

# MINIMUM & MUSICA

LE MARDI 15 OCTOBRE 2013 À 18 H – LE WINDSOR

MISE AUX ENCHÈRES DE CRUS D'EXCEPTION OFFERTS EN GRAND FORMAT  
AU PROFIT DU CONOURS MUSICAL INTERNATIONAL DE MONTRÉAL



# PROGRAMME DE LA SOIRÉE

- 18h COCKTAIL ET ENCAN SILENCIEUX
- 19h DÎNER GASTRONOMIQUE  
ET INTERLUDE MUSICAL
- 21h ENCAN CRIÉ
- 22h CLÔTURE DE L'ÉVÉNEMENT

## ANIMATEURS

LIZA FRULLA

ÉRIC THOMASSIN, SOMMELIER

## COMMISSAIRE-PRISEUR

MICHEL PAUZÉ, PRÉSIDENT

Michel Pauzé & Associés inc.

## ARTISTES INVITÉS

FLORIE VALIQUETTE, SOPRANO

KERSON LEONG, VIOLON

LOUISE-ANDRÉE BARIL, PIANO



## MOT DU PRÉSIDENT D'HONNEUR

Chers amis,

Encore une fois cette année, j'ai l'honneur et l'immense plaisir de présider et de célébrer avec vous cet événement majeur pour le soutien à la culture qu'est Vinum & Musica, organisé au profit du Concours Musical International de Montréal. Cette soirée est l'occasion pour nous d'aider de jeunes artistes qui mettent leur talent exceptionnel au service de la musique, pour notre plus grand bonheur. C'est aussi, bien sûr, l'occasion de découvrir de nouveaux vins dégustés en agréable compagnie. De nouveau, je fais appel à votre générosité pour promouvoir l'épanouissement et le développement de jeunes artistes talentueux venant de tous les horizons. Je tiens à vous remercier très sincèrement de votre présence et de votre générosité, qui sont gages de succès pour ces jeunes musiciens, pour la musique et pour la culture!

Et maintenant, place à la dégustation sous toutes ses formes!

BERNARD POULIN

*Président et chef de la direction*

*Le Groupe S.M. International inc. (SMi)*



## MOT DU PRÉSIDENT DU CONCOURS MUSICAL INTERNATIONAL DE MONTRÉAL

Chers amis et mélomanes,

Depuis 2002, le Concours Musical International de Montréal (CMIM) permet aux meilleurs jeunes chanteurs, violonistes et pianistes du monde entier de se faire entendre ici, chez nous, et de prendre leur envol à titre de musiciens professionnels de haut niveau. Aujourd'hui, le CMIM a le bonheur de se positionner parmi les plus prestigieux concours internationaux de musique. Nous sommes fiers de pouvoir ainsi servir de tremplin à la carrière de jeunes talents au mérite exceptionnel. Au nom de tous les artistes que nous avons eu l'honneur d'héberger, d'épauler et de propulser au fil des ans, je vous dis merci. Grâce à votre participation, vingt-quatre parmi les meilleurs jeunes pianistes au monde auront l'occasion de se démarquer à Montréal du 26 mai au 6 juin prochains, à la Salle Bourgie du Musée des beaux-arts et à la Maison symphonique de Montréal.

Je vous souhaite une excellente soirée,

ANDRÉ BOURBEAU

*Président, Sogebour inc.*



## MOT DU PRÉSIDENT DU COMITÉ ORGANISATEUR DE VINUM & MUSICA

Chers amateurs de grands vins,

À titre de président du comité organisateur de Vinum & Musica pour une huitième année, il me fait plaisir de vous accueillir à cette prestigieuse soirée placée sous le signe des plaisirs gustatifs. Vinum & Musica s'enorgueillit en effet cette année d'une nouvelle collaboration avec le Groupe Europea, qui signe le menu en plus d'offrir à l'encan un lot des plus alléchants. Tout au long de la soirée, nous aurons en outre le plaisir de déguster un champagne et des vins généreusement offerts par la Société des alcools du Québec. Tout cela dans le cadre majestueux du Windsor, qui sied à merveille à la mise en lumière des vedettes de la soirée : les bouteilles d'exception que nous vous présentons aujourd'hui. Grande compagnie, grands vins, grande musique, et grande cuisine, dans une ambiance conviviale : la fête sera belle et je vous souhaite d'en profiter pleinement.

Merci de votre présence.

PAUL T. KEFALAS, M. ENG., D.L.L.

*Grand maître de la Commanderie de Bordeaux au Canada  
Président, Rootlevel inc.*

### COMITÉ ORGANISATEUR

#### PRÉSIDENT D'HONNEUR

**M. Bernard Poulin**

Président et chef de la direction  
Le Groupe S.M. International inc.

#### PRÉSIDENT

**M. Paul T. Kefalas, M. Eng., D.L.L.**

Grand maître de la Commanderie  
de Bordeaux au Canada  
Président, Rootlevel inc.

#### MEMBRES

**M. André Bourbeau**

Président, Sogebour inc.  
Concours Musical International de Montréal

**Mme Christiane LeBlanc**

Directrice générale et artistique  
Concours Musical International de Montréal

**M. Pierre-Michel D'Anglade**

Directeur général, ABZAC Canada inc.

**M. François R. Roy**

Administrateur de sociétés

**M. Claude Gagliardi**

Président, Tecnickrome Aéronautique inc.



présente

2014

# CONCOURS MUSICAL INTERNATIONAL DE MONTRÉAL PIANO

DU 26 MAI AU 6 JUIN

## QUART ET DEMI-FINALE

à la Salle Bourgie du Musée des Beaux-Arts  
de Montréal

## FINALE ET GALA

à la Maison symphonique  
avec l'Orchestre symphonique de Montréal

## RENSEIGNEMENTS

[info@concoursmontreal.ca](mailto:info@concoursmontreal.ca)

Tél. : 514 845-4108, poste 235

Télec. : 514 845-8241

305, avenue du Mont-Royal Est  
Montréal (Québec) H2T 1P8

[WWW.CONCOURSMONTREAL.CA](http://WWW.CONCOURSMONTREAL.CA)





Judith Gauthier

## MOT DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE ET ARTISTIQUE DU CONCOURS MUSICAL INTERNATIONAL DE MONTRÉAL

Chers amis,

Je vous remercie d'être ici ce soir pour appuyer le talent et l'excellence. Nous vous sommes très reconnaissants de votre généreuse contribution. Grâce à votre aide, le CMIM peut récompenser chaque année ses lauréats avec des prix et des engagements totalisant près de 130 000 \$, permettant ainsi à de jeunes chanteurs, pianistes et violonistes de démarrer leur carrière. Cela fait maintenant treize ans que notre organisation s'emploie à faire de cet événement l'un des plus respectés dans le réseau des concours internationaux de musique. Nous misons pour cela sur la qualité de notre jury international, la passion et le talent de nos jeunes concurrents ainsi que le prestige de nos partenaires : Hydro-Québec, la Société Radio-Canada et l'Orchestre symphonique de Montréal. Pour que ce succès soit complet, nous mettons tout en œuvre afin d'inviter le grand public à venir applaudir nos jeunes virtuoses en salles, du 26 mai au 6 juin prochains.

C'est un rendez-vous !

