



Richard Sagala



In Vino Veritas: a fabulous story of wine

DANIEL GAUVREAU

La longue et fabuleuse histoire du vin : In Vino Veritas

DANIEL GAUVREAU

C'est en 6000 av. J.-C. que sont apparues les premières vignes dans le Caucase, berceau de la viticulture. Transitant par l'Égypte, la Phénicie, la Grèce, l'Italie et l'Afrique du Nord, le vin s'est rendu jusqu'à nous. Il n'est plus réservé aux souverains et ne sert plus de monnaie d'échange, mais il demeure un symbole de partage et d'art de vivre. « Le vin est l'un des rares produits qui s'améliorent et se bonifient en vieillissant. Il exerce une magie, il fascine et fait rêver. » Parlant de vin, Richard Sagala est intarissable et je dois lui rappeler les contraintes d'espace.

Son épouse étant consule du Canada à Lyon dans les années 90, Richard Sagala s'est initié au monde de la diplomatie, du cérémonial et du protocole. Il a surtout été fasciné par le rôle de chef d'orchestre du majordome : du latin *major domus* — le chef de la maison — en anglais *butler*. Un domaine et un rôle qui lui plaisaient et pour lesquels il a obtenu une certification de l'International Butler Academy, faisant de lui le premier et peut-être le seul majordome certifié au Québec.

Mais une intuition lui fit présumer qu'il fallait ajouter une expertise plus complète et plus contemporaine à un métier en voie d'extinction et il décida de devenir expert en vin. Il suivit une formation auprès de Wine Spirit Education Trust (WSET), un standard international, qui lui permit d'obtenir un MBA spécialisé en commerce du vin. Son but était désormais de créer une école de vin ayant pour objectif d'apprendre aux œnophiles à composer et à gérer une cave à vin. « Gérer une cave à vin, ce n'est pas simplement entreposer des bouteilles, mais anticiper ce qui peut bien vieillir et connaître les accords mets-vin. Et aussi, comment bien choisir avec une SAQ qui propose plus de 20 000 références ? ».

Son école *In Vino Veritas* — basée à Montréal — offrira dans notre région à compter de l'été une programmation comprenant des conférences thématiques, des animations et des ateliers de dégustation ainsi que des clubs de 10 personnes — pour préserver la convivialité — qui se réuniront périodiquement. Ces clubs concernent trois types de clientèle. Le premier niveau (Nansen) vise à explorer le goût, le style et le rapport qualité-prix d'un vin : bouteilles de 20 à 50 \$. Le deuxième niveau (Belvédère) intéresse l'acheteur qui veut constituer un cellier et recherche un potentiel de vieillissement : bouteilles de 150 à 450 \$. Le troisième niveau (Kandahar) cible les passionnés qui veulent partager de grands crus. : « on n'a pas d'idée tant qu'on n'a pas goûté, disait un de mes profs. »

Et pourquoi Mont-Tremblant ? Le Montréalais Richard Sagala est Tremblantois de cœur. Sa famille skie dans la région depuis 1947 et c'est dans l'esprit de cette filiation qu'il a choisi d'installer chez nous une filiale de *In Vino Veritas*. Une région qui valorise la santé, la gastronomie et l'art de vivre lui semble un bon terreau pour y distiller, dans un esprit ludique, la connaissance et l'amour du vin. ■

richardsagala.wordpress.com

Once upon a time ... in fact, it was in 6000 B.C or so that the first grape vines appeared in the Caucasus, cradle of wine-making. Moving via Egypt, Phoenicia and Greece, Italy and North Africa, wine reached us. It is no longer reserved for rulers or used as a means of exchange, but remains a symbol of sharing and lifestyle. "Wine is one of the rare products that improves with aging. It exerts a magical power, fascinates and makes you dream." When speaking of wine, Richard Sagala is unstoppable and I have to remind him of space limitations.

When his wife was Canadian consul in Lyon in the '90s, Richard Sagala became initiated into the world of diplomacy, ceremony and protocol. He was particularly fascinated by the orchestra conductor's role of the majordomo — from the Latin *major domus* — the head of the house — whom the English call the butler. It's a role that pleased and fascinated him; he obtained certification from the International Butler Academy, making him the first and perhaps only certified butler in Quebec.

But his intuition advised him to achieve a more rounded, contemporary expertise than a profession in danger of extinction and he decided to become a wine expert. He took a course from the Wine Spirit Education Trust (WSET), an international standard that allowed him to obtain an MBA specializing in the business of wine. His goal now was to create a wine school whose objective was to teach wine lovers how to compose and manage a wine cellar. "Managing a wine cellar is not just storing bottles, but anticipating what could age well and knowing wine-food pairings. And also, how do you choose with an SAQ offering more than 20,000 labels?"

His school, *In Vino Veritas* — based in Montreal — will offer in our area, starting this summer, a program that includes themed conferences, presentations and tasting workshops as well as clubs of 10 individuals — to retain conviviality — which would meet periodically. These clubs would appeal to three types of customers. The first level (Nansen) would explore taste, style and value (quality/price ratio) of wine: bottles from \$20 to \$50. The second level (Belvedere) would interest the purchaser who wants to create a cellar and seeks the aging potential: bottles from \$150 to \$450. And the third level (Kandahar) would attract the impassioned who want to share the *grands crus*: "you have no idea as long as you haven't tasted it," said one of my professors."

And why Mont-Tremblant? Montrealer Richard Sagala is a Mont-Tremblant person at heart. His family has skied around here since 1947 and it's in this spirit of being a native son that he has chosen to create a branch of *In Vino Veritas* here. A region that values health, gastronomy and the art of living seems to him to provide fertile ground for distilling — in a playful way — a knowledge and love of wine. ■

richardsagala.wordpress.com