



## UNE AFFAIRE DE FAMILLE

Michel Montaruli, immigrant né en Italie, dans la région des Pouilles, a consacré sa vie à faire découvrir aux Québécois les vins italiens et la gastronomie italienne. C'est en 1969 qu'il fonde Montalvin, entreprise à laquelle ses deux enfants, Natalia et Jean-Michel, se joindront par la suite, permettant ainsi à l'agence de prospérer.

Depuis 2005, Jean-Michel Montaruli assure fièrement la direction de Montalvin avec la même passion et le même amour que son père et sa sœur ont toujours manifestés.

## DES RELATIONS DE CONFIANCE

De nombreux grands domaines viticoles italiens ont été introduits au Québec grâce à Montalvin et à la vision et l'intuition de la famille Montaruli. Ces producteurs sont devenus bien plus que de simples partenaires d'affaires : ils sont devenus des amis et font toujours partie du portefeuille de Montalvin aujourd'hui.

Actuellement, plus de trente producteurs renommés provenant de toutes les grandes régions viticoles d'Italie évoluent au sein de l'agence. Fidèles à notre mission d'origine, nous cherchons constamment à améliorer notre offre destinée aux consommateurs québécois en développant de nouveaux partenariats avec des producteurs prometteurs et brillants, ainsi qu'avec des maisons établies, et ce, partout dans le monde.

## NOS PARTENAIRES, NOTRE PRIORITÉ

Forte de plus de 50 ans d'expérience, Montalvin a accumulé de nombreux atouts, notamment une expertise approfondie et une connaissance pointue de l'industrie québécoise des vins et spiritueux. Notre équipe est parfaitement outillée pour conseiller et guider ses clients dans un marché aussi compétitif et en constante évolution, en proposant une réflexion stratégique personnalisée sur les produits ou les marques, ainsi que l'élaboration de plans d'action marketing spécifiques.

Nous croyons en nos producteurs et plaçons toujours leurs intérêts au premier plan. Chez Montalvin, nous considérons que votre succès est la seule véritable mesure du nôtre.

## LE QUÉBEC, NOTRE MARCHÉ

L'amour des Québécois pour le vin ne cesse de croître, et les vins italiens demeurent depuis longtemps parmi les favoris. Avec une population de 8 millions d'habitants et une consommation annuelle dépassant 23 litres de vin par habitant, le Québec se positionne comme le plus grand consommateur en Amérique du Nord.

Les consommateurs québécois sont curieux, avertis et très bien informés dans le domaine des vins et spiritueux. Afin de répondre à leurs attentes, Montalvin sélectionne des producteurs d'exception et les meilleurs vins, ceux qui représentent le mieux leur origine et leur terroir. Faire découvrir aux consommateurs locaux la richesse et la diversité des produits a toujours été une priorité.

Pour atteindre nos objectifs, nos efforts se concentrent principalement sur le réseau de la SAQ, qui compte plus de 400 points de vente. Notre vaste gamme de produits se retrouve surtout dans la section des produits spécialisés, mais également dans la catégorie des produits courants. Certains de nos vins haut de gamme sont offerts à la SAQ Signature et dans le Courrier vinicole, deux canaux s'adressant à une clientèle québécoise de prestige. Enfin, une sélection de produits d'exception est importée en privé afin de compléter notre offre destinée aux consommateurs et au secteur de la restauration.

## UNE ÉQUIPE CHEVRONNÉE

Appuyée par plus de 50 ans d'expérience, Montalvin est sans contredit une référence incontournable en matière de vins italiens au Québec, tout en élargissant son portefeuille avec des vins de France et des États-Unis. L'agence a bâti une solide réputation et jouit d'une grande crédibilité auprès des dirigeants de la SAQ, de ses employés et de ses conseillers en succursale.

À taille humaine, Montalvin peut compter sur une équipe forte, expérimentée et motivée de 10 personnes, dont 5 représentants couvrant l'ensemble du territoire québécois.

L'engagement constant, la passion et le dévouement de l'équipe font véritablement de Montalvin un acteur de premier plan au Québec. En partageant continuellement sa passion pour l'Italie avec la SAQ, les restaurants, la presse et la grande communauté d'amateurs de vin, l'agence poursuit avec confiance la mission transmise par son fondateur.



CAMPAIGN FINANCED  
ACCORDING TO EU  
REGULATION N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,  
FOOD SOVEREIGNTY  
AND FORESTS



# Villadoria

SERRALUNGA D'ALBA



## SERRALUNGA D'ALBA, NOS VIGNOBLES AU CŒUR DU BAROLO

La Tenuta Cappallotto, avec ses quelque 20 hectares de vignobles à Serralunga d'Alba, abrite la cave de vinification et de vieillissement de Villadoria ainsi que la maison d'hôtes historique du même nom.

