

le journal de montréal

[LISTE] Champagne, cava, prosecco: notre sélection des meilleurs vins mousseux pour le temps des Fêtes



NADIA FOURNIER et PATRICK DÉSY

Vendredi, 12 décembre 2025 15:30

MISE À JOUR Vendredi, 12 décembre 2025 15:30

Les célébrations de fin d'année approchent à grands pas et, avec elles, l'envie de pétillant dans nos verres. Qu'il s'agisse d'un champagne prestigieux ou d'un mousseux à prix d'aubaine, les bulles seront de mise. Les Méchants Raisins ont passé en revue les meilleures bouteilles

actuellement en vente à la SAQ, des grands classiques aux découvertes plus audacieuses, dans tous les styles et pour tous les budgets. Autant de recommandations pour que vos repas et vos toasts brillent de mille éclats.

Buvez moins. Buvez mieux.

Raventós i Blanc, De Nit 2022, Conca del Riu Anoia, Espagne



ROSE **BULLES** La famille catalane Raventos a toujours été avant-gardiste. Leur cuvée De Nit tient sa teinte rosée à peine perceptible à une pointe (5 %) de mourvèdre, qui complète un assemblage par ailleurs classique de xarel·lo, de macabeu et de parellada. Saveurs nettes et pures; bouche ample, pleine et assez structurée pour accompagner un magret de canard. Beau travail !

★★★★ \$\$\$\$

34,00 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12%

CODE SAQ : 12097954

Sumarroca, Rosé Brut 2023, Espagne



ROSE **BULLES** En plus d'un très bon brut nature, vendu dans l'ensemble du réseau de la SAQ, le domaine de la famille Sumarroca produit un Brut rosé un peu plus dosé (6 g/L), mais parfaitement équilibré, issu de pinot noir (75 %) et de macabeo. Le nez pur s'ouvre sur des parfums de fruits rouges et blancs, puis de fleurs et de pâtisseries. La bouche est souple et aérienne, portée par une effervescence fine et persistante. Vraiment, à 21 \$, c'est toute une aubaine!

★★★★ \$ \$

21,15 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12%

CODE SAQ : 15108487

Meinklang, Prosa rosé, Burgenland, Autriche



ROSE **BULLES** Il y a, dans le nez du Prosa 2024, quelque chose d'intrigant. Les parfums invitants de petits fruits rouges sauvages se superposent aux notes balsamiques et herbacées se retrouvent aussi en bouche, laquelle est nerveuse, juteuse et animée d'une acidité salivante. Un rosé pas compliqué, mais drôlement agréable à boire.

★★★ \$ \$

21,25 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

10,5%

CODE SAQ : 14651824

Domaines Paul Mas, Le Berceau Brut 2020, France



ROSE **BULLES** Rosé pétillant du Languedoc signé Paul Mas. Un assemblage de nombreux cépages dominé par le chardonnay et le pinot blanc. C'est frais et gourmand, un peu rond en bouche avec des bulles de finesse correcte. Arômes de fruits rouges et de jujube. Un des bons rapports qualité-prix à la SAQ.

★★ \$ \$

17,85 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12%

CODE SAQ : 12841510

Parés Baltà, Cava Brut, Espagne



BLANC **BULLES** Ce cava catalan issu de l'agriculture biologique demeure l'un des meilleurs disponibles à la SAQ, sans parler du prix d'ami auquel il est offert. Un nez simple, mais qui ne manque pas de nuances avec ses arômes de pomme verte, de poire et de fleur. La bouche est vive et nerveuse, ce qui le rend très rafraîchissant. Un beau vin de soif.

