



LA
-REP-

CATALOGUE DES PRODUITS

MARIO D'AMICO - PRÉSIDENT

mario@ibrv.ca
514-239-1401

CHARLES PELLETIER - DIRECTEUR DES VENTES

charles@ibrv.ca
514-291-5005

JEAN-PHILIPPE ORY

jp@ibrv.ca
438-521-5085

Code agent SAQ : 15444488

**9320 BLVD ST-LAURENT, SUITE 820
MONTRÉAL, QC,
H2N 1N7**

La distillerie Les Subversifs est assurément une pionnière au Québec. Opérant depuis 2010, elle nous a d'abord offert le gin Piger Henricus (maintenant gin de Marie-Victorin) qui est rapidement devenu un des gins préférés des Québécois. C'est aussi une distillerie qui n'a jamais eu peur d'oser. Que ce soit par son whisky blanc vendu en format 4L avec un baril de vieillissement à domicile ou par des créations audacieuses comme leur adaptation de classiques telle la crème de menthe, elle est, sans aucun doute, une des entreprises les plus créatives du territoire.



GIN DE MARIE-VICTORIN

Le Gin de Marie-Victorin est lentement distillé en petits lots dans un alambic de 350 litres ce qui lui confère une qualité exceptionnelle. Les aromates traditionnels des gins de style londonien sont additionnés de panais frais ce qui crée une légère amertume et appuie les notes florales.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, on reconnaît les aromates du gin : genévrier, coriandre, citron, anis et angélique. En bouche, le panais apporte les notes communes aux légumes racines et donne une légère impression d'amertume et une légère sucosité.



SAQ : 13876298
 PRIX SAQ : 44.75\$
 UVC : 12 X 750 ml
 ALC./VOL. : 43%
 CATÉGORIE : SA



VODKA DE IRMA

Suivant la plus naturelle des traditions de fabrication, notre Vodka de Irma « made in QC » est élaborée à partir d'eau déminéralisée afin de créer une boisson cristalline à la texture soyeuse. Sa douceur offre une expérience séduisante tandis que sa pureté en fait la parfaite alliée de tout cocktail. C'est aussi une des rares vodkas élaborées à partir de blé.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, on ne perçoit pas de chaleur. Cette vodka est douce. Il y a des effluves de pâtisserie et d'anis. En bouche, la texture soyeuse rappelle la mie de pain qui est confirmée en fin de bouche par le côté boulangerie qu'apporte le blé.



SAQ : 13736615
 PRIX SAQ : 41.50\$
 UVC : 12 X 750 ml
 ALC./VOL. : 40%
 CATÉGORIE : SA



LA CRÈME DE MENTHE DE ISABELLE

La Crème de menthe de Isabelle est issue d'un mélange d'eau-de-vie de grain et de feuilles de menthe biologique cultivées au Québec. Cette liqueur est l'expression d'un terroir riche et savoureux, typiquement québécois. On est loin de cette lourde crème de menthe verte qui terminait le souper des Fêtes à une époque.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, on ressent immédiatement une fraîcheur nous rappelant la menthe poivrée et la menthe verte. En bouche, la texture est satinée et enveloppe tout le palais. L'attaque est sur la menthe et le niveau de sucre reste agréable.



SAQ : 13547208
 PRIX SAQ : 33.25\$
 UVC : 12 X 750 ml
 ALC./VOL. : 23%
 CATÉGORIE : RA



RÉDUIT DE LÉO

Une vieille tradition du temps des sucres se perpétue: le bouilleur ajoute du gin au réduit d'érable afin de créer une liqueur bien québécoise. C'est cette tradition que nous célébrons en vous proposant le Réduit de Léo. Cette liqueur douce, qui se savoure aussi bien chaude que sur glace, est produite à partir de notre réputé Gin de Marie-Victorin et de sirop d'érable pur du Québec.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez et en bouche, on reconnaît immédiatement la pureté du sirop d'érable qui se marie à merveille aux notes aromatiques de genévrier et de panais du gin. En fin de dégustation, on goûte bien aux notes végétales (sève, terre, légère torréfaction) présentes dans le sirop d'érable.



SAQ : 12933043
 PRIX SAQ : 33.25\$
 UVC : 12 X 750 ml
 ALC./VOL. : 23%
 CATÉGORIE : SA

La Maison Sivo est une distillerie et une ferme situées dans la magnifique et bucolique municipalité de Franklin dans le Sud-Ouest de la province. Installée depuis 2012, la Maison Sivo a mis en marché les deux premiers whiskys québécois. Elle produit également une gamme de liqueurs aussi créatives qu'ingénieuses passant de la rhubarbe aux petits fruits, aux herbes sèche.

