FHMR

FONDATION DE L'HÔPITAL MAISONNEUVE ROSEMONT

EN COLLABORATION AVEC LA SAQ

PRÉSENTE

MONTRÉAL PASSION VIN

En partenariat avec BANQUE NATIONALE

Carnet des dégustations

25E ÉDITION

Nom :





Transformons votre réussite en héritage durable.

La gestion privée qui concrétise vos projets d'exception.

En savoir plus
gestionprivee1859.ca

MD GESTION PRIVÉE 1859 et le logo BANQUE NATIONALE GESTION PRIVÉE 1859 sont des marques de commerce déposées de la Banque Nationale du Canada.

© BANQUE NATIONALE DU CANADA, 2026. Tous droits réservés. Toute reproduction totale ou partielle est strictement interdite sans l'autorisation préalable écrite de la Banque Nationale du Canada.

MOT DE LA FONDATION

UN QUART DE SIÈCLE POUR UN ÉVÉNEMENT-BÉNÉFICE, C'EST REMARQUABLE !

Je suis très heureuse de célébrer cette édition spéciale, ma première à titre de présidente-directrice générale de la Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont.

Au fil des ans, vous avez été des milliers à déguster de grands crus au profit d'une cause essentielle : soutenir la recherche et l'innovation en soins. En 25 ans, plus de 25 millions de dollars ont ainsi été amassés!

Cette édition promet d'être historique, alors qu'elle coïncide avec le premier anniversaire de notre plus grande campagne jamais lancée. Notre objectif est ambitieux : 150 millions de dollars d'ici 2030. Il est à la mesure de notre ambition collective pour l'avenir des soins.

Plus que jamais, votre présence compte. Aujourd'hui, en levant votre verre, vous posez un geste concret pour l'avenir de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont.

Montréal Passion Vin ne pourrait exister sans la fidélité de la SAQ, partenaire depuis les débuts, ni sans l'engagement de notre grand partenaire des dernières années, la Banque Nationale. Un immense merci également aux bénévoles, aux collaborateurs, aux producteurs et à toute l'équipe de la Fondation, dont le dévouement fait vivre cet événement depuis 25 ans.

Surtout, merci à vous! Merci de votre fidélité et de votre engagement envers l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont, année après année.

Bonnes dégustations !

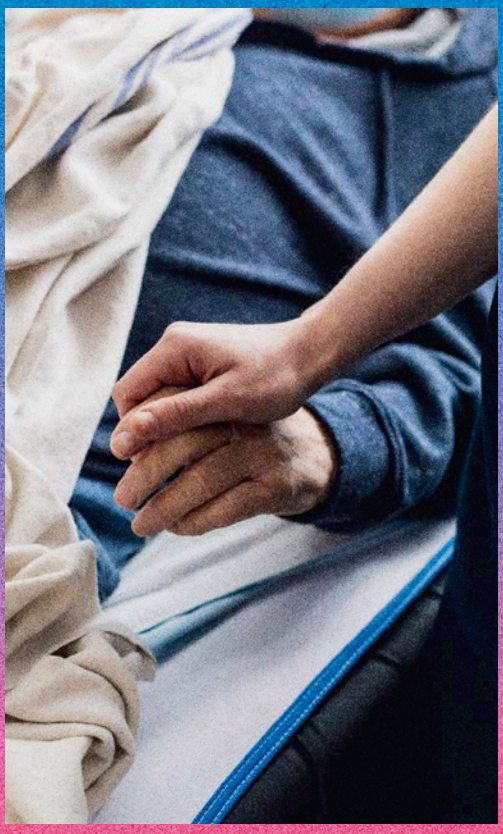


SANDRINE ARCHAMBAULT
Présidente-directrice générale,
Fondation de l'Hôpital
Maisonneuve-Rosemont.

25 ANS DE MONTRÉAL PASSION VIN, POUR LAISSER UN AVENIR SANS MAUX

Osons bâtir des communautés en santé, dès aujourd'hui, tout en transformant l'avenir des soins, pour demain.

Cette année marque un moment charnière pour la Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont : nous célébrons les 25 ans de notre événement phare, Montréal Passion Vin, et le premier anniversaire de la plus grande campagne de l'histoire de la Fondation. En participant à Montréal Passion Vin, vous devenez acteur de cette campagne d'envergure. Votre présence, vos mises à l'encan et votre engagement dans nos activations financent directement des projets à fort impact pour les patients, les patientes, leurs proches et le personnel de l'HMR.



VOS DONS FONT DES EXPLOITS, VOUS CONTRIBUEZ CONCRÈTEMENT À DES PROJETS COMME :

- Les formations en réanimation cardiaque avancée ont pu être bonifiées par l'achat d'un mannequin hautefidélité
- Un projet de recherche a été lancé, afin d'évaluer les critères de dépistages du diabète monogénique de type MODY-GCK pendant la grossesse
- La Fondation a pu augmenter l'offre de service de l'Escale, qui met à disposition des logements aux parents dont les enfants sont en services d'urgence de néonatalité



Vos dons font vivre nos deux grands axes d'action :

- **Bâtir des communautés en santé**, en améliorant les services et le parcours de soins pour réduire les visites à l'hôpital et améliorer la qualité de vie des patients
- **Transformer l'avenir des soins**, en propulsant la recherche, l'enseignement des meilleures pratiques, les soins virtuels et l'acquisition d'équipements à la fine pointe de la technologie

Chaque contribution répond à un besoin réel, ici et maintenant, tout en investissant pour la médecine de demain.

L'HÔPITAL MAISONNEUVE-ROSEMONT, C'EST UNE MOYENNE DE*:

2 956
naissances
par année

68 906
admissions aux urgences
par année

18 074
chirurgies
par année

*chiffres en date du 31 décembre 2025, fournis par Santé Québec Est-de-l'Île-de-Montréal – Universitaire

AFFICHEZ FIÈREMENT VOTRE APPUI À LA CAUSE

Portez l'espoir !