## DES GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS

Faire du vin est un métier, un art, un héritage. Des générations unies par l'amour de cette terre et du Barolo. Aujourd'hui, c'est la troisième génération de la famille Lanzavecchia, Daniele, qui dirige Villadoria, avec l'aide de sa fille Paola. Villadoria est une entreprise tournée vers l'avenir qui, au cours de ses plus de 50 ans d'histoire, a toujours relevé les défis : un véritable creuset d'idées et de projets soutenus par la famille Lanzavecchia et par tous ceux qui y ont travaillé avec la passion de ceux qui aiment leur métier.

## NOS VINS

Des vins classiques, fiers dépositaires d'un terroir et d'une tradition ancienne et noble, toujours axée sur la qualité du résultat final. Une attention constante est portée au travail à la vigne et au processus de vinification, à commencer par le choix minutieux de la date des vendanges. Le travail en cave, l'élevage et enfin la mise en bouteille sont réalisés avec soin et précision, dans la conscience que le vin est un produit vivant et exigeant.

## RACINES

Le lien de la famille Lanzavecchia avec le monde du vin est profond et remonte loin dans le temps. Daniele Lanzavecchia (Senior) est né à Predosa en 1887, une terre difficile aux portes du Monferrato, dans la région d'Alexandrie. Issu d'une famille de paysans, Daniele était un jeune homme déterminé et intelligent, mais l'époque était rude et la terre offrait peu. C'est précisément dans ces moments difficiles que l'idée de créer quelque chose a pris forme : avec sa famille, il ouvrit une pépinière de plants de vigne, activité qu'il exerça par intermittence toute sa vie. Il fallut de nombreuses années avant que son rêve ne se réalise : faire du vin.

## PASSION

La Grande Guerre laissa des traces douloureuses, mais la vie continua et, en 1920, Pietro naquit. C'est lui qui partagea pleinement la passion de son père pour la vigne et le vin. Entrepreneur et perspicace, il comprit que la région la plus propice à la viticulture était la Langa.

## ENGAGEMENT

Après avoir obtenu son diplôme en agriculture et démontré un engagement sans faille envers son projet, Pietro fonda en 1959 le domaine viticole Villadoria sur les collines de Serralunga, acquérant des vignobles et des terres, puis construisant la cave de vinification et de vieillissement, en partenariat avec son fils Daniele. Aujourd'hui, c'est Daniele qui dirige l'entreprise avec sa fille Paola.





Villadoria  
SERRALUNGA D'ALBA



## BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

### CÉPAGES

Nebbiolo 100%

### ZONE DE PRODUCTION ET CARACTÉRISTIQUES

Les raisins proviennent des collines de Barbaresco, Neive et Treiso, ainsi que d'une partie du village de San Rocco Seno d'Elvio, dans la commune d'Alba. L'exposition particulière des vignobles au soleil, leur microclimat et les sols argilo-calcaires riches en marnes tufacées constituent un terroir idéal pour l'obtention de raisins de très grande qualité. Le système de conduite de la vigne est le Guyot et les rendements sont d'environ 50 hectolitres par hectare

### VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main, égrappés puis très délicatement foulés. La fermentation alcoolique a lieu en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée. La durée de macération varie selon le millésime, de 15 à 20 jours, période durant laquelle des remontages fréquents favorisent l'extraction des composés nobles de la pellicule. La fermentation malolactique se déroule spontanément après le soutirage.

### ÉLEVAGE

À l'instar du Barolo, le Barbaresco a besoin de temps pour exprimer pleinement son potentiel. La durée totale de l'élevage est de 26 mois, dont 9 mois en fûts de chêne de taille moyenne. Durant cette période, les polyphénols du vin évoluent considérablement, permettant au Barbaresco d'atteindre un équilibre parfait entre puissance et élégance. Le potentiel de garde est de 10 à 15 ans selon le millésime.

### PROFIL

Barbaresco traditionnel, de couleur rouge grenat aux reflets rubis. Le nez est éthéré, marqué par des arômes de rose et de violette, de confiture de fruits rouges, de framboise, ainsi que des notes de vanille, de muscade, de poivre blanc et d'anis. En bouche, il est ample et structuré, avec des tanins jamais dominants, équilibré et doté d'une longue persistance.