CHRISTIANE LEBLANC

### CONSEIL D'ADMINISTRATION

#### PRÉSIDENT

**André Bourbeau**  
Président, Sogebour inc.

#### VICE-PRÉSIDENTS

**Paul T. Kefalas, M. Eng., D.L.L.**  
Président, Rootlevel inc.

**J. Daniel Tremblay**  
Président, Groupe Marketex Itée

#### MEMBRES

**Éric Bourbeau**  
Vice-président, développement des affaires  
et ventes au Québec  
TELUS Solutions en santé

**Pierre-Michel d'Anglade**  
Directeur général  
ABZAC Canada inc.

**Roger T. Duguay**  
Associé directeur, Odgers Berndtson

**M. Claude Gagliardi**  
Président, Tecnickrome Aéronautique inc.

**François Godbout**

**Liliana Komorowska**  
Présidente, Queen Art Films

**Jean-Jacques Laurans**  
Président, Le Groupe Alfid

**Richard Lupien**  
Vice-président et gestionnaire de portefeuille  
Financière Banque Nationale

#### SECRÉTAIRE

**M<sup>e</sup> Jacques Vincent**  
Associé, Lamarre Perron Lambert Vincent

#### TRÉSORIÈRE

**Christiane LeBlanc**  
Directrice générale et artistique  
Concours Musical International de Montréal

**Nadia Moretto**  
Administratrice

**M<sup>e</sup> Anne-Julie Perrault**  
Première conseillère juridique  
Radio-Canada

**Luc Plamondon**  
Parolier

**Jacques Robert**  
Président  
Jacques Robert Multimédia

**Joseph Rouleau, C.C., G.O.Q.**  
Président  
Jeunesses Musicales du Canada

**François R. Roy**  
Administrateur de sociétés

**David B. Sela**  
Président, Copac inc.

**Miroslav Wicha**  
Président-directeur général  
Haivision Network Video



## MENU ET VINS \*

### MISE EN BOUCHE

Cappuccino de crème de homard, purée de truffe

### ENTRÉE FROIDE

Roulade de saumon fumé et fromage de chèvre frais,  
micro-pousses diaboliques et vinaigrette aux trois accords

*Chassagne-Montrachet 2010, Domaine Bruno Collin*

### PLAT PRINCIPAL

Joues de veau du Québec braisées aux écorces d'agrumes,  
mousseline de panais au lait de parmesan  
et pommes fondantes

*Château Sociando-Mallet 2001, Haut-Médoc*

### FROMAGE

Fromage du Québec avec accompagnement  
de pomme Cortland et réduction de carmine

*Château Montrose 2005, St-Estèphe*

### DESSERT

Abricot poché au Champagne, perles du Japon  
pochées au litchi, meringue molle en croûte de brioche

*Château Nairac 2005*

### MIGNARDISES

### CAFÉ, THÉ OU INFUSION

*\*Les vins du repas vous sont généreusement offerts par la SAQ*

# ENCAN SILENCIEUX

S01	BARBERA D'ALBA RISERVA 2007 POZZO DELL'ANNUNZIATA	1,5 L
S02	CAMPOGIOVANNI 1997 BRUNELLO DI MONTALCINO	1,5 L
S03	CHÂTEAU CALON SÉGUR 2009 SAINT-ESTÈPHE	1,5 L
S04	CHÂTEAU FRANC MAYNE 2005 SAINT-ÉMILION	1,5 L
S05	CHÂTEAU HAUT-BAILLY 2009 PESSAC-LÉOGNAN	1,5 L
S06	CHÂTEAU LASCOMBES 2005 MARGAUX	1,5 L
S07	CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON 2009 SAINT-JULIEN	1,5 L
S08	CHÂTEAU PALMER 2002 MARGAUX	1,5 L
S09	CHÂTEAU PONTET-CANET 2009 PAUILLAC	1,5 L
S10	CLOS DES MOUCHES 2008 BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU, JOSEPH DROUHIN	1,5 L
S11	GEVREY-CHAMBERTIN LES ÉVOCELLES 2007 DOM. DE LA VOUGERAIE	1,5 L
S12	GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU 2006 LES GRANDS PRÉTANTS, M. SARRAZIN & FILS	1,5 L
S13	ORNELLAIA 1999 BOLGHERI SUPERIORE, ANTINORI	1,5 L
S14	PORTO GRAHAM'S 1994	1,5 L
S15	VOSNE-ROMANÉE 2006 DOMAINE CONFURON-COTETIDOT	1,5 L
S16	CHÂTEAU D'ABZAC 2009 BORDEAUX SUPÉRIEUR	3 L
S17	CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2005 PAUILLAC, BARONNE P. DE ROTHSCHILD	3 L
S18	CHÂTEAU LA TOUR CARNET 2005 HAUT-MÉDOC	3 L
S19	CHÂTEAU LES FIEFS DE LAGRANGE 2005 SAINT-JULIEN	3 L
S20	CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR 2005 SAINT-ESTÈPHE	3 L
S21	CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2005 HAUT-MÉDOC	3 L
S22	MORMORETO 2008 CASTELLO DI NIPPOZZANO, M. DI FRESCOBALDI	3 L
S23	CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE 2008 PESSAC-LÉOGNAN	5 L
S24	CHÂTEAU PIBRAN 2000 PAUILLAC	6 L
S25	FORFAIT GOURMANDISE GROUPE EUROPEA	

# ENCAN SILENCIEUX



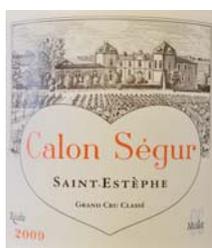
## S01 BARBERA D'ALBA RISERVA 2007 POZZO DELL'ANNUNZIATA 1,5 L (MAGNUM)

Roberto Voerzio est devenu, en une vingtaine d'années, un grand maître reconnu dans le monde entier. Vigneron hors pair, il a considérablement influencé toute l'évolution actuelle en matière de conduite de la vigne et de limitation des rendements. Vinificateur brillant, il sait transmettre à ses vins la quintessence des plus grands terroirs. Il sait aussi transfigurer un cépage de moindre réputation, comme le barbera, en un vin extraordinaire, dans sa délicieuse et profonde cuvée du cru Pozzo dell'Annunziata. Ce vin, d'une richesse de fruit inouïe, sera à son meilleur d'ici à 2025.



## S02 CAMPOGIOVANNI 1997 BRUNELLO DI MONTALCINO 1,5 L (MAGNUM)

Dans les années quatre-vingt, alors que l'étoile Brunello ne brillait pas encore firmament, la maison San Felice, acheta Campegiovanni, un domaine s'étendant sur la côte sud-ouest de la colline de Montalcino. Celui-ci comprend actuellement 14 hectares de vignes, dédiées à la production du Brunello di Montalcino. Le millésime 1997 se pare d'une robe rubis profond avec une touche grenat et déploie généreusement ses arômes de chocolat noir, de groseilles, de mûres et de fleurs. Un vin magnifique, complexe et très équilibré, avec un long avenir devant lui.



## S03 CHÂTEAU CALON SÉGUR 2009 SAINT-ESTÈPHE 1,5 L (MAGNUM)

Le style inimitable de l'appellation Saint-Estèphe se retrouve, depuis une bonne quinzaine d'années, dans les vins de cette propriété qui tient son nom d'une embarcation fluviale nommée «calon» et de l'alliance, au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, avec le marquis de Ségur. Le vin est généralement considéré comme l'un des vins de Saint-Estèphe les plus puissants et les plus corsés de l'appellation. Les millésimes récents assurent de magnifiques vins de garde. Le 2009 présente le plus haut pourcentage de cabernet sauvignon jamais utilisé dans un Calon Ségur. Selon le critique de vins américain Robert Parker, il pourrait évoluer comme le 1982 qui, à 30 ans, arrivait à peine à maturité.