Retrouvez tous les vêtements mis en vente dans la zone d'activation

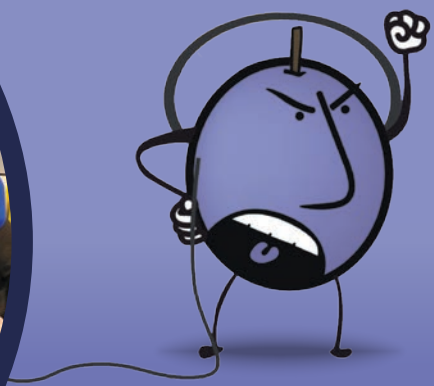
TOUS LES PROFITS SERONT REMIS À LA FONDATION HMR.

le journal de montréal

Pour découvrir le monde du vin et pour le plaisir d'en parler



Les méchants raisins





Ne manquez pas la chronique de Patrick Désy et Nadia Fournier, tous les samedis dans le *Salut Bonjour Magazine* du *Journal de Montréal*.

LEVEZ VOTRE VERRE POUR CE 25E ANNIVERSAIRE !

Montréal Passion Vin, 25e édition, prend place dans le cadre d'une campagne majeure historique. La Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont s'est engagée à récolter 150 millions de dollars d'ici 2030 pour bâtir des communautés en santé tout en investissant dans les soins de santé de demain.

Comme président du comité ambassadeur, c'est une immense joie de se réunir autour de cet héritage gastronomique au profit d'une cause philanthropique immense : la santé.

Pour cet anniversaire, ce ne sont pas quatre mais cinq dégustations prestigieuses que nous découvrons! Et leurs diversités n'ont d'égales que leurs notoriétés : de la Vallée du Rhône en passant par la Champagne, la Bourgogne, la région bordelaise ou La Toscane. Ces producteurs sont venus vous rencontrer afin de vous partager leurs savoir-faire, leurs héritages et leur passion de la science vinicole.

Cette journée de dégustations et ses 25 éditions qui nous précèdent ne seraient rien sans vous et sans l'apport du comité ambassadeur. Leur engagement envers la cause profondément humaine qui nous réunit se doit d'être salué. **Cette année revêt, encore plus, pour moi une signification toute particulière. Elle marque également ma dernière année à titre de président du comité ambassadeur. Ce fut un immense privilège de contribuer depuis 2018, à vos côtés, au rayonnement de Montréal Passion Vin et surtout à cette grande cause qu'est la santé.**

Joignez-vous à moi, levez vos verres et célébrons ensemble le plaisir du vin, la joie du partage et la force de la philanthropie.



JEAN-PHILIPPE BEAUVAIS
Vice-président, Plaisirs Gastronomiques
Président, comité ambassadeur
de Montréal Passion Vin.

Membres du comité ambassadeur

ME LUC BÉLIVEAU
Associé, Fasken

FRÉDÉRIC BOUCHARD
Associé – Transactions, PwC

SANDRINE BOURLET
Vice-présidente commercialisation, Société des alcools du Québec

ME DENIS CHAURETTE
Associé, Fasken

RENÉ DOUVILLE

JEAN-MARC DUBÉ
Vice-président exécutif, responsable de la pratique de groupe, Colliers

CAMILLE DUGAUY
Avocate, Fasken

PHILIP GIFFARD
Président-directeur général, Folio Fourniture

DANIEL HINSE
Vice-président aux investissements – Divertissement et biens de consommation, Fonds de solidarité FTQ

FRANÇOIS HUVELIN
Associé et vice-président, Deloitte

DENIS LECLERC
Administrateur de sociétés et consultant

ÉRIC LEFEBVRE

JEAN-SÉBASTIEN LEMIEUX
Président, Banque Nationale Gestion privée 1859

DR FRANÇOIS MARQUIS
Chef de service des soins intensifs, Hôpital Maisonneuve-Rosemont

MARC-ANDRÉ NANTAIS
Gestionnaire de portefeuille, Gestion privée de patrimoine, Jarislowsky Fraser

VOS DONS FONT DES EXPLOITS

FONDATION DE L'HÔPITAL MAISONNEUVE ROSEMONT
Y CROIRE



Florence, 21 ans

Entre la vie et la mort, Florence a été sauvée d'un virulent cancer du sang grâce aux exploits de la thérapie cellulaire.

Mot du partenaire collaborateur



JACQUES FARCY

Président et chef de la direction
Société des alcools du Québec.

SAQ

Le temps fait les grands vins. Et les grandes causes.

Certaines traditions prennent de la valeur avec le temps. Cette année, Montréal Passion Vin célèbre son 25e anniversaire. Depuis un quart de siècle, des passionnés et passionnées de vin se réunissent autour d'une même table, d'une même passion et, surtout, d'une même volonté de faire une différence.

Au fil des éditions, l'événement est devenu bien plus qu'un rendez-vous pour découvrir des vins d'exception. C'est un lieu de rencontres, de retrouvailles et de partage où la générosité est toujours au rendez-vous.

Cet automne encore, des vignerons et vigneronnes ont traversé les frontières pour venir raconter leur histoire, partager leur savoir-faire et nous faire découvrir le fruit de leur travail. Leur présence nous rappelle que derrière chaque bouteille, il y a des humains, une passion et un désir de transmettre.

Mais au-delà du vin, c'est une cause qui nous rassemble. Chaque édition contribue à soutenir la Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont et les projets qu'elle mène pour faire avancer les soins et améliorer concrètement des vies.

Prenons donc le temps de savourer ce moment, de célébrer les rencontres, les découvertes et tout ce qui a été accompli au fil des ans.

Au nom de toute l'équipe de la SAQ, je nous souhaite une soirée mémorable, remplie de belles découvertes, de conversations inspirantes et de moments à partager.

