Sommelier: Christopher Sprague, ***WOW! Hospitality***

Pairing: Little Farm Rosé, Similkameen Valley, British Columbia

---

Recette par : Chef Michael Dacquisto, Chef exécutif, *Carne Italian Chophouse*

Sommelier : Christopher Sprague, *WOW! Hospitality*

Accord : Little Farm Rosé, vallée de Similkameen, Colombie-Britannique

Parmesan Baked Northern Pike

Serves 4

75 ml olive oil
30 ml lemon juice
125 ml fine dry breadcrumbs
125 ml Parmigiano-Reggiano, finely grated
30 g basil, chopped
30 g parsley, chopped
Pinch salt
Pinch pepper, freshly cracked
680 g northern pike fillets
250 ml tomatoes, diced, seeded
30 ml capers, drained
60 ml dry white wine
30 ml butter, cubed

Directions: Mix olive oil and lemon juice in a bowl. Combine breadcrumbs, cheese, parsley, salt, and pepper in another bowl. Slice pike into serving sized pieces. Dip in fish in olive oil and lemon mixture, and then breadcrumb mixture. Place fish in a single layer in a greased baking pan. Bake uncovered in a oven preheated to 500°F for 12 to 15 minutes. While fish is baking, place a saucepan over moderately high heat. Add tomatoes, capers and basil. Sauté briefly, and then add the white wine. Bring to a boil. Add the butter one cube at a time, stirring until the butter has just melted. Remove pan from the heat and season with salt and pepper. Serve sauce warm over the baked fish.

Grand brochet au parmesan, cuit au four

Pour 4

75 ml d'huile d'olive
30 ml à soupe de jus de citron
125 ml de chapelure fine sèche
125 ml de fromage Parmigiano-Reggiano, râpé fin
30 g de basilic, haché
30 g de persil, haché
Pincée de sel
Pincée de poivre, fraichement concassé
680 g de filets de grand brochet
250 ml de tomates, en dés, graines retirées
30 ml de câpres, égouttées
60 ml de vin blanc sec
30 ml de beurre, en cubes

Préparation: Mélangez l'huile d'olive et le jus de citron dans un bol. Dans un autre bol, combinez la chapelure, le fromage, le persil, le sel et le poivre. Tranchez le brochet en pièces de portion individuelle. Saucez le poisson dans le mélange d'huile d'olive et de citron, et puis dans la chapelure. Déposez le poisson en une seule couche dans un moule graissé allant au four. Cuire, sans couvrir, dans un four à 500°F pour 12 à 15 minutes. Pendant la cuisson du poisson, déposez un poêlon sur une flamme moyenne. Ajoutez les tomates, les câpres et le basilic. Faire revenir brièvement et puis ajoutez le vin blanc. Amenez à ébullition. Ajoutez les cubes de beurre, un à la fois, mélangeant jusqu'à la fonte du beurre. Retirez le poêlon du feu et assaisonnez avec le sel et poivre. Servez la sauce chaude sur le poisson cuit.

British Columbia
Colombie Britannique

p49

Recipe by: Chef Patrick Gayler, Terrace Chef, *Mission Hill Family Estate, West Kelowna*

Sommelier: Bram Bolwijn, Lead Sommelier, *Mission Hill Family Estate Winery, West Kelowna*

Pairing: Mission Hill Family Estate, Reserve, Chardonnay, 2016

Recette par : Chef Patrick Gayler, Chef de terrasse, *Mission Hill Family Estate, West Kelowna*

Sommelier : Bram Bolwijn, Sommelier en chef, *Mission Hill Family Estate Winery, West Kelowna*

Accord : Chardonnay Réserve, 2016 Mission Hill Family Estate

White Sturgeon, Cauliflower and Potato Soup

Serves 4

Ingredients (soup):

30 g bacon fat
100 g butter
500 g cauliflower, thinly sliced
100 g leek whites, julienned
25 g garlic, thinly sliced
150 g Sieglinde potato, peeled, thinly sliced, rinsed, patted dry
75 ml chardonnay
750 ml milk
2 bay leaves
1 sprig tarragon
Pinch bonito flakes

Ingredients (sturgeon):