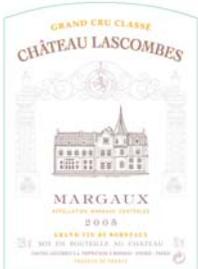
## S04 CHÂTEAU FRANC MAYNE 2005 SAINT-ÉMILION 1,5 L (MAGNUM)

Château Franc Mayne est un domaine viticole de sept hectares qui possède l'appellation d'origine contrôlée Saint-Émilion Grand Cru, obtenue lors du classement des vins de 1954. Son vignoble est situé dans la partie nord-ouest de l'appellation, sur le flanc de coteau qui mène à la Côte de Francs. L'encépagement de Franc Mayne est composé à 90 % de merlot et à 10 % de cabernet franc, et son vin se déploie tout en longueur, semant un par un ses parfums précis de sous-bois, de fruits noirs mûrs et de tabac blond.



## S05 CHÂTEAU HAUT-BAILLY 2009 PESSAC-LÉOGNAN 1,5 L (MAGNUM)

Un grand nombre de dégustateurs s'accordent à le reconnaître : Haut-Bailly est leur cru favori de Pessac-Léognan. Cru classé élaboré avec maestria, toujours élégant, son charme cache de beaux tanins qui ne demandent qu'à vieillir. Finesse exceptionnelle de la matière et subtilité aromatique placent le millésime 2009 parmi les plus grands. « Ce n'est plus un vin, c'est une boisson des dieux » (revue Gault & Millau). Selon le critique Robert Parker, nous tenons peut-être là le plus grand Haut-Bailly jamais produit, doté d'une fraîcheur, d'une élégance et d'une précision quasi surréels. Ce joli tour de force devrait vieillir brillamment pour les 40 années à venir, au moins.



## S06 CHÂTEAU LASCOMBES 2005 MARGAUX 1,5 L (MAGNUM)

Le plus ancien propriétaire connu du Château Lascombes est le chevalier Antoine de Lascombes, né en 1625. Le château a gardé le nom de Lascombes jusqu'à nos jours. Ayant appartenu un temps à Alexis Lichine qui l'a relancé, il fut la propriété du groupe américain Colony Capital de 2001 à 2011, puis racheté par le groupe d'assurances MACSF. La nouvelle équipe a tout mis en œuvre afin d'améliorer la qualité de ce second cru, tout en respectant la tradition issue d'une histoire et d'un passé glorieux. La présence de Dominique Befve, jadis à Lafite-Rothschild puis à l'Évangile, est un signe qui ne trompe guère : l'avenir s'annonce radieux.

# ENCAN SILENCIEUX



## S07 CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON 2009 SAINT-JULIEN 1,5 L (MAGNUM)

Le domaine de Léoville formait jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle l'un des plus vastes et des plus anciens crus du Médoc. Le Château Léoville Barton naît en 1826, lorsque l'Irlandais Hugh Barton achète une partie du vignoble de Léoville. Les formes opulentes de ce vin, avec ses 72 % de cabernet sauvignon, 20 % de merlot et 8 % de cabernet franc, prouvent qu'il est le fruit du soleil. Toute la puissance est là, mais elle est tempérée par une nervosité lui apportant fraîcheur et complexité. Se dévoile alors un flamboiement de saveurs, dans un déploiement de magie sucrée, goudronnée et épicée, aux accents de pain grillé.



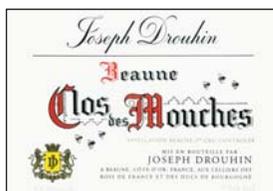
## S08 CHÂTEAU PALMER 2002 MARGAUX 1,5 L (MAGNUM)

Il est convenu que Palmer peut sans conteste prétendre au rang de second cru. Trait de caractère marquant assez singulier à Margaux, les pieds de merlot occupent près de la moitié du vignoble. Cela explique en bonne partie le caractère rond et velouté du vin qui le fait parfois comparer à un Pomerol. Mais que l'on ne s'y trompe pas, Palmer a la profondeur et la complexité des grands Margaux. 2002 offre une robe intense ainsi qu'un bouquet fruité, fin et floral. La finale est chaleureuse et longue. Élégant et racé, il évoluera avec grâce et saura réjouir vos papilles encore une bonne douzaine d'années.



## S09 CHÂTEAU PONTET-CANET 2009 PAUILLAC 1,5 L (MAGNUM)

Les terres du Château Pontet-Canet se situent au cœur de l'appellation Pauillac. Les 80 hectares de vignes du domaine voient le triomphe du cabernet sauvignon, assemblé au merlot pour la souplesse et le charme, au cabernet franc pour la finesse et le soyeux, et complété par du petit verdot pour une meilleure complexité aromatique. Une qualité régulière s'est installée depuis quelques années, offrant des vins racés d'une belle pureté d'expression. Ce millésime absolument exceptionnel trône au sommet du « top 20 » des meilleurs bordeaux de 2009 selon le critique Robert Parker, qui lui a octroyé la note parfaite de 100 %.



## S10 CLOS DES MOUCHES 2008 BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU, JOSEPH DROUHIN 1,5 L (MAGNUM)

Offert par la SAQ

L'un des tout premiers vignobles acquis par Maurice Drouhin (le fils du fondateur) pendant les années 1920, le Clos des Mouches tient son nom du fait que ce clos ensoleillé abritait des ruches, dont les abeilles étaient autrefois appelées « mouches à miel ». Planté en rouge et en blanc, à parts égales, il produit l'un des vins mythiques de la Maison. D'une robe rubis intense, avec toute la luminosité des grands bourgognes, 2008 possède une attaque franche et ample. Avec l'âge, le vin s'arrondit et prend du gras et du relief, avec une texture soyeuse apportée par les tannins.



## S11 GEVREY-CHAMBERTIN 2007 LES ÉVOELLES DOM. DE LA VOUGERAIE | 1,5 L (MAGNUM)

Le Domaine de la Vougeraie est né de l'assemblage de plusieurs domaines acquis au fil du temps et des premières vignes de la famille Boisset, unis sous une même bannière. La vigne d'Évoelles, reine de cœur du domaine, est la première à y avoir été plantée, en 1966. Le climat est idéalement situé et les vignes en pente y sont exposées est-sud-est sur un sol calcaire sans excès, rêvé. Le vin de Gevrey-Chambertin, produit sur cette commune ainsi que sur le territoire voisin de Brochon, exprime la quintessence du pinot noir à 100 %. On dit du millésime 2007 qu'il renoue avec l'esprit des grands crus de Bourgogne.



## S12 GIVRY 1<sup>ER</sup> CRU 2006 LES GRANDS PRÉTANTS M. SARRAZIN & FILS | 1,5 L (MAGNUM)

Jean-Yves et Guy Sarrazin ont repris le domaine de leur père, exploitant une surface dépassant aujourd'hui la trentaine d'hectares. Ce domaine bourguignon, dont l'origine remonte au XVII<sup>e</sup> siècle, élabore une assez large gamme de vins en Givry, Maranges et Mercurey, mais l'un de ses plus beaux succès est sans conteste le Givry 1<sup>er</sup> cru « Les Grands Prétants ». C'est même, d'après la *Revue du vin de France* : « Une des belles réussites de la région avec ses raisins mûrs, son boisé de qualité, son fruité intense, son acidité équilibrée par la structure tannique et la plénitude de texture. »

# ENCAN SILENCIEUX



## S13 ORNELLAIA 1999 BOLGHERI SUPERIORE, ANTINORI 1,5 L (MAGNUM)

La Tenuta dell'Ornellaia se trouve sur la via Borghese, dans le triangle situé entre la mer, l'ancien bourg de Bolgheri et Castagnetto Carducci. Le domaine comprend 91 hectares de vignobles plantés de cabernet sauvignon, de merlot, de cabernet franc et de petit verdot. De 1981, date de naissance de la Tenuta dell'Ornellaia, à aujourd'hui, cette zone splendide et autrefois sauvage est devenue synonyme d'excellence œnologique. L'Ornellaia, un rouge raffiné et élégant, est l'emblème du domaine. Baies rouges sucrées, moka, fleurs, épices et cuir neuf sont quelques-unes des nombreuses notes qui se révèlent dans ce somptueux millésime 2009 aux tanins soyeux, doté d'un équilibre remarquable.