Mot du grand partenaire



JEAN-SÉBASTIEN LEMIEUX

Président, Banque Nationale
Gestion privée 1859

BANQUE NATIONALE

La Banque Nationale est fière de s'associer, encore une fois cette année, à la Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont à titre de grand partenaire donateur de Montréal Passion Vin.

Depuis 25 ans, ce rendez-vous d'exception rassemble la communauté d'affaires et les passionnés de vin autour d'une même volonté : contribuer concrètement à l'avenir des soins de santé. Cette édition anniversaire témoigne avec éloquence de ce que la générosité et la mobilisation collective peuvent accomplir.

Grâce à votre engagement, la Fondation peut soutenir des projets porteurs qui améliorent le parcours de soins, font progresser la recherche et permettent aux équipes de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont de continuer à innover au bénéfice des patients et des patientes.

Au nom de la Banque Nationale, je remercie chaleureusement les organisateurs, les bénévoles, les partenaires et toutes les personnes qui participent à cette grande mobilisation. Je vous souhaite une 25e édition mémorable, riche en découvertes et en rencontres.

Merci de votre générosité. Santé !

MONTRÉAL PASSION VIN

PROGRAMME

VENDREDI 20 NOVEMBRE

MAISONS INVITÉES	HEURES	PARTENAIRES	ESPACE	CONFÉRENCE
Champagne Pol Roger (Champagne, France)	10 h 30		SAQ	Bastien Collard
Ornellaia (Toscane, Italie)	12 h 15	BROCCOLINI	BANQUE NATIONALE	Marco Balsimelli
Marchand-Tawse (Bourgogne, France)	14 h 35		SAQ	Pascal Marchand
E. Guigal (Vallée du Rhône, France)	16 h	GROUPE MTY GROUP	BANQUE NATIONALE	Philippe Guigal
Château Angelus (Bordeaux, France)	17 h 30	BMO	SAQ	Stéphanie de Boüard-Rivoal

LE COMITÉ DE SOMMELLERIE

Montréal Passion Vin, une symphonie des sens

Vous faire déguster plus de 25 vins en une journée est un défi qui requiert les meilleurs professionnels du domaine. L'expertise et le savoir-faire de nos sommeliers bénévoles vous accompagneront dans toutes les étapes de votre expérience œnologique. Ils vous feront découvrir la richesse des goûts et saveurs que chaque millésime recèle.

Le comité de sommellerie est composé d'une quarantaine de professionnels bénévoles ainsi que de deux co-présidents, Martine Ladouceur et Alexandre Fortin.

Préparez-vous : leurs connaissances pléthoriques et leurs passions contagieuses feront de vos dégustations des moments inoubliables.





MARTINE LADOUCEUR

Martine Ladouceur est une passionnée de la restauration et du vin. Elle détient un diplôme en sommellerie de l'École hôtelière de Laval et un diplôme en gestion de l'ITHQ. Aujourd'hui, elle fait partie de l'équipe du restaurant Foxy à Montréal et de l'agence d'importation privée La QV. Depuis maintenant 19 ans, elle participe avec enthousiasme à Montréal Passion Vin, un événement qui lui tient particulièrement à cœur. Chaque année, elle est fière de s'impliquer et de soutenir cette belle cause, entourée de gens qui partagent sa passion.

ALEXANDRE FORTIN

Originaire de Québec, Alexandre Fortin cumule neuf années d'expérience dans le domaine de l'hospitalité et de la sommellerie. Il détient le titre d'Advanced Sommelier du Court of Master Sommeliers et occupe actuellement le poste de sommelier senior chez Core by Clare Smyth, un restaurant triplement étoilé au guide Michelin situé à Londres. Bénévole pour Montréal Passion Vin depuis 2017, Alexandre demeure engagé envers la mission de l'événement et contribue à son rayonnement.

25 ANNÉES DE GRANDS VINS MIS
AUX ENCHÈRES POUR LA CAUSE

ENCAN EN LIGNE

Pour fêter la 25e édition de Montréal Passion Vin, la Fondation HMR présente un encan anniversaire ! Exceptionnellement, misez sur des bouteilles de cette année, mais replongez également dans les grands crus qui ont façonné les 25 dernières années.

Au profit de :

FHMR

FERMETURE
Le samedi 21 novembre 2026 à 22 h

RENDEZ-VOUS À
mpvencansilencieux.com

Un reçu fiscal pourra être acheminé par la Fondation HMR à l'acheteur pour le montant excédant la valeur du lot selon les règles en vigueur de l'ARC.

Tirage | 25E ÉDITION

À GAGNER : 23 BOUTEILLES D'EXCEPTION

Une valeur totale de 10 445 $ - 125 $/billet

Rendez-vous au kiosque pour acheter vos billets

Courez la chance de gagner ces bouteilles :

Lot 1 - Valeur de 7 916 $	
Château de Figeac, Saint-Émilion, 1er Grand Cru classé 2009 – 750 ml	2
Roberto Voerzio, La Serra, Barolo (signée par le producteur Roberto Voerzio) 2004 – 3 000 ml	1
Château Ausone, Château Ausone 2016 - 750 ml	1
Vietti, Barolo Cru 'Monvigliero' 2019 - 750 ml	2
Maison Champy, Echézeaux Grand Cru 2011 – 750 ml	2
Château Mouton-Rothschild, Petit Mouton de Mouton-Rothschild 2012 – 750 ml	1
Niepoort, Poeirinho Garrafeira 2012 – 750 ml	2
Château Figeac, Petit Figeac, Saint-Émilion 2012 – 750 ml	2
Albert Bichot, Vosne Romanée 1er Cru « Les Malconsorts » - Domaine du Clos Frantin 2020 – 750 ml	1
Domaine Faiveley, Echezeaux Grand Cru 2009	1
Domaine Jacques Prieur, Corton Bressandes Grand Cru 2017 - 750 ml	1