1 litre water
1 lemon, zest only
5 bay leaves toasted
50 g salt
50 g honey
500 g cleaned sturgeon filet, trimmed, sliced into 4 pieces

Directions: In a pot, melt the fat and butter. Add cauliflower, leeks and garlic and sauté on low until they begin to soften. Add in the potatoes, season lightly and continue to cook on low heat for several minutes. Deglaze with wine, add in milk and bay leaf. Cover and simmer until all vegetables are tender. Once tender, remove from heat, add the bonito flakes and tarragon. Then purée in a blender, adding more milk if needed to achieve soup consistency. Season the soup to taste and then hold warm while you are cooking the fish.

Start the night before by combining all the brine ingredients in a pot. Bring to a little simmer. When the honey has dissolved, remove from heat and allow to cool overnight. Place sturgeon filets in the brine for 2 hours before using. Remove from brine and a use paper towel to dry off the fish. Season liberally with salt and pepper and brush with melted butter before baking in an oven preheated to 250°F, for 15 to 20 minutes or until fish is firm and just begins to flake.

GALLEON

FINE WINE BOUTIQUE
BY DANDURAND

Driven by our passion, our mission
is to promote the best wines in the world.

VISIT OUR ONLINE BOUTIQUE GALLEONWINES.CA

OVER 50 PRESTIGIOUS BRANDS, INCLUDING

M. CHAPOUTIER · FRESCOBALDI TOSCANA · TORRES · ERRAZURIZ VINOS DE FAMILIA DESDE 1870 · POGGIO AL TESORO · FERRARI TRENTO 1902 · Joseph Drouhin · FONTANAFREDDA

Esturgeon blanc, soupe chou-fleur et pomme de terre

Pour 4

Ingrédients (soupe) :

30 g de graisse de bacon
100 g de beurre
500 g de chou-fleur, tranché mince
100 g de blancs de poireaux, taillés en julienne
25 g d'ail, tranché mince
150 g de pomme de terre Sieglinde, pelée, tranchée mince, rincée, tamponnée à sec
75 ml de Chardonnay
750 ml de lait
2 feuilles de laurier
1 brin d'estragon
Pincée de flocons de bonite

Ingrédients (esturgeon) :

1 litre d'eau
1 citron, zeste seulement
5 feuilles grillées de laurier
50 g de sel
50 g de miel
500 g d'esturgeon nettoyé, en filet, paré, taillé en 4 pièces

Préparation: Dans un chaudron, faites fondre la graisse et le beurre. Ajoutez le chou-fleur, les poireaux et l'ail et sautez à feu doux jusqu'à ce qu'ils commencent à s'attendrir. Ajoutez les pommes de terre, assaisonnez légèrement et continuez à cuire à feu doux pour plusieurs minutes. Déglacez avec le vin, ajoutez le lait et le laurier. Couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres. Une fois tendres, retirez du feu, ajoutez les flocons de bonite et l'estragon. Par la suite, dans un mélangeur, réduisez en purée en ajoutant du lait au besoin pour atteindre une consistance de soupe. Assaisonnez la soupe au goût et tenez au chaud pendant que vous préparez le poisson.

Débutez la veille, en combinant tous les ingrédients de la saumure dans un chaudron. Amenez à mijoter légèrement. Lorsque le miel est dissous, retirez du feu et laissez refroidir pendant la nuit. Posez les filets d'esturgeon dans la saumure pour deux heures avant de les préparer. Retirez de la saumure et utilisez un papier essuie-tout pour assécher le poisson. Assaisonnez librement avec le sel et poivre et badigeonnez avec du beurre fondu avant de cuire au four préchauffé à 250°F, pour 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit ferme et commence à s'effilocher.