## S14 PORTO GRAHAM'S 1994 1,5 L (MAGNUM)

Offert par François-Xavier Seigneur

Les portos vintage Graham's, dont la réputation n'est plus à faire, sont d'une qualité exceptionnelle et constante. Élégants, veloutés, équilibrés et puissants, présentant des arômes de mûres, d'eucalyptus et de menthe, ils se révèlent d'une grande finesse, d'un parfait équilibre et d'une belle complexité. Parmi les principaux producteurs, Graham's a obtenu la moyenne la plus élevée pour tous les portos vintage déclarés durant la période allant de 1955 à 2000. Dix-sept portos Graham's ont d'ailleurs obtenu plus de 90 points de la part du réputé magazine *Wine Spectator*. Le 1994 y figure en très bonne place, avec ses 95 points.



## S15 VOSNE-ROMANÉE 2006 DOMAINE CONFURON-COTETIDOT 1,5 L (MAGNUM)

Jean-Jacques Confuron et ses deux fils vendangent en Côte de Nuits des raisins mûrs et entiers, cuvants longuement et élevant très longtemps pour stabiliser une matière riche et permettre un développement sûr en bouteille. Les deux frères ont toutefois infléchi le style maison vers un peu plus de délicatesse en vin jeune. Cependant, les vins restent francs, robustes et complexes, bâtis idéalement pour la garde. La *Revue du vin de France* considère les vins de ce domaine comme étant « de très grands vins, parmi les meilleurs crus de France ». Des vins de la « vieille école », dans le sens le plus noble du terme.

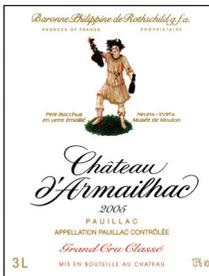


## S16 CHÂTEAU D'ABZAC 2009

BORDEAUX SUPÉRIEUR  
5 L (JÉROBOAM)

Offert par Pierre-Michel D'Anglade

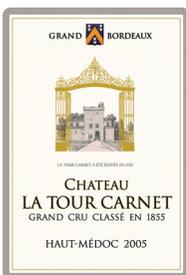
Déployé sur 21 hectares, le vignoble du Château d'Abzac occupe les premières assises d'une vaste terrasse de graves qui traverse les plus célèbres propriétés de Pomerol et s'étend jusqu'à Figeac, Saint-Émilion. Vinifiés selon la grande tradition bordelaise, les vins de Château d'Abzac sont élevés deux ans en cuves avant d'être mis en bouteille au château. Le millésime 2009 a remporté une médaille d'or au Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine, en 2011. Fruité en bouche, il offre une robe soutenue aux reflets jeunes ainsi qu'un nez puissant de fruits rouges évoquant notamment la cerise à l'eau-de-vie, sur un fond boisé.



## S17 CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2005

PAUILLAC, BARONNE P. DE ROTHSCHILD  
3 L (DOUBLE-MAGNUM)

Depuis que le baron Philippe de Rothschild a acheté le domaine dans les années 1920, celui-ci a pris le nom de Mouton Baron Philippe, puis Mouton Baronne Philippine avant de revenir au nom qui était le sien au moment du classement de 1855. D'une robe rubis, dense et soutenue, ce vin propose des saveurs alliant le cassis et la réglisse, auxquelles se joignent le cuir et l'humus après quelques années. Le millésime 2005 montre des tannins riches, puissants et racés. Il se démarque grâce à un parfait équilibre entre structure bien charpentée, rondeur et volume.

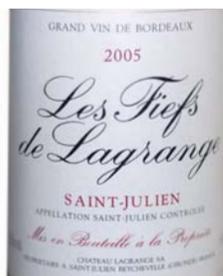


## S18 CHÂTEAU LA TOUR CARNET 2005

HAUT-MÉDOC  
3 L (DOUBLE-MAGNUM)

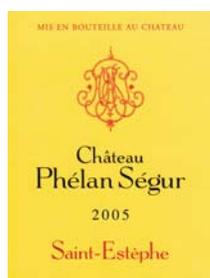
L'origine de ce domaine remonte au XII<sup>e</sup> siècle, ce qui en fait l'un des plus anciens châteaux du Médoc. Il a connu des propriétaires célèbres dont la famille du philosophe Michel de Montaigne. En l'an 2000, le domaine est repris par Bernard Magrez, qui rénove le vignoble et les chais avec l'aide de l'œnologue Michel Rolland, en préconisant un minimum d'intervention humaine. Ce grand classique du Haut-Médoc séduit par son caractère équilibré, riche et puissant, mettant en valeur les terres de graves sur lesquelles mûrit le cabernet sauvignon, majoritaire à 53 %. Un rouge au boisé bien présent, qui a du relief.

# ENCAN SILENCIEUX



## S19 CHÂTEAU LES FIEFS DE LAGRANGE 2005 SAINT-JULIEN 3 L (DOUBLE-MAGNUM)

Les Fiefs de Lagrange est le second vin du Château Lagrange, l'un des grands crus classés en 1855, issu des vignes les plus jeunes du vignoble. Vinifié avec le même soin que le premier vin, Les Fiefs 2005 se place sur un registre plus fruité, plus accessible que le Lagrange dans ses jeunes années, dans un assemblage de cabernet sauvignon (75 %), de merlot (23 %) et de petit verdot (2 %). D'une parfaite élégance, ce vin ne manque ni de charme, ni de complexité. Déjà très attrayant, il atteindra son apogée entre 2015 et 2020.



## S20 CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR 2005 SAINT-ESTÈPHE 3 L (DOUBLE-MAGNUM)

Voisin du Château Montrose et de Calon Ségur, ce vignoble, qui comporte une partie de vignes très anciennes, privilégie les méthodes de culture traditionnelles. Phélan Ségur est aujourd'hui régulièrement salué comme l'un des meilleurs Saint-Estèphe. Composé de merlot à 45 % et de cabernet sauvignon à 55 %, il s'agit d'un vin élégant, au nez intense et complexe, où dominent les fruits rouges. Solide et concentré en bouche, il promet une bonne garde. Le millésime 2005 a beaucoup de volume, de la chair, des tanins puissants et lisses, et un bel équilibre accompagne la longueur de sa finale fruitée.



## S21 CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2005 HAUT-MÉDOC 3 L (DOUBLE-MAGNUM)

Ce cru bourgeois du Haut-Médoc a été rendu à la vie par Jean Gautreau, un visionnaire qui a la culture du grand vin. Depuis 1969, moment où il a repris cette propriété, ce dernier n'a eu de cesse de le propulser au plus haut niveau. Beaucoup de générosité, une matière riche, un boisé fin et une capacité de vieillissement hors du commun caractérisent des millésimes dont les plus récents sont impérativement à mettre en cave. Et c'est particulièrement vrai du millésime 2005, un vin aussi bon qu'un cru classé mais qui devra mûrir encore une bonne dizaine d'années avant d'exprimer toutes ses qualités.