Lot 2 - Valeur de 2 529 $	
Bollinger, Bollinger La Grande Année 2014 -750 ml	2
Moët & Chandon, Impérial brut - 750 ml	2
Henriot, Cuvée Hemera 2013 - 750 ml	1
Champagne Pommery, Apanage Brut – 750 ml	2
Laurent Perrier, Grand Siècle Brut - 750 ml	1
Champagne Pommery, Apanage Blanc de Blancs – 750 ml	2
Perrier-Jouët, Belle Époque Brut 2014 – 750 ml	1

Tirage : 21 novembre 2026 entre 22 h et 23 h. Lieu : Grand Quai du Port de Montréal 200, rue de la Commune O., Vieux-Montréal. Date limite de réclamation des prix : 11 décembre 2026 à 17 h à la Fondation HMR (270-5345, boul. de l'Assomption, Montréal (Québec) H1T 4B3). Le prix n'est pas monnayable. La personne gagnante doit être âgée de 18 ans et plus.
Détails et règlements : fondationhmr.ca/montrealpassionvin

VOTRE PRÉSENCE S'INSCRIT DANS 25 ANS D'HISTOIRE !

Montréal Passion Vin, l'histoire de sa création

Au début des années 2000, la Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont mandate Jean Saine avec l'objectif ambitieux d'installer la notoriété de la Fondation au sein de la philanthropie montréalaise. L'idée : mettre en place un événement de grande envergure qui fera connaître la Fondation et l'Hôpital, au-delà de ses murs et de ses patients.

S'inspirant du *Wine Experience de New-York*, un comité composé de personnalités d'affaires et de médecins de l'hôpital met en place un événement de dégustations de grands crus. Ne se voulant pas un rassemblement commercial, Montréal Passion Vin se positionne dès le départ comme un événement intimiste de prestige où les échanges avec les producteurs invités sont mis à l'honneur.

Si l'événement promet au public d'en apprendre plus sur le vin et de goûter les plus grands crus, certains s'inquiètent : ne va-t-on pas rapidement faire le tour des producteurs ? Comment garantir un renouvellement chaque année ? Quel public serait assez passionné de vins pour assister à ce genre d'événement ?

Mais l'histoire les fera mentir. En 2026, Montréal Passion Vin célèbre sa 25e édition, ce qui illustre la réussite et la pérennité de cette idée, devenue un véritable rendez-vous de la scène philanthropique et œnologique de Montréal.



L'édition de 2004.

« Les Québécois ont inventé ici une manifestation très haut de gamme, un subtil mélange de langue française, de convivialité latine et de sens des affaires anglo-saxon »

- Jacques Orhon,

sommelier d'origine français installé au Québec depuis 50 ans, dans une revue viticole française.

QUELQUES ANNÉES MARQUANTES

2002
Première édition de Montréal Passion Vin avec des producteurs de vins au prestige inégalé : Aubert de Villaine (La Romanée-Conti), Christophe Salin (Lafite Rothschild) ou encore James Sichel (Palmer).

2010
Montréal Passion Vin dépasse le million de bénéfice pour la première fois, avec plus de 1,2 millions $, deux fois plus que l'année précédente.

2011
Un don exceptionnel de 2,5 millions de $ est annoncé lors de la soirée.

2012
Création de la soirée champagne *À Votre Santé !* avec Dominique Michel, porte-parole de la Fondation HMR de l'époque.



2016

VISITEZ L'ESPACE MUSÉAL POUR DÉCOUVRIR LES 25 ANNÉES QUI ONT FAÇONNÉ MONTRÉAL PASSION VIN.



2018

2020
La pandémie de COVID-19 bouleverse l'écosystème des événements-bénéfice et la Fondation met en place une édition spéciale Montréal Passion Vin à la Maison.

2022
Année double ! La Fondation HMR tient deux éditions de Montréal Passion Vin pour relancer ses activités après l'arrêt lié aux restrictions sanitaires.

2024
Le cocktail *À Votre Santé !* devient La soirée d'ouverture de Montréal Passion Vin, et est sous la gouverne d'un seul comité pour les deux volets de l'événement.

2026
L'édition anniversaire des 25 ans de l'événement est attendue par tous ses passionnés : l'ensemble des billets pour le banquet et la journée de dégustations se sont vendus en un temps record !

MONTRÉAL PASSION VIN

DÉGUSTATION 1

10 H 30

CHAMPAGNE

POL ROGER

UN HÉRITAGE FAMILIAL AU SERVICE DU CHAMPAGNE

Fondée en 1849 par Pol Roger, un champenois d'Aÿ d'à peine 20 ans, la maison s'installe à Épernay. Demeurée strictement familiale depuis sa fondation, elle est l'une des rares grandes maisons à préserver son indépendance depuis plus de 175 ans.

La maison repose sur 92 hectares en propriété, répartis dans les trois grandes zones champenoises. La montagne de Reims fournit des pinots noirs charpentés et puissants, issus notamment des grands crus d'Ambonnay et Bouzy. La Côte des Blancs — Oiry, Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger — livre des chardonnays d'une minéralité crayeuse remarquable, alors que la vallée de la Marne complète l'assemblage avec la rondeur du pinot meunier.

Pol Roger possède près de 50 % des vignobles qui alimentent sa production, une proportion exceptionnelle pour une maison de cette envergure. Les caves, creusées à 33 mètres de profondeur dans la craie vive, sont les plus profondes d'Épernay : 7,5 kilomètres de galeries maintenues à 9,5 °C, où reposent 9 millions de bouteilles.

Pol Roger est la dernière grande maison à remuer manuellement sur pupitre l'ensemble de ses bouteilles, un geste artisanal qui contribue directement à la finesse légendaire de ses bulles. Sous la direction du chef de cave Damien Cambres, chaque assemblage conjugue tension, profondeur et homogénéité remarquable d'un millésime à l'autre.