★★★ \$ \$

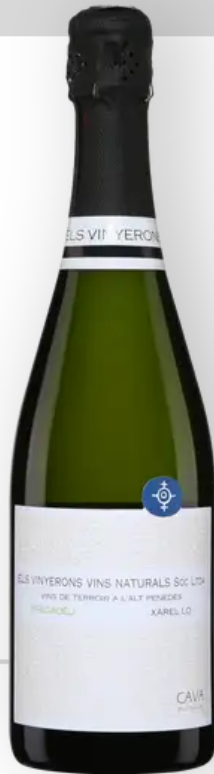
18,75 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

11,5%

CODE SAQ : 10896365

Els Vinyerons, Pregadéu Cava, Espagne



BLANC **BULLES** Un cava sans artifices fait 100% xarel·lo. C'est très sec (extra-brut, donc non dosé), léger et peu vineux avec une finale saline. Nez délicat de fleur, de citron et de miel. Pas le plus complexe, mais c'est bien fait et il plaira aux amateurs de vins un peu « champ gauche ».

★★★ \$\$

24,10 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

11,5%

CODE SAQ : 15441440

Bernard-Massard, Cuvée de l'Écusson Brut, Luxembourg



ROSE **BULLES** Un classique au répertoire des mousseux de la SAQ, ce mousseux rosé luxembourgeois est élaboré selon la méthode traditionnelle à partir de 100% de pinot noir. Le vin se livre sans détour, tout en fraîcheur et avec une certaine finesse. Bulles délicates et arômes de fruits rouges gourmands. Idéal pour les apéritifs festifs.

★★★ \$\$

23,25 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12,5%

CODE SAQ : 11140674

Vignoble des 3 Terres, Crémant d'Alsace Brut 2021, France



BLANC **BULLES** Depuis qu'il a rejoint ses parents au domaine familial, situé dans le village bucolique d'Eguisheim, Sébastien Mann a beaucoup fait progresser la qualité des vins. Les vignobles sont cultivés selon les principes de la biodynamie depuis 2009 et les vinifications sont conduites sans intrants. Le crémant 2021 s'appuie sur un assemblage de pinot auxerrois, de chardonnay et de pinot noir. La structure du vin est remarquable, animée par des bulles fines et abondantes, et son potentiel gastronomique est immense.

★★★★ \$\$\$\$

45,00 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12,5%

CODE SAQ : 15362995

Masia Can Mayol, Loxarel Brut Nature Reserva 2022, Clàssic Penedès, Espagne



BLANC **BULLES** Certains producteurs ont tourné le dos à la D.O. Cava pour de nouvelles appellations qui, comme Clàssic Penedès (une sous-appellation du Penedès), promettaient d'être davantage orientées vers la qualité. Josep Mitjans conduit son vignoble en biodynamie depuis une dizaine d'années. Très sec, par définition, ce brut nature s'ouvre sur des notes de fruits frais, très nettes et pures, sur un fond délicat d'amande amère et de camomille. La bouche est aérienne, saline et pleine de vitalité, avec une certaine longueur en bouche.

★★★★ \$\$

21,30 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12,5%

CODE SAQ : 13430675

Les Têtes, Tête Nat' 2023, France



BLANC **BULLES** Les pétillants naturels, aussi appelés «pet'nat», sont des vins élaborés selon une méthode ancestrale qui consiste simplement à couper la fermentation alcoolique d'un vin puis de la reprendre en bouteille. La cuvée produite par le dynamique Nicolas Grosbois à partir d'un assemblage de sémillon, loin de l'œil et de mauzac est franchement bien réussie. C'est bien sec avec des bulles fines et persistantes. Les notes de levure laissent place à des parfums d'agrumes, de sarrasin, et de miel. Original. Servir bien frais.

★★★ \$\$

25,75 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

11,5%

CODE SAQ : 13863770

Perelada, Stars Touch of Rosé 2022, Cava, Espagne



ROSE **BULLES** Rosé catalan bio aux bulles fines élaboré à partir de grenache blanc (85%) et de pinot noir. Légèrement dosé, il offre un profil aromatique de fraise, de cerise et d'agrumes. En bouche, le vin paraît fruité tout en étant sec, léger et juste assez vif. À 20\$ et des poussières, c'est un excellent achat.

★★★ \$\$

20,35 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

11,5%

CODE SAQ : 15313827

Botter, Santi Nello, Prosecco, Italie



BLANC **BULLES** L'archétype du prosecco simple et sans complexe. Issu de l'agriculture biologique, il offre un nez floral délicatement anisé, avec une touche de citron et de meringue. Effervescence délicate et agréable. Parfait à l'apéro ou pour faire des spritz. Proposé à bon prix.

