

L'Acerum du Québec (IGP) se prépare à rayonner à l'international à Wine Paris 2026

Paris, France — 9 février 2026 —

L'IGP Acerum du Québec sera mise à l'honneur sur la scène internationale à l'occasion de Wine Paris & Vinexpo Paris 2026, l'un des plus importants salons professionnels dédiés aux vins et spiritueux, qui se tiendra du 10 au 12 février 2026 à Paris.

Coordonnée par l'Union des distillateurs de spiritueux d'érable (UDSÉ), cette participation prend la forme d'une présence collective réunissant quatre distilleries québécoises productrices d'Acerum du Québec, au sein d'un kiosque aux couleurs de l'IGP. Les visiteurs professionnels auront l'occasion de découvrir ce spiritueux d'appellation unique, issu de la fermentation et de la distillation de produits de la sève d'érable.

« Déjà, même en amont du salon, l'engouement des médias sur place est bien réel. Le fait que ce spiritueux est issu directement de la sève d'érable et le caractère unique de l'Acerum du Québec touchent immédiatement et suscitent beaucoup de curiosité. »

- David Soucy
copropriétaire de la Distillerie Mitis

Première appellation de spiritueux reconnue au Canada et misant sur les qualités organoleptiques de l'érable, l'IGP Acerum du Québec repose sur un cahier des charges rigoureux encadrant l'origine de la matière première, les méthodes de production et les pratiques de vieillissement. Sa présence à Wine Paris s'inscrit dans une démarche structurante visant à positionner l'Acerum du Québec comme un spiritueux distinctif, porteur du savoir-faire acéricole et de la créativité québécoise.

« Le marché européen, et particulièrement français, est un terrain naturel pour l'Acerum. C'est un marché qui comprend la valeur de l'origine, du savoir-faire et du travail collectif derrière une appellation. Présenter l'IGP Acerum du Québec à Wine Paris, c'est entrer en dialogue avec des interlocuteurs qui parlent déjà ce langage. »

- Hugo Bourassa
copropriétaire de la Distillerie Shefford et président de l'UDSÉ

Cette participation permettra de multiplier les rencontres avec des acheteurs, importateurs, distributeurs, sommeliers et médias spécialisés, et de renforcer la reconnaissance internationale de l'Acerum du Québec au sein des grandes catégories de spiritueux d'appellation.

Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec dans le cadre du Programme d'appui au développement des appellations réservées et des termes valorisants (PADARTV).

—

À propos de l'IGP Acerum du Québec

L'Acerum du Québec est un spiritueux élaboré exclusivement à partir de la fermentation et de la distillation de produits issus de la sève d'érable. Protégé par une indication géographique protégée (IGP), il incarne l'expression contemporaine d'un savoir-faire profondément enraciné dans le territoire québécois. Présentement, cinq distilleries sont actives dans le processus de reconnaissance, mais plusieurs autres sont intéressées.

Pour plus de détails : acerum.ca.

Pour plus d'information : Emmanuelle Choquette
Coordonnatrice de l'UDSÉ
emmanuelle@papilles.ca
418-809-7895