Pour souligner son 25e anniversaire, Montréal Passion Vin vous propose un panorama complet de la gamme, du Brut Réserve jusqu'à la mythique Cuvée Sir Winston Churchill.



BASTIEN COLLARD

Bastien est Secrétaire-général et Responsable export de la maison Pol Roger depuis 2020. Il est membre de la sixième génération de la famille propriétaire, fondatrice de la maison en 1849 par Pol Roger.

Diplômé de Sciences Po Bordeaux (2008) et de Sciences Po Paris (2010), Bastien a d'abord exercé la profession d'avocat d'affaires à Paris pendant cinq ans. Il a ensuite rejoint le siège de Pernod Ricard en tant que juriste fusions-acquisitions, avant d'intégrer la filiale cognac et champagne du groupe.

Chez Pol Roger, Bastien coordonne les différents projets transversaux et participe aux décisions stratégiques au sein du comité de direction. Il porte également haut les couleurs de l'entreprise familiale sur plusieurs marchés à l'export, dont le Canada, où il continue de transmettre les valeurs de la Maison, tout en consolidant les liens historiques avec les partenaires commerciaux de Pol Roger.

BRUT RÉSERVE

PURE

BLANC DE BLANCS 2016

VINTAGE 2018

VINTAGE ROSÉ 2019

CUVÉE SIR WINSTON CHURCHILL 2018

« MES GOÛTS SONT SIMPLES, JE ME CONTENTE AISÉMENT DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR »

WINSTON CHURCHILL

MONTRÉAL PASSION VIN

DÉGUSTATION 2

12 H 15

ORNELLAIA

UNE SEULE AMBITION : HISSER LA TOSCANE AU RANG DES PLUS GRANDS

Fondé en 1981, Ornellaia s'est imposé en quelques décennies comme l'un des domaines emblématiques de Bolgheri, contribuant au rayonnement international de cette région viticole tout en restant fidèle à sa vision d'origine : élaborer des vins qui expriment pleinement le caractère unique de leur terroir.

Si les cépages cultivés à Ornellaia sont principalement d'origine bordelaise, les vins se distinguent par leur structure, leur équilibre, leur fraîcheur et leur intensité, révélant une identité profondément toscane.

Situé entre 50 et 120 mètres d'altitude, le vignoble bénéficie d'une exposition majoritairement sud-ouest. Afin de préserver l'identité de chaque terroir et de respecter le rythme naturel de la vigne, il est divisé en plus de 70 parcelles, chacune cultivée et vendangée individuellement, à maturité optimale.

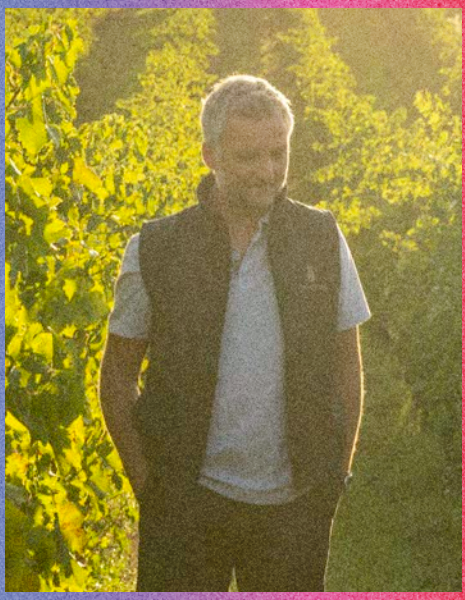
Les raisins de chaque parcelle sont vinifiés et les vins élevés séparément, avant d'être assemblés pour donner naissance à des vins d'une grande complexité, où chaque nuance aromatique trouve sa place.

Le Cabernet Sauvignon et le Merlot occupent une place prépondérante dans le vignoble, aux côtés du Cabernet Franc et du Petit Verdot. Les cépages blancs comprennent le Sauvignon Blanc, le Viognier, le Verdicchio et le Vermentino.

Cette dégustation est présentée par **BROCCOLINI**

MENU

1ER SERVICE	Truite des Bobines, pêche de vigne, betterave jaune, citron, feuille de moutarde
2E SERVICE	Joue de boeuf de l'Île du Prince-Édouard, maïtaké grillé, échalote confite, purée de prune noire, sauce madère
3E SERVICE	Tartelette tout chocolat, chantilly chocolat, crumble cacao, fleur de sel, griotte



MARCO BALSIMELLI

Marco a étudié l'œnologie et la viticulture à l'Université de Florence avant de partir à Bordeaux, où il obtient son diplôme de la prestigieuse Faculté d'Œnologie.

Il acquiert ses premières expériences professionnelles en Italie, à Badia a Coltibuono, puis en France.

En 2010, il rejoint le cabinet de conseil œnologique d'Éric Boissenot, où il accompagne de nombreux Grands Crus Classés de Bordeaux. Il intervient également auprès de domaines prestigieux situés hors de France, notamment Siro Pacenti et Poggio Antico en Italie, ainsi que Don Melchor au Chili.

Au cours de sa carrière de consultant, Marco collabore avec plus de 150 propriétés viticoles dans différents pays, au contact d'une grande diversité de millésimes, de climats et de terroirs.

En janvier 2024, Marco Balsimelli devient **Directeur Technique d'Ornellaia**. À ce poste, il dirige les équipes techniques dans une recherche constante de qualité et d'authenticité.