## S22 MORMORETO 2008

CASTELLO DI NIPPOZZANO, IGT TOSCANA  
MARCHESI DI FRESCOBALDI  
3 L (JÉROBOAM)

Offert par la SAQ

Voici le vin phare du château, propriété d'une famille florentine dont 30 générations se sont employées à produire de grands vins toscans. Il s'agit d'un harmonieux mélange de cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot et petit verdot provenant d'un même site et issu de la vigne Mormoreto, plantée en 1976. Le premier millésime fut tiré de la récolte de 1983 et depuis, le vin n'a été produit que les années les plus favorables. Un vin d'une grande profondeur, opulent et raffiné, doté d'une finale qui s'étire presque indéfiniment, entrelacée de savoureux arômes fruités. Une bouteille qui vieillira en beauté.



## S23 CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE 2008

PESSAC-LÉOGNAN  
5 L (JÉROBOAM)

Historiquement, ce domaine situé à Pessac-Léognan, dans les Graves, a un lien particulier avec le Québec : Hippolyte de Maurès de Malartic, dont la famille a acheté le Domaine de Lagravière à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, s'est en effet battu au Québec en 1756. Alfred Alexandre et Michèle Bonnie ont acheté le domaine, dont la gestion est familiale, en 1997. Leur fils Jean-Jacques, qui en est le directeur général depuis 2003, est conseillé, entre autres, par l'œnologue bien connu Michel Rolland. Le domaine a obtenu la certification Agrocert avec ce millésime 2008, dont le raffinement vous étonnera par des tannins subtils et des parfums noblement fumés.



## S24 CHÂTEAU PIBRAN 2000

PAUILLAC  
6 L (IMPÉRIALE)

Offert par la SAQ

Constitué au début du XX<sup>e</sup> siècle, Pibran est acquis par la famille Billa en 1941 et est racheté en 1987 par Axa Millésimes, dirigée à l'époque par Jean-Michel Cazes, propriétaire du Château Lynch-Bages voisin. En 2000, Christian Seely succède à M. Cazes et en 2001, le vignoble est largement agrandi avec l'achat du Château La Tour Pibran. Château Pibran est classé cru bourgeois supérieur en 2003. Situé au nord immédiat de Pauillac et au sud immédiat de Pontet-Canet, le vignoble s'étend sur une croupe de graves. L'encépagement est composé de merlot (54 %), de cabernet sauvignon (45 %) et de petit verdot (1 %). La viticulture est certifiée respectueuse de l'environnement.

# ENCAN SILENCIEUX



## S25 FORFAIT GOURMANDISE EUROPEA

- \* Stage pour 2 personnes en cuisine suivi d'un souper en accord mets et vins pour 2 à l'Europea (tabliers souvenirs inclus)
- \* Lunch pour 2 à l'Europea, incluant l'apéritif
- \* Afternoon Tea pour 2 au Birks Café
- \* 2 Boîtes à lunch du Café Grévin
- \* 1 Livre de Jérôme Ferrer dédié

Suite à son ouverture à Montréal en 2001, Europea devient rapidement une destination prisée. Nommé Restaurant de l'année par la Société des chefs, pâtissiers et cuisiniers du Québec, *Le Devoir*, le *Journal de Montréal* et le *Guide Debeur* en 2009, 2010, 2011 et 2012, son chef Jérôme Ferrer est également élu en 2011 Chef de l'année et Grand chef Relais & Châteaux. En septembre 2013, le restaurant entre dans la très sélecte famille des Grandes tables du monde qui regroupe 158 restaurants d'exception à travers 22 pays, sur 4 continents.

Europea s'est au fil des ans diversifié en un groupe qui comprend aujourd'hui l'Espace boutique Europea, la Brasserie Beaver Hall, le restaurant Andiamo ainsi que le Birks café et le café Grévin.



# ENCAN CRIÉ

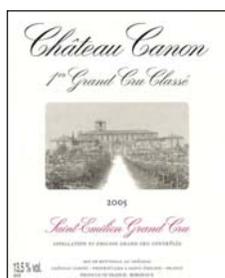
C01	CHÂTEAU MONTROSE 2005 SAINT-ESTÈPHE	3 L
C02	CHÂTEAU CANON 2005 SAINT-ÉMILION	6 L
C03	ORNELLAIA 2005, CUVÉE SPÉCIALE 20 <sup>E</sup> ANNIVERSAIRE BOLGHERI, ANTINORI	3 L
C04	CHÂTEAU HAUT BRION 1996 PESSAC-LÉOGNAN	1,5 L
C05	LOT JUMELÉ CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2005 MARGAUX CHÂTEAU LASCOMBES 2005 MARGAUX	1,5 L 3 L
C06	LES 4 AS 1998 2 CHÂTEAU HAUT BRION PESSAC-LÉOGNAN 2 CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD PAUILLAC	750 ML 750 ML
C07	CHÂTEAU LA TOUR CARNET 2005 HAUT-MÉDOC	5 L
C08	LOT JUMELÉ LUCE DELLA VITE 2001 IGT TOSCANA, FRESCOBALDI & MONDAVI BRUNELLO DI MONTALCINO 2008 POGGIO ANTICO RISERVA	3 L 5 L
C09	CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD 1985 PAUILLAC	6 L
C10	LOT JUMELÉ CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE 2007 DOM. A. ROUSSEAU PÈRE ET FILS CHASSAGNE-MONTRACHET 1996 LES RUCHOTTES DOMAINE RAMONET	1,5 L 3 L
C11	LOT JUMELÉ CHÂTEAU CALON SÉGUR 2008 SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2005 PAUILLAC	5 L 6 L
C12	LES 4 AS 1995 & 2000 2 CHÂTEAU LATOUR 1995 PAUILLAC 2 CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD 2000 PAUILLAC	750 ML 750 ML
C13	LA FONTE 2008 IGT TOSCANA, TERRABIANCA	18 L
C14	LOT JUMELÉ CHÂTEAU GRUAUD LAROSE 2008 SAINT-JULIEN CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2008 MARGAUX	5 L 5 L
C15	LOT JUMELÉ CHÂTEAU PONTET-CANET 2000 PAUILLAC CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2002 SAINT-ESTÈPHE	5 L 3 L

# ENCAN CRIÉ



## C01 CHÂTEAU MONTROSE 2005 SAINT-ESTÈPHE 3 L (DOUBLE-MAGNUM)

Son nom vient de la couleur des bruyères tapissant la lande qui devait devenir le domaine du Château Montrose. Ce « jeune » domaine (il a tout juste quelques années lors du classement de 1855) bénéficie du plus beau vignoble de l'appellation, d'un seul tenant donnant sur la rivière. Profonds, intenses, massifs, complexes, développant des arômes concentrés de fruits mûrs, d'épices et de tabac, les vins de Château Montrose perpétuent la tradition de puissance et de densité caractéristique du style classique d'un grand Saint-Estèphe. Équilibré, puissant et d'une fraîcheur remarquable, c'est certainement le plus sensuel Saint-Estèphe de 2005. De plaisir ou de garde, Château Montrose 2005 vous donne le choix. Encore faut-il l'avoir entre les mains!