★★ \$\$

17,95 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

11%

CODE SAQ : 10540730

Nino Franco, Prosecco di Valdobbiadene, Italie



BLANC **BULLES** La production de cette maison centenaire, référence sur le marché québécois depuis quelques décennies, est maintenant certifiée biologique. Leur prosecco di Valdobbiadene est assez parfumé, mais surtout très élégant. L'effervescence est fine, la bouche nettement plus gracieuse que la moyenne des proseccos à la SAQ et sa finale soulignée d'une amertume fine qui met les saveurs en relief. Excellent, dans sa catégorie.

★★★★ \$\$

23,30 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

11%

CODE SAQ : 349662

**Domaine Le Grand Saint-Charles,
Farniente 2024, IGP Vin du Québec,
Québec**



ROSE **BULLES** **QUÉBEC** La famille Laroche-Gaudette poursuit son étude de terroir sur le côté est du mont Yamaska. Le vin de base de leur Farniente 2024 est composé à frontenac gris et de frontenac noir, soumis à une macération carbonique et élevé pendant cinq mois avant de compléter une seconde fermentation en bouteille. Le vin est mis en marché sans dégorgement, ce qui explique le léger dépôt au fond de la bouteille. Toujours aussi délicieux et fidèle au caractère des cépages, le vin arbore un profil nature, mais il témoigne surtout d'une bonne maîtrise au chai.

★★★ \$\$

26,90 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12,1%

CODE SAQ : 15330918

**L'Orpailleur, Brut, IGP Vin du
Québec, Québec**



BLANC **BULLES** **QUÉBEC** Classique indiscutable au rayon des effervescents du Québec. Charles-Henri de Coussergues a produit son premier mousseux de méthode traditionnelle en 1991 et il n'a jamais cessé de le peaufiner au fil des années, sans en changer la composition gagnante de seyval et vidal. Le fruit généreux et l'onctuosité du second enrobe la vivacité du premier; les bulles s'affinent pendant un élevage de 18 mois sur lattes. Un modèle d'équilibre et d'élégance, porté par une mousse fine et persistante. Impeccable !

★★★★ \$\$\$

31,50 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12,5%

CODE SAQ : 12685625

Domaine Bergeville, Le Blanc Brut 2023, Québec



BLANC **BULLES** **QUÉBEC** Ève Rainville et Marc Théberge confirment leur statut de pionniers des bulles québécoises avec leur domaine d'Hatley, dans les Cantons-de-l'Est. Leur cuvée « Le Blanc » brut du millésime 2023, très peu dosée, assemble les cépages locaux frontenac blanc, seyval, vidal et frontenac gris. En bouche, le vin séduit par son fruité nuancé, sa vivacité et sa finale savoureuse. Le nez évoque le pomelo, la brioche et les fruits blancs. Une preuve éclatante que le Québec sait produire des effervescents de haut niveau.

★★★★ \$\$\$

33,50 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12%

CODE SAQ : 13374562

Benjamin Bridge NV, Canada



BLANC **BULLES** Benjamin Bridge produit des vins effervescents d'une qualité impressionnante dans la vallée de Gaspereau, tout près de la baie de Fundy, en Nouvelle-Écosse, sous la gouverne du Québécois Jean-Benoît Deslauriers. Le NV (pour non vintaged) est le fruit d'un assemblage d'acadie blanc et de chardonnay à parts quasi égales. Le premier apporte ses notes florales distinctives et sa vigueur; le second de la structure et du volume. Une mousse aérienne et une finale vibrante.

★★★★ \$\$\$

33,25 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

11%

CODE SAQ : 13593239

Sébastien Brunet, Brut 2023, Vouvray, France



BLANC **BULLES** Sébastien Brunet est vigneron à Chançay, dans l'appellation Vouvray. Avec sa femme Géraldine, il veille sur une dizaine d'hectares de chenin blanc, dont il tire un bon effervescent au nez de pain grillé et de lanoline. La bouche est dense, pas spécialement complexe, mais séduisante. Il fera un bel accompagnement pour les petits fours salés.