ORNELLAIA
BIANCO 2023

ORNELLAIA
BIANCO 2021

ORNELLAIA 2023
« LA VITALITÀ »

ORNELLAIA 2018
« LA GRAZIA »

ORNELLAIA 2011
« L'INFINITO »

MONTRÉAL PASSION VIN

DÉGUSTATION 3

14 H 35

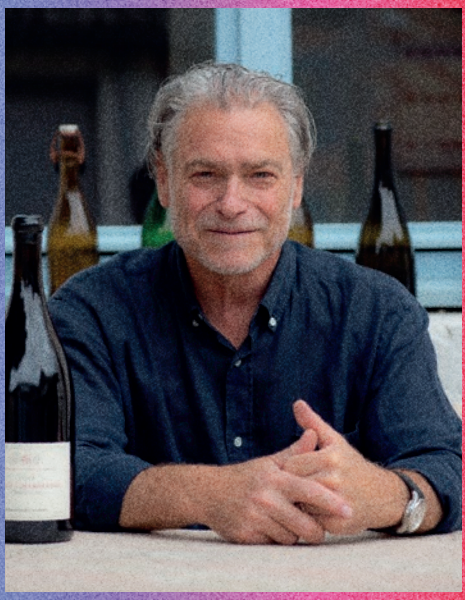
MARCHAND • TAWSE

GRANDS-VINS-DE-BOURGOGNE

QUAND L'ONTARIO ET LE QUÉBEC RENCONTRENT LE TERROIR BOURGUIGNON

Vigneron québécois arrivé en Bourgogne au début des années 1980, Pascal Marchand s'est fait un nom dans de grands domaines avant de s'associer en 2011 à l'homme d'affaires franco-ontarien Moray Tawse pour fonder la Maison Marchand-Tawse. Un Québécois – qui a participé à la toute première édition de Montréal Passion Vin en 2002 ! – et un Ontarien qui, ensemble, ont conquis la Bourgogne.

La dégustation est entièrement dédiée à Gevrey-Chambertin, commune aux neuf Grands Crus, dont le Chambertin que Napoléon réclamait à chacune de ses campagnes. Le Clos Prieur Bas, dans la partie basse du premier cru éponyme, livre des vins d'une structure tannique ferme, taillés pour la garde. Le Lavaux Saint-Jacques, exposé plein sud à l'entrée de la Combe Lavaux, bénéficie d'un équilibre entre brises fraîches nocturnes et chaleur diurne intense qui lui confère droiture et précision; c'est l'un des premiers crus les plus proches des grands crus en qualité. Aux Ételois longe le Grand Cru Griotte-Chambertin et en partage les sols caillouteux calcaires : un village aux allures de premier cru, aromatiquement racé. La Cuvée Ronde assemble les meilleures parcelles village, souple et accessible. En Grands Crus, le Mazis-Chambertin, sur sols peu profonds et caillouteux de mi-côte, s'exprime avec fougue et concentration. Le Mazoyères-Chambertin, cousin discret du Charmes avec lequel il partage la même aire d'appellation, livre au contraire un vin opulent et charnu, d'une chair voluptueuse.



PASCAL MARCHAND

Pascal Marchand, né à Montréal, a commencé à faire des vins en Bourgogne en 1985, en tant que régisseur du Domaine Comte Armand à Pommard, jusqu'en 1999 où il rejoint la famille Boisset pour les aider à créer le Domaine de la Vougeraie pour les 7 premiers millésimes.

En 2006, il décide de créer un micro-négoce sous son nom propre, basé à Nuits-St-Georges, tout en réalisant des conseils en tant que flying winemaker en Californie, à Niagara, en Australie, au Chili et en Argentine.

En 2010, Pascal s'associe avec son ami de longue date de Toronto, Moray Tawse pour créer la Maison Marchand-Tawse.

A ce jour, Pascal a vinifié 42 millésimes en Bourgogne en intercalant plus d'une dizaine d'autres en hémisphère sud.

Son objectif est de se rapprocher de plus en plus de la terre, pour une viticulture plus pure afin de laisser tous ces différents climats bourguignons s'exprimer par eux-mêmes. Toujours pour permettre aux vins de s'élaborer et évoluer avec le moins d'interventions techniques possible.

Comme un bon vin, son style gagne en finesse et en élégance au fil des années.

GEVREY CHAMBERTIN CUVÉE RONDE VIGNES TAWSE 2023

GEVREY CHAMBERTIN AUX ÉTELOIS VIGNES TAWSE 2023

GEVREY CHAMBERTIN CLOS PRIEUR BAS VIGNES TAWSE 2023

GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU LAVAUX ST-JACQUES 2023 VIGNES TAWSE

MAZOYÈRES-CHAMBERTIN 2023

MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU VIGNES TAWSE 2023

MONTRÉAL PASSION VIN

DÉGUSTATION 4

16 H

E. GUIGAL

AMPUIS - RHÔNE - FRANCE

TROIS GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS AU SERVICE D'UNE TERRE VIEILLE DE 240 ANS

Fondée en 1946 à Ampuis, berceau de l'appellation Côte-Rôtie, la Maison Guigal incarne depuis trois générations l'excellence des vins de la Vallée du Rhône. Étienne Guigal transmet la maison à son fils Marcel au début des années 1960. Philippe, la troisième génération, épaulé de son épouse Ève, poursuit aujourd'hui l'œuvre familiale. En 2017, un rêve de trois générations se réalise avec l'acquisition du Château de Nalys à Châteauneuf-du-Pape.

La famille Guigal est d'ailleurs devenue une habituée de Montréal Passion Vin : cette troisième participation, après 2005 et 2018, confirme une fidélité aussi naturelle que la grandeur de ses vins.

La dégustation débute en blanc avec les deux Condrieu 2024. Ce petit vignoble de viognier, établi sur des terrasses granitiques escarpées, produit des blancs d'une richesse et d'une complexité aromatiques uniques.