## C02 CHÂTEAU CANON 2005 SAINT-ÉMILION GRAND CRU 6 L (IMPÉRIALE)

Premier grand cru classé de Saint-Émilion, Château Canon, dont la création remonte à 1760, est aujourd'hui propriété de la famille Wertheimer, propriétaire de Chanel. Des investissements considérables laissent présager une grande amélioration des millésimes récents, et le pari est gagné avec le millésime 2005! Le vin a retrouvé son raffinement et sa beauté, bercé par des arômes de cerise noire et de bois fumé. Son opulence et son bel équilibre rappellent à la mémoire le mythique 2000. Quel plaisir de retrouver ce seigneur de Saint-Émilion, surtout dans un flacon aussi imposant!



## C03 ORNELLAIA 2005 CUVÉE SPÉCIALE 20<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE BOLGHERI, ANTINORI | 3 L (JÉROBOAM)

La Tenuta dell'Ornellaia se trouve sur la via Borghese, dans le triangle situé entre la mer, l'ancien bourg de Bolgheri et Castagnetto Carducci. De 1981, date de naissance de la Tenuta dell'Ornellaia, à aujourd'hui, cette zone splendide et autrefois sauvage est devenue synonyme d'excellence œnologique. L'Ornellaia, un rouge raffiné et élégant, créé pour la première fois en 1985, est le vin symbole du domaine. Ce millésime 2005 représente vingt ans de travail acharné lui permettant d'être reconnu sous le simple nom d'Ornellaia, simplement l'un des plus grands.



## C04 CHÂTEAU HAUT BRION 1996 PESSAC-LÉOGNAN 1,5 L (MAGNUM)

Le cru classé Haut Brion est l'unique cru des Graves qui, en 1855, fut classé « premier grand cru ». C'est aussi le plus ancien des vignobles classés « premier grand cru » et le seul « premier grand cru » dans le classement des Pessac-Léognan datant de 1959. Issu des cépages cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc, ce vin est d'une régularité étonnante dans sa qualité. Vin classique et magnifiquement structuré, le millésime 1996 porte une empreinte toute masculine faite de tabac, de kirsch, de mûre et de réglisse. D'ici une dizaine d'années, il apportera à ceux qui le boiront une expérience gustative hors du commun.

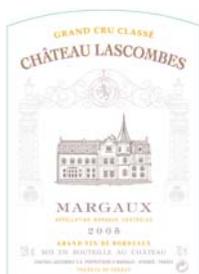
## C05 LOT JUMELÉ



## CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2005 MARGAUX | 1,5 L (MAGNUM)

*Offert par le Château*

Établi en 1661, le domaine de Rauzan-Ségla élabore un margaux réputé, consacré en 1855 par un classement en second cru. Depuis une vingtaine d'années, la rénovation du domaine et l'attention intransigeante de ses propriétaires ont spectaculairement restauré le potentiel de séduction de ce vin racé constituant l'une des grandes réussites du secteur Margaux. Le millésime 2005, dont la maturité atteindra un plateau entre 2017 et 2030, exhale un capiteux parfum de fleurs printanières tinté de menthe, de cerise noire, de cassis, de réglisse et d'une pointe de jeune chêne. C'est, selon le critique Robert Parker, l'un des plus beaux à avoir été produits depuis des décennies.



## CHÂTEAU LASCOMBES 2005 MARGAUX | 3 L (DOUBLE-MAGNUM)

Le plus ancien propriétaire connu du Château Lascombes est le chevalier Antoine de Lascombes, né en 1625. Le château a gardé le nom de Lascombes jusqu'à nos jours. Ayant appartenu un temps à Alexis Lichine qui l'a relancé, il fut la propriété du groupe américain Colony Capital de 2001 à 2011, puis racheté par le groupe d'assurances MACSF. La nouvelle équipe a tout mis en œuvre afin d'améliorer la qualité de ce second cru, tout en respectant la tradition issue d'une histoire et d'un passé glorieux. La présence de Dominique Befve, jadis à Lafite-Rothschild puis à l'Évangile, est un signe qui ne trompe guère : l'avenir s'annonce radieux.

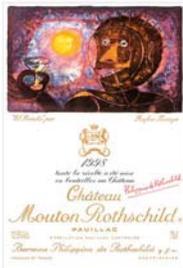
# ENCAN CRIÉ



## C06 LES 4 AS 1998

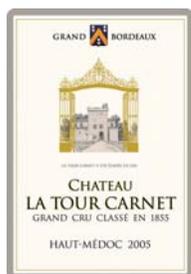
2 CHÂTEAU HAUT BRION  
PESSAC-LÉOGNAN, 750 ML

2 CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD  
PAUILLAC, 750 ML



*Offert par François R. Roy*

Ces grands bordeaux vous sont offerts dans un millésime de grande qualité, marqué par un climat chaud et sec qui a permis le développement de vins fins, élégants et complexes. 1998 est un millésime champion qui aura un goût particulier pendant encore des décennies pour de nombreux français et amateurs de « foot », puisque la France remportait en juillet de cette année la 16<sup>e</sup> Coupe du Monde de la FIFA.



## C07 CHÂTEAU LA TOUR CARNET 2005 HAUT-MÉDOC 5 L (JÉROBOAM)

*Offert par la SAQ*

L'origine de ce domaine remonte au XII<sup>e</sup> siècle, ce qui en fait le plus ancien château du Médoc. Il a connu des propriétaires célèbres, dont la famille du philosophe Michel de Montaigne. En l'an 2000, le domaine est repris par Bernard Magrez, qui rénove le vignoble et les chais avec l'aide de l'œnologue Michel Rolland. Ce grand classique du Haut-Médoc séduit par son caractère équilibré, riche et puissant, mettant en valeur les terres de graves sur lesquelles mûrit pleinement le cabernet sauvignon, majoritaire à 53 %. Incarnant à merveille la qualité du millésime 2005, celui-ci démontre du relief et un boisé bien présent qui se fondra harmonieusement dans la prochaine décennie.

## C08 LOT JUMELÉ



### LUCE DELLA VITE 2001 IGT TOSCANA, FRESCOBALDI & MONDAVI 3 L (JÉROBOAM)

Ce vin est le fruit d'une collaboration entre les maisons Robert Mondavi de Californie et Frescobaldi de Toscane, qui date de 1995. Ensemble, ces derniers ont acheté une parcelle de terrain à Montalcino, à côté du domaine Castel Giocondo de Frescobaldi, au cœur d'une zone considérée comme le berceau des vins rouges toscans les plus riches. Le Luce della Vite représente le partenariat de deux cultures et aussi de deux cépages : le sangiovese et le merlot. Le millésime 2001 a donné un vin d'une grande profondeur et d'une forte concentration.



### BRUNELLO DI MONTALCINO 2008 POGGIO ANTICO RISERVA | 5 L (RÉHOBOAM)

La productrice de ce grand domaine familial de la Toscane, Paola Gloder, en a fait l'un des domaines de pointe de Montalcino. Celle-ci aborde la vinification d'une manière traditionnelle, sans pour autant ignorer les techniques modernes. On peut le constater dans ses Brunello qui révèlent une profondeur, une vivacité et un charme caractéristiques. Le critique Robert Parker, ainsi que le *Wine Spectator*, estiment qu'il s'agit d'un des producteurs de Montalcino dont la qualité des vins est la plus constante. Le Riserva 2008 est vin élégant et dynamique où le fruit pur est compensé par une structure raffinée et des tanins tout aussi fins que puissants.