★★★ \$\$

25,25 \$

Fiche Produit SAQ [↗](#)

12%

CODE SAQ : 15563359

Domaine Manciat-Poncet, Crémant de Bourgogne, France



BLANC **BULLES** Voici un excellent crémant pouvant facilement remplacer un champagne. L'assemblage, dominé par le chardonnay, s'enrichit de pinot noir, de gamay et d'aligoté pour une signature bourguignonne originale. Bulles délicates, sensation crèmeuse et arômes d'amande, pomme et pain grillé. Bonne structure et une certaine profondeur avec une finale fraîche et savoureuse. Facile et charmeur.

★★★ \$\$\$

30,25 \$

Fiche Produit SAQ [↗](#)

12%

CODE SAQ : 14209614

Domaine Rolet Père et Fils, Crémant du Jura, Brut, France



BLANC **BULLES** En 2018, la famille Devillard (Domaine des Perdrix et Château de Chamirey, en Bourgogne) a racheté le Domaine Rolet, devenant ainsi propriétaire d'une soixantaine d'hectares en appellations Arbois et Côtes du Jura. Leur crémant s'appuie sur un assemblage de chardonnay, de pinot noir, de poulsard et d'une pointe de savagnin; dosage à 8 g/L. Un crémant de facture très classique, élégant autant par sa forme que par son registre de saveurs discrètes, fruitées et salées. Mousse fine et onctueuse, finale tonique et digeste.

★★★★ \$\$\$\$

34,25 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12%

CODE SAQ : 15501254

Ca'del Bosco, Cuvée Prestige Extra Brut, 47e édition, Franciacorta, Italie



BLANC **BULLES** Ca'del Bosco est le domaine le plus connu de Franciacorta, une petite région viticole nichée à l'extrémité sud d'un long lac glaciaire de Lombardie. Assemblage de chardonnay et de pinots blanc et noir issus de trois récolteas et d'une centaine de parcelles différentes, leur Cuvée Prestige est élevée pendant au moins deux ans sur lies, expliquant en partie la finesse de sa mousse. Cette édition brille par son élégance classique, ses saveurs fraîches de fruits et de fleurs, couplées à des notes de pâtisseries et de pâte d'amande. Finale sapide et saline.

★★★★ \$\$\$\$

48,00 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12,5%

CODE SAQ : 11008024

**Domaine des Huards, Initia 2019,
Crémant de Loire, France**



BLANC **BULLES** L'empreinte du temps se joint à celle d'un travail méticuleux, à la vigne et au chai, dans cet excellent crémant composé de chardonnay et de pinot noir. Attaque vive et électrique, une tenue de bouche digne de mention et un collier de bulles ultrafines qui portent avec elles un large éventail de saveurs, du fruit au minéral. Si vous aimez les vins tranquilles de la famille Gendrier vendus à la SAQ, vous tomberez facilement sous le charme de l'Initia 2019. Un pur bonheur des huîtres ou un crudo de flétan.

★★★★ \$\$\$\$

44,00 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12%

CODE SAQ : 13602924

**Bénédictte et Stéphane Tissot,
Crémant du Jura, France**



BLANC **BULLES** Stéphane Tissot ne s'est jamais assis sur sa notoriété depuis qu'il a repris la propriété familiale d'Arbois, en 1989. Composé de chardonnay, de trousseau et de poulsard, son crémant du Jura profite d'un élevage partiel en fûts de chêne et la prise de mousse avec du moût de raisins (congelé, puis décongelé), sans ajout de levure. Avant d'être un effervescent, c'est un excellent vin de terroir et de texture, que la présence de bulles fines ne fait que magnifier. Une grande intensité aromatique, de la tenue et du relief en bouche.