Coast to coast pairings | Des accords d'une côte à l'autre

2011 BENJAMIN BRIDGE BRUT RESERVE | BRUT RESERVE, 2011, DE BENJAMIN BRIDGE

ANNAPOLIS VALLEY, NS
VALLÉE DE L'ANNAPOLIS, N.-É.
$74.50 | 74,50 $

This wine is tense, citrusy, focused and offers a superb balance between autolytic richness and saline-like mineral-edged verve. Oysters, please! | Ce vin est tendu avec des notes d'agrumes, concentré et offrant un superbe équilibre entre sa richesse autolytique et sa nervosité saline et minérale. Des huîtres, garçon!

benjaminbridge.com

Mark DeWolf,
CAPS National President
Président national ACSP

2012 BACHELDER WISER VINEYARD CHARDONNAY TWENTY MILE BENCH DVA | CHARDONNAY, 2012, DE BACHELDER WISMER VINEYARD, TWENTY MILE BENCH DVA

NIAGARA, ON
NIAGARA, ON
$45.00 | 45,00 $

The 2012 Wismer Vineyard combines beautiful bruised apple and peach aromas with creme brulee and toasted almond. A surprisingly acid and mineral driven palete culminates in a remarkably long finish. I paired this wine with caramelized cod, a new dish on Chef Lee's tasting menu. | Le Chardonnay, 2012, de Wismer Vineyard marie les arômes superbes de pomme poquée et de pêche avec ses notes de crème brulée et d'amandes. Sa bouche remarquablement acide et minérale culmine en une finale interminable. J'ai accordé ce vin avec une morue caramélisée, un nouveau choix sur le menu de dégustation du Chef Lee.

thomasbachelder.com

David Ouellette,
Sommelier, Susur Lee Restaurant Group

MISSION HILL FAMILY ESTATE, LEGACY COLLECTION, 2015 PERPETUA | PERPETUA, CHARDONNAY, 2015, DE MISSION HILL FAMILY ESTATE

OKANAGAN VALLEY, BC
VALLÉE DE L'OKANAGAN, C.-B.
$50.00 | 50,00 $

The perfect "next world" Chardonnay ... butter, bite and balance. Old world restraint with new world flair and a sweet pineapple kiss to say good-bye. Have a glass or pour it directly onto my pan seared, Bacon Crusted Halibut with Brown Butter! | Un Chardonnay parfait en provenance du "Nouveau Monde" … avec son côté beurré, son mordant et son équilibre. Une retenue typique du Vieux Monde avec un flair du Nouveau Monde et un léger baiser d'ananas sucré en finale. Offrez-vous un verre ou versez-le sur notre flétan en croute au bacon, poêlé au beurre brun!

missionhillwinery.com

Adam Mayhew,
Sommelier, YEW seafood + bar, Four Seasons, Vancouver

The Wine World is Here

FUNDRAISING
Bacchanalia
GALA DINNER + AUCTION
Saturday Night! Feb 23, 2019

BENEFITING
bard ON THE BEACH

VANCOUVER INTERNATIONAL WINE FESTIVAL
Feb 23–Mar 3, 2019

GREAT FOOD. GREAT WINE LISTS. GREAT PEOPLE.

The following awards were presented at the 40th Vancouver International Wine Festival in March.

Spirited Industry Professional

Barbara Philip MW

The annual Spirited Industry Professional Award is presented to an individual who has made a significant contribution to the sales, service or promotion of wine in British Columbia.

Barbara Philip was the first Western Canadian to achieve the Master of Wine designation and is the only woman in Canada with this distinction. For close to 10 years she has managed the European Portfolio at BC Liquor Stores, and is a presenter, educator, journalist and wine judge.

Presented by VANCOUVER INTERNATIONAL WINE FESTIVAL

Sommelier of the Year

Sean Nelson, *sommelier, Vij's*

The Sommelier of the Year Award recognizes working sommeliers who consistently demonstrate an outstanding passion for marrying wine with food and a dedication to exceptional service. Sean Nelson was selected through a hands-on competition organized by the BC Chapter of the Canadian Association of Professional Sommeliers.

Sean grew up in Greater Vancouver and entered the hospitality industry at age 16. After being bitten by the wine bug, he completed his WSET Intermediate and Advanced certification with Distinction and is working towards sitting the Master Sommelier Examination in 2019.