### C09 CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD 1985 PAUILLAC 6 L (IMPÉRIALE)

Dites simplement Mouton et c'est l'archétype même du grand vin qui vient à l'esprit du connaisseur. La seule exception d'un deuxième cru qui accède au rang de premier cru dans le classement des bordeaux de 1855, c'est Mouton. Le vin qui a fait plus que tout autre pour donner au cabernet sauvignon l'extraordinaire réputation dont il jouit dans le monde entier, c'est aussi Mouton. En bouche, l'équilibre est souverain et sans aucune aspérité, avec un grain de tanin d'une finesse incroyable malgré la puissance maîtrisée. Un nectar dont vous et vos invités pourrez vous délecter dès à présent.

# ENCAN CRIÉ

## C10<sup>LOT</sup> JUMELÉ



### CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE 2007 DOMAINE A. ROUSSEAU PÈRE ET FILS 1,5 L (MAGNUM)

En 630, Amalgaire, duc de Basse-Bourgogne, avait cédé aux moines de l'Abbaye de Bèze quelques terres qu'ils défrichèrent pour y planter de la vigne, dans ce qui allait devenir plus tard le Clos de Bèze. Le vin issu de ce sol composé d'éboulis particulièrement riches en calcaire représente l'élégance et la finesse de Gevrey-Chambertin. Il s'agit d'un vin complexe avec une couleur profonde et une grande longueur en bouche. La palette aromatique est très riche et délicate avec une dominante de petits fruits rouges et d'épices orientales. Un vin tout en velouté et en finesse.



### CHASSAGNE-MONTRACHET 1996, LES RUCHOTTES DOMAINE RAMONET | 3 L (DOUBLE-MAGNUM)

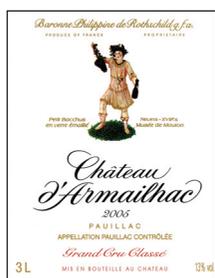
Le Domaine Ramonet est une célébrité internationale. Sa production est tellement confidentielle qu'il doit parfois refuser les commandes de chefs d'états! Ce vignoble morcelé produit des vins qui, par leur finesse aromatique, leur profondeur et leur potentiel de garde hors du commun, sont considérés comme les plus grands chardonnays au monde. Sur les meilleurs terroirs à blancs, les Chassagne-Montrachet se révèlent grandioses, comme ce premier cru Ruchottes, qui se place dans le « top 25 » des meilleurs terroirs de Bourgogne. Il allie matière, puissance et finesse et sa persistance en bouche est difficilement égalable. Le millésime 1996 figure parmi les plus grands millésimes de ce vin.

## C11 LOT JUMELÉ



### CHÂTEAU CALON SÉGUR 2008 SAINT-ESTÈPHE | 5 L (JÉROBOAM)

Le style inimitable de l'appellation Saint-Estèphe se retrouve désormais, et ce depuis une bonne dizaine d'années, dans les vins de cette propriété qui tient son nom d'une embarcation fluviale nommée « calon » et d'une alliance, au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, avec le marquis de Ségur. Les millésimes récents, au prix d'efforts de culture et d'un important investissement, assurent de magnifiques vins de garde. Le vin, élevé de manière très traditionnelle durant 24 mois en moyenne dans des barriques en chêne, partiellement neuves, est généralement considéré comme un des vins de Saint-Estèphe les plus puissants et les plus corsés de l'appellation.



### CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2005 PAUILLAC | 6 L (IMPÉRIALE)

Depuis que le baron Philippe de Rothschild a acheté le domaine dans les années 1920, celui-ci a pris le nom de Mouton Baron Philippe, puis Mouton Baronne Philippine avant de revenir au nom qui était le sien au moment du classement de 1855. D'une robe rubis, dense et soutenue, ce vin propose des saveurs alliant le cassis et la réglisse, auxquelles se joignent le cuir et l'humus après quelques années. Le millésime 2005 montre des tannins riches, puissants et racés. Il se démarque grâce à un parfait équilibre entre structure bien charpentée, rondeur et volume.



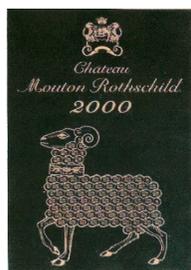
## C12 LES 4 AS 1995 & 2000

### 2 CHÂTEAU LATOUR 1995 PAUILLAC, 750 ML

### 2 CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD 2000 PAUILLAC, 750 ML

Offert par François R. Roy

Deux millésimes de rêve, deux vins mythiques : une main gagnante à coup sûr ! Quatre magnifiques bouteilles qui seront les bijoux de votre cave. Une occasion unique d'obtenir plusieurs bouteilles hors du commun en un seul coup de poker.



# ENCAN CRIÉ



## C13 LA FONTE 2008

IGT TOSCANA, TERRABIANCA  
18 L (MELCHIOR)

Composé à 100 % de cépage sangiovese issu de deux clones et provenant de la région de Maremma, ce vin séjournant seulement six mois en barils de chêne de Slovénie, montre les plus belles qualités du cépage sangiovese, gloire de l'Italie et plus spécifiquement de la Toscane. Le 2008 présente une robe rubis vive et d'une belle profondeur, un bouquet aux accords fruités et floraux tout en subtilité et au palais, de séduisants arômes de petits fruits, dans un style jeune et attaquant. Un sangiovese pur-style à célébrer entre amis et qui se mariera à merveille à vos antipasti !

## C14 LOT JUMELÉ

Offert par la SAQ



## CHÂTEAU GRUAUD LAROSE 2008

SAINT-JULIEN | 5 L (JÉROBOAM)

Cet important domaine à l'homogénéité rarissime, dont les limites n'ont pas changé depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, est implanté sur 80 hectares d'un seul tenant de croupes de graves profondes. Tout y est favorable au mûrissement du cabernet sauvignon, largement majoritaire avec ses 57 %. Il s'y produit le plus massif et le plus charpenté des Saint-Julien, un vin de grande classe et de très longue garde, élevé jusqu'en 1991 sous la direction de Georges Pauli, et qui a exalté son style caractéristique sous plusieurs propriétaires successifs. Le domaine a bénéficié au début des années 1990 d'une refonte totale de l'outil de travail.

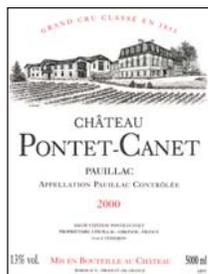


## CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2008

MARGAUX | 5 L (JÉROBOAM)

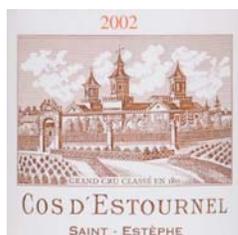
Le baron de Brane, pionnier de la viticulture surnommé le "Napoléon des vignes", se porta acquéreur du château en 1833. Propriété de la famille Lurton depuis 1920, le Château Brane-Cantenac doit sa notoriété à un terroir exceptionnel de graves profondes. Ce terroir confère au vin des qualités aromatiques considérées comme uniques depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Henri Lurton est l'âme de ce château. Il y a imprimé son style, récoltant mûr, faisant un tri rigoureux, conférant aux vins la marque de leur terroir, avec une matière plus riche, une complexité aromatique nouvelle et une élégance qui disposent à une garde plus longue que par le passé.