★★★★★ \$\$\$\$

45,25 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12,5%

CODE SAQ : 11456492

Geoffroy, Expression Premier Cru, Champagne, France



BLANC **BULLES** Excellent champagne de pinot noir, chardonnay et pinot meunier issu du premier cru Cumières, terroir que les connaisseurs de champagne connaissent également à travers les vins de Georges Laval. Très faiblement dosé (environ 3,5 g/L) et élevé 36 mois en cave avant sa mise en marché, il séduit par un nez expressif de pomme jaune, d'orange sanguine et de fleurs. La bouche, ample et légèrement vineuse, s'accompagne de bulles fines et s'étire sur une finale longue saline.

★★★★ \$\$\$\$\$

77,50 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12,5%

CODE SAQ : 13699754

Pierre Gerbais, Grains-de-Celles, Champagne, France



BLANC **BULLES** Même si son prix a bondi de quelque 10 \$ dans la dernière année, le champagne de ce domaine familial de l'Aube n'en est pas moins recommandable. Pour sa cuvée Grains de Celles, Aurélien Gerbais mise sur un assemblage (peu commun en Champagne) de pinot noir, chardonnay et pinot blanc, cultivés dans les marnes du kimméridgien. La bouche est ample, mais surtout vibrante et énergique, avec une foule de nuances aromatiques, entre fruits blancs, fleurs et accents iodés. Finale fraîche et aérienne. Un compagnon parfait pour les huîtres.

★★★★ \$\$\$\$\$

64,00 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12%

CODE SAQ : 15323021

Tarlant, Zéro Brut Nature, Champagne, France



BLANC **BULLES** Agriculture biologique, vinification naturelle et très peu dosé, ce champagne mise sur l'expression du terroir avec un assemblage à parts égales des trois cépages phares : pinot meunier, pinot noir et chardonnay. Bouquet agréable, fin et frais qui révèle des arômes de cire, miel, citron et mandarine. Droit, élégant et très sec avec une longue finale saline et de fruits blancs.

★★★★★ \$\$\$\$\$

66,00 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12%

CODE SAQ : 15095305

Nominé-Renard Brut Champagne, France



BLANC **BULLES** Toujours l'un des meilleurs champagnes autour de 50 \$. Élaboré avec précision, ce vin conjugue fraîcheur et complexité. La bouche, riche, mais bien maîtrisée, conserve une légèreté désaltérante et une structure nette. Sec et salivant, il s'étire sur une finale où se mêlent des notes de miel, de fleurs blanches et de pâtisserie caramélisée. Festif et gourmand à la fois.

★★★★ \$\$\$\$\$

51,75 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12,5%

CODE SAQ : 15223021

Drappier, Brut Nature Pinot Noir Zéro Dosage, France



BLANC **BULLES** Ce domaine familial d'Urville est une locomotive de la Côte des Bar. L'ensemble du domaine est certifié biologique depuis 2023, mais Hugo Drappier et son équipe achètent aussi des raisins auprès d'autres viticulteurs. Drappier est par ailleurs la première maison de Champagne à compenser ses émissions carbone. Le Brut Nature Pinot Noir Zéro Dosage nous a paru plus achevé dans sa dernière mouture. Les parfums de fruits rouges du pinot noir sont à l'avenant; la bouche offre tenue et tension et la finale est fraîche et aérienne.

★★★★★ \$\$\$\$\$\$

72,25 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12%

CODE SAQ : 11127234

Pascal Doquet, Horizon Blanc de Blancs Brut, Champagne, France



BLANC **BULLES** Pascal Doquet cultive ses vignobles de la Côte des Blancs et des Côtes du Perthois – dans la partie est de la Champagne – en bio et il porte une attention particulière à la santé des sols. Sa cuvée Horizon est vinifiée sans ajout de levures et elle est composée à 78 % de vins de réserve, ce qui explique en partie la grande constance du vin, année après année. Un champagne très complet, à la fois vineux et gracieux dont les saveurs sont tirées en fin de bouche par une amertume noble qui accentue son caractère umami. Un grand atout à table.