La Doriane, issue de cinq parcelles de granite, en est la quintessence : florale, tendue, minérale. L'Hermitage blanc 2020 s'impose quant à lui comme l'un des grands blancs de garde du monde. En rouge, le Château d'Ampuis 2020 assemble les meilleures parcelles des deux Côtes. La Mouline 2021, sur les sols légers de la Côte Blonde et co-fermentée avec 11 % de viognier, est la plus féminine et la plus voluptueuse des cuvées parcellaires, les fameuses « La-La-La » qui sont désormais quatre avec la toute dernière « La », La Reynarde 2022, plantée en 2010 sur la Côte Brune en hommage aux fils jumeaux de Philippe, un vin d'une densité et d'une précision plus austères.

Cette dégustation est présentée par GROUPE MTY GROUP

ACCORD AVEC FROMAGES OFFERTS PAR Saputo

- Chèvre Frais, Woolwich
- Cendré de Lune, Alexis de Portneuf
- Cantonnier, Alexis de Portneuf
- Caprano Vieilli, Alexis de Portneuf
- La Sauvagine, Alexis de Portneuf
- Pecorino Romano, Saputo



PHILIPPE GUIGAL

Né en 1975, Philippe est la troisième génération de Guigal à Côte-Rôtie, sur une terre vieille de 24 siècles. Il codirige aujourd'hui le Domaine, fondé par son grand-père Etienne en 1946, avec Marcel, son père. C'est ensemble qu'ils poursuivent l'œuvre familiale au service des Grands Vins du Rhône.

Après avoir assisté son père sur la partie technique depuis 1993, il assure pleinement l'élaboration des vins depuis 1997 et la Direction Générale de la Maison Guigal depuis 2014.

Philippe Guigal est également Conseiller économique extérieur de la France depuis 2009, Conseiller de la banque de France depuis 2014, Membre du Conseil stratégique de Vinexpo depuis 2017, Membre du Conseil d'Administration de la Fédération des Exportateurs de Vins et Spiritueux depuis 2023 et fut fait Officier dans l'Ordre National du Mérite Agricole en 2023.

CONDRIEU 2024

CONDRIEU
« LA DORIANE » 2024

HERMITAGE BLANC 2020

CÔTE-RÔTIE
« CHÂTEAU D'AMPUIS »
2020

CÔTE-RÔTIE
« LA MOULINE » 2021

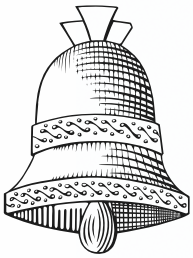
CÔTE-RÔTIE
« LA REYNARDE » 2022

MONTRÉAL PASSION VIN

DÉGUSTATION 5

17 H 30

ANGELUS



ENTRE MODERNITÉ ET TRADITION, AU CŒUR DE L'ÉLÉGANCE BORDELAISE

À moins d'un kilomètre du célèbre clocher de Saint-Émilion, sur le fameux « pied de côte » exposé plein sud, Angelus est l'œuvre d'une passion écrite depuis huit générations par la famille de Boüard de Laforest. Le nom du château est lui-même un poème : les vignerons pouvaient entendre sonner simultanément l'angélus aux clochers des trois églises environnantes, la chapelle de Mazerat, l'église Saint-Martin de Mazerat et celle de Saint-Émilion. En 1985, Hubert de Boüard de Laforest reprend l'exploitation familiale et y introduit des pratiques innovantes. En une génération, il propulse Angelus au sommet de la hiérarchie saint-émilionnaise.

En 2012, l'accession au rang de Premier Grand Cru Classé « A » marque à jamais l'histoire du domaine, de même que l'arrivée de la huitième génération au directoire avec Stéphanie de Boüard-Rivoal.

Le vignoble de 27 hectares, planté de merlot (environ 50 %), de cabernet franc (47 %) et d'une touche de cabernet sauvignon, sur sols argilo-calcaires en partie haute et argilo-sablo-calcaires à flanc de coteau, produit un vin d'une richesse et d'une précision rarement égalées sur la rive droite. Le style est celui de la soie et du velours : fruits sombres, réglisse, épices et truffe, avec une finale d'une persistance remarquable.

Angelus compte parmi les fidèles de Montréal Passion Vin : cette troisième participation, après 2004 et 2013, s'annonce comme la plus ambitieuse. Six millésimes consécutifs de 2012 à 2017 permettront de traverser une décennie de grande vinification bordelaise. Le banquet fera place au légendaire 2010.

Cette dégustation est présentée par BMO



STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL

Née en 1982 à Bordeaux, Stéphanie de Boüard-Rivoal a grandi à Saint-Émilion. Diplômée de la faculté d'économie de Bordeaux et de l'ESCP-EAP, elle démarre sa carrière à Londres dans le secteur de la banque privée.

En 2009, Stéphanie de Boüard-Rivoal devient membre du conseil de surveillance d'Angelus. Elle est à ce titre directement impliquée dans la vie du Domaine.

Au début de l'année 2012, son père Hubert de Boüard de Laforest lui propose de le rejoindre pour reprendre les rênes du Domaine. Elle impulse au domaine familial une nouvelle dynamique.

Dès son arrivée, elle marque de son empreinte et de sa sensibilité les vins du Domaine qui, sans rien céder à leur complexité, gagnent en élégance. Stéphanie de Boüard-Rivoal élargit considérablement l'assiette foncière de production de Carillon d'Angelus auquel elle consacre des moyens sans précédents.