## C15 LOT JUMELÉ



### CHÂTEAU PONTET-CANET 2000 PAUILLAC | 5 L (JÉROBOAM)

Les terres du Château Pontet-Canet se situent au cœur de l'appellation Pauillac. Les 80 hectares de vignes du domaine voient le triomphe du cabernet sauvignon, assemblé au merlot pour la souplesse et le charme, au cabernet franc pour la finesse et le soyeux, et complété par du petit verdot pour une meilleure complexité aromatique. Une qualité régulière s'est installée depuis quelques millésimes, offrant des vins racés d'une belle pureté d'expression. Le millésime 2000 a donné l'un des meilleurs Pauillac, un vin qui touche aussi finement le palais qu'il l'emporte par la suite sur ses ailes amples et puissantes, à travers des jardins de parfums.



### CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2002 SAINT-ESTÈPHE | 3 L (DOUBLE-MAGNUM)

Stendhal l'appelait simplement « Cos ». Unique en son genre, Cos d'Estournel possède une très forte personnalité, exaltée par des vins très contemporains pouvant contenir jusqu'à 40 % de merlot (ce qui est peu commun en Médoc) et bénéficiant d'un élevage en fûts de chêne neufs. Le résultat est à la hauteur de ces audaces : extrêmement généreux, mûr, long, très épicé, Cos d'Estournel est souvent considéré comme le premier des Saint-Estèphe, et l'un des premiers parmi les crus classés du Médoc. Dévoilant tôt un puissant fruité et un superbe corps, il évolue vers une complexité aromatique admirable. Son potentiel de garde peut dépasser le siècle dans les grands millésimes.

## LE CONCOURS MUSICAL INTERNATIONAL DE MONTRÉAL (CMIM)

---

Fondé en 2002, le CMIM vise à découvrir, récompenser et aider les jeunes chanteurs, violonistes et pianistes qui se distinguent par la maîtrise de leur art. Il souhaite ainsi stimuler l'émergence des plus grands jeunes talents du monde entier et favoriser leur rayonnement auprès de la communauté artistique internationale.

Précédé d'une étape préliminaire, le Concours comprend trois épreuves de sélection: quart de finale, demi-finale et finale. Il comporte par ailleurs trois disciplines, soit le chant, le violon et le piano. Se succédant tour à tour, chacune de ces disciplines est au programme en alternance sur un cycle de trois ans.

Présenté par Hydro-Québec, le Concours Musical International de Montréal est fier de pouvoir compter sur l'appui de partenaires majeurs tels que le Gouvernement du Québec, Hydro-Québec, la Société Radio-Canada et l'Orchestre symphonique de Montréal. Depuis le 7 mai 2004, le Concours est membre de la Fédération Mondiale des Concours Internationaux de Musique. Fondée en 1957, cette fédération sise à Genève entretient un réseau universel d'organisations musicales reconnues mondialement. Seuls les concours satisfaisant à des normes musicales et organisationnelles élevées peuvent y adhérer. Depuis 2010, le CMIM est également membre de la Fondation Alink-Argerich.

## LA FONDATION CMIM

---

La Fondation CMIM est l'une des forces qui soutiennent les activités du Concours. La musique classique est souvent perçue comme un luxe, un plaisir réservé aux seuls initiés. Nous croyons plutôt qu'il s'agit d'un élément essentiel au développement de l'individu. Le contact avec la musique apporte une richesse qui dépasse le temps et l'espace d'un concert, et il importe que tous aient accès à cet héritage. Pour réaliser ses activités, le CMIM a besoin de l'appui financier d'individus et d'entreprises qui ont eux aussi à cœur de faire vivre l'expérience de la musique. Toute contribution, si modeste soit-elle, est importante à nos yeux.

# ARTISTES INVITÉS



Philippe Ouellet

## FLORIE VALIQUETTE, soprano

---

Florie Valiquette est présentement membre stagiaire de l'Atelier lyrique de l'Opéra de Montréal. Boursière de la Fondation Jacqueline Desmarais, elle se perfectionne auprès de Marlena Malas. Sur scène, elle s'est récemment fait connaître auprès du grand public par son interprétation de Maria dans la comédie musicale *La Mélodie du bonheur*, mise en scène par Denise Filiatrault. La saison dernière, elle faisait ses débuts à l'Opéra de Montréal dans le rôle de Javotte (*Manon* de Massenet) et chantait Galatée (*Acis et Galatée* de Lully) et Lætitia (*The Old Maid and the Thief* de Menotti) avec l'Atelier lyrique. Tout récemment, elle interprétait le rôle d'Ellen dans l'opéra *Lakmé* de Delibes, à l'Opéra de Montréal.



## LOUISE-ANDRÉE BARIL, piano

---

Arrangeure, soliste, chambriste, chef de chant et répétitrice, Louise-Andrée Baril a collaboré avec les plus importants ensembles et chefs d'orchestre au Canada et à l'étranger. Elle a participé à plus d'une quarantaine d'enregistrements en compagnie d'artistes de renom. Passionnée par l'art lyrique, elle s'intéresse beaucoup à la relève et a mis sur pied plusieurs ateliers d'opéra et projets pour les jeunes tels que l'Atelier d'opéra de l'Université de Montréal et du Centre d'arts Orford. Pédagogue recherchée, elle collabore avec plusieurs institutions musicales et de nombreuses académies d'été internationales au Québec, en Ontario, en France, en Belgique, au Mexique et aux États-Unis. Elle est directrice artistique de Pro Musica depuis mai 2012.



## KERSON LEONG, violon

---

En 2010, âgé d'à peine 13 ans, Kerson Leong remportait le 1<sup>er</sup> Prix dans la catégorie junior du prestigieux Concours international de violon Yehudi Menuhin. En mai 2013, il recevait une bourse du Centre national des arts du Canada, considérée comme l'un des plus importants prix de développement offerts au pays pour les aspirants jeunes solistes de 16 à 24 ans. Cet automne, il se produira en tant que soliste sur diverses scènes d'importance au Canada, en Italie et en Allemagne. Kerson Long joue sur un Guarneri de 1705, prêt de Canimex.

# ÉQUIPE DE VINUM & MUSICA

## CMIM

**Christiane LeBlanc**  
Directrice générale  
et artistique

**Hélène Turp**  
Adjointe à la direction  
générale, développement  
et projets spéciaux

**Rosalie Larouche**  
Coordonnatrice  
artistique

**Isabelle Ligot**  
Responsable  
des communications

**Martin Boucher**  
Relations de presse

**Louise-André Baril**  
Conseillère artistique

## ADMINISTRATION

**Nathalie Allen**  
Directrice des  
services financiers

**Andrew Deschênes**  
Technicien à  
la comptabilité

## FONDATION CMIM

**Sandrine Martineau**  
Coordonnatrice  
administrative

## SOUTIEN À LA LOGISTIQUE

**Caroline Khangï**

## REMERCIEMENTS

SAQ

Bouquet par Jean-Pascal  
Groupe Europea  
Guide Debeur  
Le Groupe S.M. International inc.  
Le Windsor  
Pianos Bolduc  
Techni-logique  
Vinum design inc.

M. Pierre-Michel D'Anglade  
Mme Liza Frulla  
M. Michel Pauzé  
M. François R. Roy  
M. François-Xavier Seigneur  
M. Éric Thomassin

*La Fondation CMIM souhaite exprimer un merci tout particulier à Carol Bourbonnais ainsi qu'à l'ensemble des bénévoles ayant permis le bon déroulement de cette soirée.*



# MERCI À NOS PARTENAIRES



TECHNI-LOGIQUE  
SERVICES AUDIOVISUELS



CONCOURS MUSICAL  
INTERNATIONAL  
DE MONTRÉAL

CHANT • VIOLON • PIANO