★★★★★ \$\$\$\$\$\$

75,50 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

13%

CODE SAQ : 15460384

Pol Roger, Brut, Champagne, France



BLANC **BULLES** Le prix ne cesse de grimper (malheureusement), mais le brut non millésimé de Pol Roger demeure un grand classique qui fera le bonheur de tout dégustateur. Provenant de 30 crus différents (dont 25 % de vins de réserve), le vin est ensuite élevé en cave pendant 36 mois. Un nez intense et invitant, des saveurs à la fois fraîches et riches et des bulles très fines et persistantes. L'archétype du Champagne festif et élégant. C'est finement vineux avec, en même temps, ce caractère aérien et une belle pureté au niveau des parfums. Un incontournable.

★★★★ \$\$\$\$\$

87,00 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12%

CODE SAQ : 15115071

Louis Roederer, Collection 245 Brut, Champagne, France



BLANC **BULLES** Tout ce qui sort de chez Roederer est impeccable, depuis la cuvée Collection jusqu'au mythique Cristal. Le Collection 245 repose en majorité sur la récolte de 2020 (chardonnay et pinots noir et meunier), complétée par une réserve perpétuelle (millésime 2012 à 2018), dont 10 % a été élevé sous bois. Un champagne ample, relevé de saveurs de poire et de fruits jaunes, dont la bouche est fraîche et vibrante.

★★★★ \$\$\$\$\$

92,25 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12,5%

CODE SAQ : 268771

Vilmart & Cie, Grande Réserve Brut, Champagne, France



BLANC **BULLES** Une belle pépite issue d'une maison familiale artisanale. Élevé près de dix mois en foudre de chêne, sans fermentation malolactique, ce champagne dévoile une structure vineuse et une tension remarquable. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches, tandis que la bouche, ample et précise, s'étire en une longue finale subtilement briochée. Un champagne de caractère, taillé pour la table.

★★★★★ \$\$\$\$\$

95,50 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

13,5%

CODE SAQ : 12341419

Moët & Chandon, Dom Pérignon 2015, Brut, Champagne, France



BLANC **BULLES** Cuvée mythique, le 2015 montre une complexité remarquable, une tension vibrante et des bulles d'une exquise finesse. Les arômes d'agrumes se mêlent aux fruits à noyau, à la brioche grillée, aux amandes, au cacao, aux nuances tropicales et à une minéralité crayeuse. En bouche, la structure est unique : l'acidité vive, texture crémeuse et notes de citron, poire, mirabelle et noisette, prolongées par une touche saline. La finale est longue, élégante et subtilement grillée. Ce n'est pas le roi des champagnes pour rien !

★★★★★ \$\$\$\$\$

355,25 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12,5%

CODE SAQ : 280461

Veuve Clicquot, La Grande Dame 2018, Brut, Champagne, France



BLANC **BULLES** Le 25e millésime de la cuvée est une véritable ode au pinot noir, qui domine l'assemblage à 90% avec le reste de chardonnay provenant de huit grands crus. Il se distingue par sa délicatesse et son profil aérien. Le cœur du vin demeure dense avec une tension qui vient à la fois de l'acidité fine et des amers. Nez magnifique de verveine, de zeste d'agrumes, d'abricot et de silex. Longue finale à la fois caressante et vibrante. Ne pas servir trop froid et... prendre son temps pour le déguster.

★★★★★ \$\$\$\$\$

295,50 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12,5%

CODE SAQ : 354779

Bérêche et Fils, Brut Réserve, Champagne, France



BLANC **BULLES** Les vins sublimes de Raphaël Bérêche sont parmi nos gros coups de cœur de 2025. Vaisseau amiral du domaine, son Brut Réserve, dans une dégustation à l'aveugle, ferait de l'ombre à bien des cuvées prestigieuses de Champagne vendues deux fois plus cher. Bérêche signe un vin purement exquis, dont les parfums d'abricot, de griotte et de biscuit au beurre salé et se déploient en bouche avec élégance, relief et plénitude. La bouche est longue, profonde, complexe.

★★★★★ \$\$\$\$\$

97,00 \$

[Fiche Produit SAQ](#)

12%

CODE SAQ : 13253306