### ACCORDS METS ET VINS

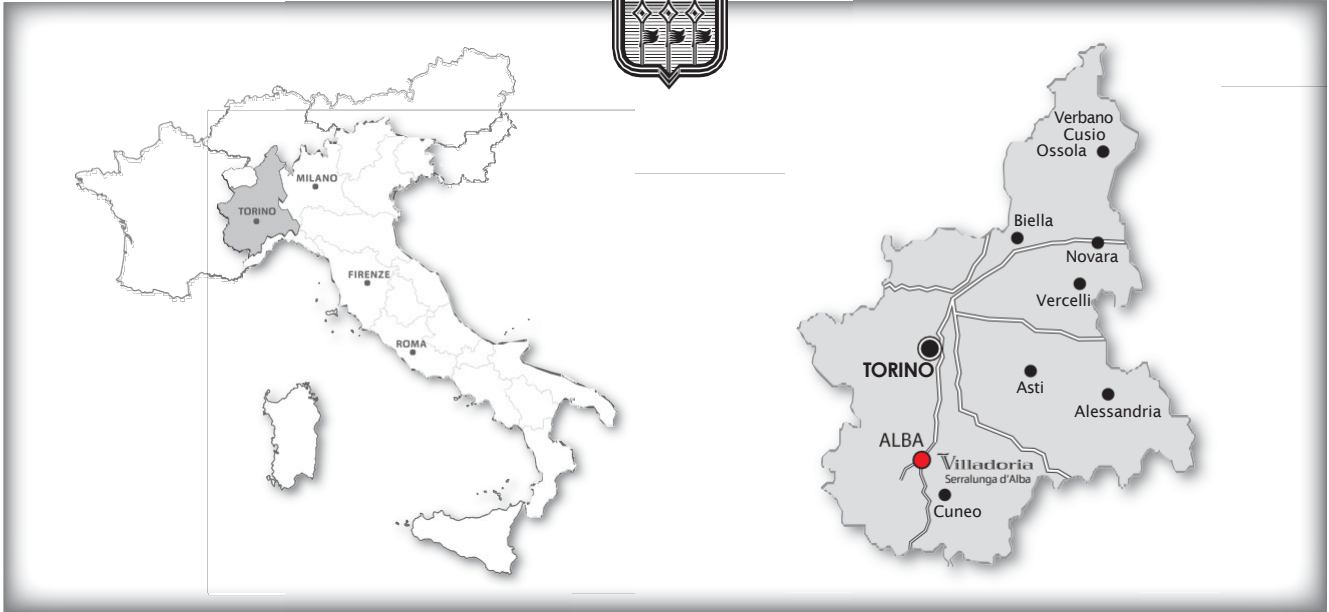
Plats de pâtes aux sauces à base de viande, viandes rouges, plats braisés, gibier, fromages, y compris les fromages affinés.

### TEMPERATURE DE SERVICE

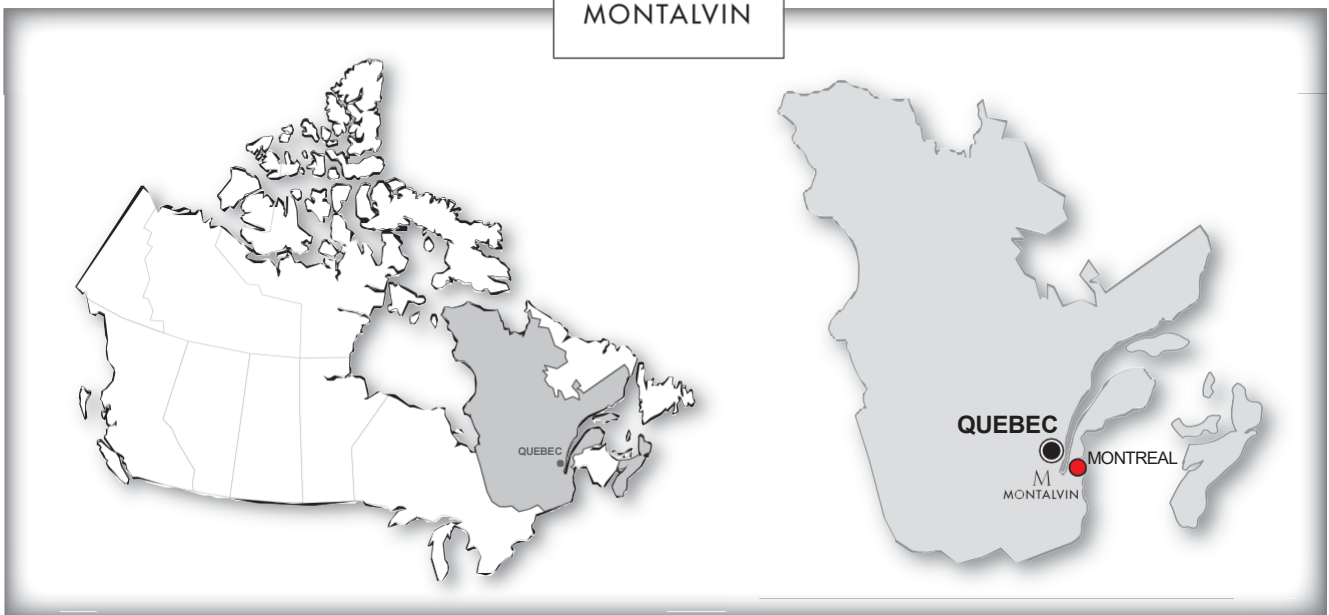
18 C° - 20. Il est conseillé d'ouvrir la bouteille une heure avant le service.

# Villadoria

SERRALUNGA D'ALBA



Localita Cappalotto, 5 - Serralunga d'Alba (CN) - Tel. (+39) 0173 62 62 11 - Fax (+39) 0173 61 39 00  
[www.villadoria.it](http://www.villadoria.it)



400, avenue Laurier Quest, suite 300 - Montreal (Quebec) H2V 2K7 - Phone: 514-274-5115 - Fax: 514-274-5339  
[montalvin@montalvin.com](mailto:montalvin@montalvin.com)