Les whiskys de la Maison Sivo sont entièrement distillés et vieillissent sur place, à la ferme de Franklin en Montérégie. Utilisant l'eau de Covey Hill pour avoir un goût pur et cristallin, le maître distillateur et fondateur de la Maison, Janos Sivo, assure chaque assemblage avec soin et passion.



LE SINGLE MALT

Le Single Malt Sivo est un whisky composé à 100% d'orge malté du Québec, fraîchement moulu et préparé à la perfection dans la distillerie. Le whisky est vieilli en fût de chêne neuf hongrois pendant 2 ans et affiné en fût de Sauternes pendant 1 an.

NOTES DE DÉGUSTATION

C'est un whisky puissant, racé et élégant qui propose des parfums fruités. En bouche, le séjour en fût de Sauternes lui apporte rondeur et douceur ainsi que des fines notes de fruits confits, de pâtisserie et de miel.



SAQ : 13566847
 PRIX SAQ : 55.00\$
 UVC : 6 X 750 ml
 ALC./VOL. : 42%
 CATÉGORIE : SA



LE RYE

Le Rye de Sivo est un whisky composé de 66% de seigle du Québec ainsi que 33% d'orge malté qui est élevé pendant deux ans en fûts de chêne hongrois et pendant un an en fût de porto.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez et en bouche, les arômes complexes du seigle mettent de l'avant leur parfum fruité. On sent aussi des notes d'épices douces, de poivre frais et de subtils accents boisés.



SAQ : 13566804
 PRIX SAQ : 46.25\$
 UVC : 6 X 750 ml
 ALC./VOL. : 42%
 CATÉGORIE : SA

La série liquoriste de la Maison Sivo est composée de quatre liqueurs de fruits, une liqueur de rhubarbe et une liqueur d'herbes. Une série offrant un spectre de saveurs variées, voire éclatées. Il y en a pour tous les goûts. Conçues dans un esprit artisanal, ces liqueurs sont élaborées avec minutie et respect des ingrédients qui les composent.



RHUBARBE

L'intrigante Rhubarbe est élaborée de la même manière que les liqueurs de fruits. Les tiges de rhubarbe macèrent dans de l'alcool avec du sucre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cette liqueur de légume est juste assez sucrée et acidulée pour ne pas choquer le palais et rappelle les tartes fraises-rhubarbes. Une pointe de salinité nous confirme que la Rhubarbe exprime parfaitement le caractère légume de cette plante.



SAQ : 13831891
 PRIX SAQ : 27.85\$
 UVC : 6 X 500 ml
 ALC./VOL. : 23%
 CATÉGORIE : SA



FRAMBOISE

Première de la série qui est présentement à la SAQ, la liqueur de Framboise est un vrai bijou. Comme ses trois consœurs, Framboise est le fruit d'une macération de framboises dans l'alcool sans colorant ni saveurs ajoutées. Sa couleur, d'un grenat profond, reflète toute l'intensité de son bouquet.

NOTES DE DÉGUSTATION

En bouche, une pointe d'acidité vient balancer le sucre et rehausse les saveurs. On croirait sentir une confiture qui compote doucement. On goûte bien le fruit rouge mûr et les sucres quasiment caramélisés.



SAQ : 14114172
 PRIX SAQ : 27.85\$
 UVC : 6 X 500 ml
 ALC./VOL. : 18%
 CATÉGORIE : SA



SHÁMÁN

Shámán est une liqueur d'herbes basée sur une recette ancienne des monastères de Bavière. Elle fût mise au point avec le respect et l'amour du terroir du Québec en collaboration avec des mixologues émérites de la province. Ainsi, tout en respectant la tradition des produits artisanaux elle rejoint le goût d'une nouvelle génération prête aux changements. Shámán ne veut rien de moins que d'entrer dans la légende.

NOTES DE DÉGUSTATION

En bouche, goût puissant, amer et floral. C'est comme rentrer dans un magasin d'épices sèches. Cette liqueur présente un pourcentage d'alcool élevé, mais un taux de sucre minime ce qui lui confère une polyvalence qui plaira à ceux qui aiment explorer le monde du cocktail.