CHÂTEAU ANGELUS 2013

CHÂTEAU ANGELUS 2014

CHÂTEAU ANGELUS 2017

CHÂTEAU ANGELUS 2012

CHÂTEAU ANGELUS 2015

CHÂTEAU ANGELUS 2016

MERCI À NOS PARTENAIRES

PARTENAIRE COLLABORATEUR

SAQ

GRAND PARTENAIRE

BANQUE NATIONALE

PARTENAIRES DES DÉGUSTATIONS

BMO · BROCCOLINI · GROUPE MTY GROUP

PARTENAIRE GASTRONOMIE · PARTENAIRE GOURMAND

SUNCOR · Saputo

PARTENAIRE ENCAN · PARTENAIRE COCKTAIL · PARTENAIRE ESPOIR

PG Plaisirs Gastronomiques · FASKEN Traçons l'avenir · MONTONI

PARTENAIRES LOUNGES

boyden · Financière Banque Nationale Gestion de patrimoine · Groupe Primeau Lavigueur · KRB Avocats | Lawyers · SIMARD

PARTENAIRE LOUNGE BANQUET · TRANSPORTEUR OFFICIEL

Banque Scotia · AIR CANADA

TABLES D'ENTREPRISE

Le Groupe Decarel · SIDCAN · Deloitte. · Groupe Dagenais · Desjardins · Groupe Deschênes · intelcom · La Caisse · MODULABLE · NOVACAP · pwc · mccarthy tétrault · RBC · WALTER

PARTENAIRES DE L'ÉVÉNEMENT

oxygène · PORT MONTRÉAL · SOLOTECH

PARTENAIRES BIENS ET SERVICES

CAA Québec · Grand Cru Café · Groupe CLR · Dagwoods · Doyon Després · élément de base edb · LAVIGNE · Le Pain dans les voiles · LOP L'objet de la pub. · Méchants Raisins · RODEO FX Compagnie créative · Sapuito · SCORES Poulet et côtes levées · Thaï express

FONDATION
DE L'HÔPITAL
MAISONNEUVE
ROSEMONT
Y CROIRE

VOS DONS FONT DES EXPLOITS

DONNEZ

fondationhmr.ca





Des espaces de réception uniques, directement sur le fleuve Saint-Laurent.
Découvrez tout ce que le Grand Quai peut offrir.

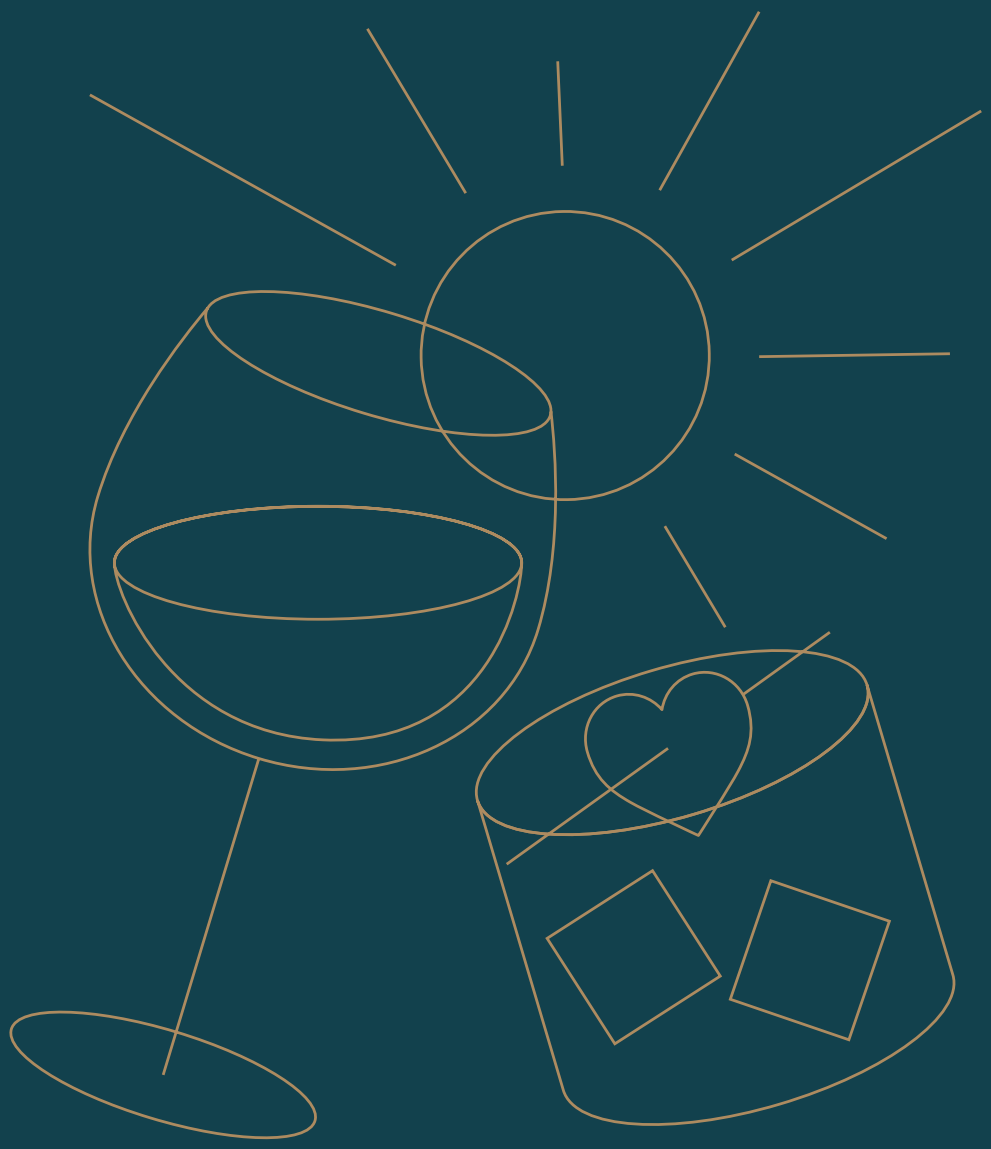


Unique reception venues right on the St. Lawrence River.
Discover everything the Grand Quay has to offer.

PORT MONTRÉAL port-montreal.com Canada

SAQ

le goût de **redonner**



Depuis 25 ans, la SAQ est fière de s'associer à Montréal Passion Vin au profit de la Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont.

18+

La modération a bien meilleur goût.

Éduc'alcool