Presented by VANCOUVER INTERNATIONAL WINE FESTIVAL *In partnership with* CANADIAN ASSOCIATION OF PROFESSIONAL SOMMELIERS / ASSOCIATION CANADIENNE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

Vintners Brunch Food and Wine Pairing Competition

Executive Chef Poyan Danesh
Ocean Mama Seafood

Organic Black Tiger Shrimp, Textures of Cauliflower, Almond Dust, Bacon Vinaigrette paired with
Intersection Estate Winery *(Okanagan Valley, BC)*
Reserve Viognier-Marsanne Barrel Ferment 2014

Expert judges were Julian Bond, Josh Clark, Tim Pawsey and Joanne Sasvari.

Sponsored by VANCOUVER SUN

41ST VANCOUVER INTERNATIONAL WINE FESTIVAL
FEBRUARY 23–MARCH 3, 2019 | DISCOVER CALIFORNIA WINES
Featuring CALIFORNIA WINES

WINE PROGRAM EXCELLENCE AWARDS 2018

Sponsored by VANCOUVER MAGAZINE

The Wine Program Excellence awards recognize restaurants for creating a wine program that complements their establishment's unique menu and concept. Expert judges were Tom Doughty, Jay Jones, DJ Kearney, Iain Philip, and Jason Yamasaki.

METRO VANCOUVER

Platinum
L'Abattoir
Blue Water Cafe + Raw Bar
Burdock & Co.
CinCin Ristorante + Bar
Hawksworth Restaurant
Vij's

Gold
AnnaLena
Chambar
Mak N Ming – Best New Entry
Mission
Mott 32
Nightingale
Provence Marinaside/The Wine Bar
Savio Volpe
Tap Restaurant
Yuwa Japanese Cuisine

Silver
Ancora Waterfront Dining and Patio
Boulevard Kitchen & Oyster Bar
Fable Kitchen
Forage
Joe Fortes Seafood & Chop House
PiDGiN
The Stable House Bistro
Wildebeest

Bronze
Le Crocodile
Homer St. Cafe and Bar
Tableau Bar Bistro
Tramonto at River Rock Casino Resort
Tuc Craft Kitchen
West Restaurant

Honourable Mention
Feast
The Mackenzie Room
Yew Seafood + Bar

WHISTLER

Gold
Araxi Restaurant + Oyster Bar

Silver
Alta Bistro

Bronze
Basalt Wine + Salumeria

VANCOUVER ISLAND

Gold
Agrius Restaurant (Victoria)

Silver
Nourish Kitchen & Café (Victoria)
OLO Restaurant (Victoria)

Honourable Mention
10 Acres Kitchen (Victoria)
Artisan Bistro (Victoria)
Ocean7 AQUA Bistro at Kingfisher Resort (Courtenay)
Pacific Prime Restaurant & Lounge, The Beach Club Resort (Parksville)
Unsworth Restaurant (Mill Bay)

BC INTERIOR

Gold
Emerald Lake Lodge (Field)

ALBERTA

Platinum
Cilantro (Calgary)

Gold
The Lake House (Calgary)
Vin Room Mission (Calgary)
Vin Room YYC Airport (Calgary)

Silver
Buffalo Mountain Lodge (Banff)
Deer Lodge (Lake Louise)
Rouge (Calgary)
Vin Room West (Calgary)

MAJOR SPONSORS
VANCOUVER SUN · DELTA

MAJOR PARTNERS
GET HOME SAFE BC LIQUORSTORES · Wholesale Operations LDB Liquor Distribution Branch · IVSA Import Vintners & Spirits Association

PREMIER PARTNERS
WINES from SPAIN · Stay Vancouver Hotels.com · VANCOUVER · VANCOUVER MAGAZINE

TRADE DAYS SPONSORS
BCBUSINESS · ContainerWorld Serving the Beverage Industry · ITS · JF Hillebrand global beverage logistics · CAVA · Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P. · WINE ALIGN · WSET Wine & Spirit Education Trust

TRADE DAYS CONFERENCE Feb 27–Mar 1, 2019

LE GOÛT DE PARTAGER VOS PASSIONS

A TASTE FOR SHARING YOUR PASSIONS

SAQ

La modération a bien meilleur goût.
Éduc'alcool

18+

LE GOÛT DE PARTAGER

SAQ

ACHETEZ PARTOUT, EN TOUT TEMPS.