SAQ : 13066463
 PRIX SAQ : 26.10\$
 UVC : 12 X 500 ml
 ALC./VOL. : 36%
 CATÉGORIE : SA

Fondée en avril 2017 par Mario D'Amico, les Spiritueux Iberville est une entreprise montréalaise qui offre des liqueurs traditionnellement italiennes adaptées au palais québécois. L'entreprise se veut un hommage aux sacrifices du grand-père, Mario D'Amico Sr, qu'il a fait en immigrant au Québec en 1953. Elle se veut aussi un salut à la culture québécoise qui a accueilli et intégré la famille D'Amico.



AMERMELADE

Amermelade est l'alliage judicieux du style classique des aperitivi amari italiens (apéritifs amers) avec des arômes d'argousier et de myrique baumier. Ce premier apéritif amer québécois propose ainsi un heureux mariage de deux cultures tout aussi chaleureuses que charismatiques. Ce classique québécois est donc tout indiqué pour faire un Spritz d'ici. C'est aussi l'apéritif le moins cher de sa catégorie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Bouquet franc d'agrumes aux effluves de sapinage et de gingembre. Amertume rappelant le pamplemousse rose. Attaque complexe grâce aux multiples agrumes et fruits (orange, bergamote, pêche et abricot). Finale légèrement amère et camphrée rappelant l'eucalyptus et la rose.



SAQ : 14070966
PRIX SAQ : 21,30\$
UVC : 12 X 750 ml
ALC./VOL. : 18%
CATÉGORIE : SA



AMERNOIR

Amernoir est un digestif amer inspiré du style des amari italiens avec du poivre des dunes du Québec et un mélange d'épices rappelant la cuisine de notre terroir. Avec des notes de café, de cacao, de salsepareille, de menthe et d'orange, cette liqueur d'herbes est la touche finale parfaite pour clore votre repas et libérer la soirée. C'est aussi le premier amaro québécois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Effluves de café se mélangeant à l'orange et au poivre. Attaque franche de cacao et de café et tend vers la menthe et l'orange sur le palais. La finale laisse une impression poivrée et épicée.



SAQ : 13505008
PRIX SAQ : 32,75\$
UVC : 12 X 750 ml
ALC./VOL. : 31%
CATÉGORIE : SA



AMER AMER

Amer Amer vient compléter la trilogie des amari des Spiritueux Iberville. Il s'inscrit dans le style bitter des aperitivi. Comme son nom l'indique, c'est le plus amer des trois produits. Parfait tant à l'apéro qu'en digestif, Amer Amer est une liqueur marquée par son côté alpin. Des notes d'épinette noire viennent s'agencer à un bouquet de plantes et de petits fruits créant ainsi une nouvelle expérience.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez légèrement fumé, tout en étant fruité et alpin. En bouche, on passe de la fraise, au pamplemousse, au romarin pour finir avec une rétro-olfaction sur l'épinette noire. Une amertume franche, mais équilibrée, vient conclure l'expérience.



SAQ : 14070991
PRIX SAQ : 29,75\$
UVC : 12 X 750 ml
ALC./VOL. : 25%
CATÉGORIE : SA



POMODORO

Une vodka aromatisée à la tomate et au basilic? Absolument. Pomodoro est un mélange surprenant, mais goûteux, de tomate et de basilic, agrémenté d'une pointe de sel. Le résultat ne laissera personne indifférent : c'est comme goûter à une tomate bien mûre. Idéale pour les bloody's césars, les dirty martini ou même en vodka-soda.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, on croirait se retrouver dans un jardin, fin du mois d'août, alors que tout le monde s'affaire aux conserves pour avoir des tomates goûteuses tout l'hiver. En bouche, la solution saline vient équilibrer les arômes du fruit et du basilic pour donner une vodka aromatisée savoureuse.



SAQ : 14154262
PRIX SAQ : 29,50\$
UVC : 12 X 750 ml
ALC./VOL. : 33%
CATÉGORIE : SA



MIELE

Miele est un amaretto québécois... délicieux. C'est aussi le seul amaretto assemblé avec du miel. Cette caractéristique nous a mené à remettre 0,25\$ par bouteille vendue à la Coopérative Miel Montréal qui œuvre dans l'éducation au sujet des insectes pollinisateurs. Le miel de sarrasin biologique provient des miels d'Anicet à Ferme-Neuve.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, on reconnaît le noyau d'abricot et l'amande, typiques de l'amaretto. S'ajoutent des notes de torréfaction et de fruit à chair blanche (poire). En bouche, on sent la chaleur du gingembre et le côté floral de la camomille accompagné d'une note de sésame grillé.



SAQ : 14182407
PRIX SAQ : 29,50\$
UVC : 12 X 750 ml
ALC./VOL. : 28%
CATÉGORIE : SA