Vol. 19, N° 4, Novembre 2010 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ

Vendredi 26 novembre : Dégustation technique des Chevaliers, Les grands Bordeaux du millésime 2000 – *Jardins du Château*
Réservée seulement aux CHEVALIERS

Dimanche 12 décembre : Agapes de Noël – *Restaurant l'Orée du Bois*

Cadeaux
Cours de dégustation de l'ASQ

C'est le temps de penser aux cadeaux des fêtes et pourquoi pas offrir un cours de dégustation de vin de l'Amicale à vos proches, à vos amis. À partir de janvier, nous offrons une session de chacun de nos cours. Voici l'horaire :

Initiation à la dégustation
17 janvier 2011 au 21 février 2011 (lundis)

Perfectionnement Europe
9 mars 2011 au 13 avril 2011 (mercredis)

Perfectionnement Nouveau Monde
12 avril 2011 au 17 mai 2011 (mardis)

Visitez notre site Internet à
www.amicaledessommeliers.com
pour trouver le formulaire d'inscription et connaître les modalités de paiement.

Yves, Secrétaire des cours

ENCORE TEMPS DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2010-2011 POUR EN PROFITER AU MAXIMUM

Mot du président

Depuis les 35 ans de notre existence, nous avons fait découvrir la connaissance viticole à plus de 5000 personnes, ce qui est hors du commun pour une petite région comme la nôtre et tout cela en français ce qui est encore plus remarquable. La SAQ devrait nous ristourner avec toutes ces bouteilles achetées. À tous les acteurs de ce succès **MERCI** et nous continuerons dans la même direction.

La régionale sud-italienne fut un grand succès. Je tiens à remercier, Sylvie, André et Annie pour leur dévouement. Il est certain que quelques fois, nous devons refuser des gens et ce malgré notre bonne volonté. Pour une régionale, nous ne pouvons accepter plus de 64 personnes. C'est simplement une question de logistique. Il serait difficile de se déplacer pour servir vin et nourriture. Nous faisons de notre mieux et n'oubliez pas que nous sommes une association bénévole. Merci de votre compréhension.

Quand vous lirez cette lettre, le technique Châteauneuf-du-Pape sera notre prochain point de mire. Laissez-moi vous dire que j'ai la trouille, car 64 personnes ont osé me faire confiance. Cela montre un grand respect et une confiance aveugle en nos moyens. Aveugle, parce que la dégustation sera à l'aveugle. La présence de Madame Véronique Rivest ne fait que renforcer l'idée que l'on doit faire des choses de façon plus que convenable.

Je lisais dans le magazine Cellier que beaucoup de gens achètent une étiquette sans égard de la qualité ce qui fait grimper les prix. Il est certain qui si je vois PÉTRUS, j'imagine à une extase hors du commun. C'est pourquoi que ma prochaine dégustation sera à l'aveugle, on dégustera des vins et non des étiquettes.

Chevaliers, Jean-Michel vous attend ce 26 novembre pour vous faire découvrir les Bordeaux 2000. Ne manquez pas ça. Amicalistes, soyez prêts pour nos Agapes de Noël à l'Orée du Bois le 12 décembre prochain. Gilles et Yves vous y attendent impatiemment. On va avoir du plaisir…

Citation : Labor omni a vincit improbus.[1] (ne pas confondre **omni** avec Jean-Guy)

[1] Note de l'éditeur : Un travail acharné vient à bout de tout.

RAPPORT D'ACTIVITÉ

ATELIER VINS ET FROMAGES
VENDREDI 15 OCTOBRE 2010

Annie Fournier et Patrick Langlois sont les organisateurs de ce premier atelier de l'Amicale. En m'asseyant à la table, je sais que la soirée sera des plus intéressantes. Le document technique est bien étoffé, les vins et les fromages déjà servis libèrent des effluves invitants. Les organisateurs nous remettent un tableau où figurent les accords vins et fromages, selon une échelle de A+ à C. Les accords classiques sont surlignés en jaune. Il ne nous reste qu'à donner notre aval aux accords généralement reconnus les meilleurs, ou qu'à les réfuter. Mission à laquelle les participants s'attaquent avec délice. Voici leurs conclusions :

Vin 1 : le **Clos de la Coulée de Serrant Savennières Coulée-de-Serrant 2006** a un nez de levure chimique, très particulier. En bouche il est très sec, avec un goût de pomme rouge. Ce vin est intéressant et laisse une légère amertume en fin de bouche. L'accord avec la Mimolette, qui a des saveurs de noisette et des notes salées, ainsi qu'avec le Crottin de Chavignol, doux et fleuri, est simplement superbe. Ce vin s'allie très bien avec le Pont l'Évêque et le Valençay à saveur franche et de noisettes.

Vin 2 : le **Meursault Les Tessons Deux Montille Sœur Frère 2006** révèle un nez boisé fin, floral et vanillé. En bouche il est onctueux, a un goût d'amande et une belle longueur. L'accord est jugé bon avec le goût de terroir prononcé du Camembert et du Saint-Nectaire et moyen avec le Valençay et le Brie de Meaux, pourtant considéré un accord classique.

Vin 3 : **Domaine Philippe Gilbert Menetou-Salon 2007** a un nez floral dégageant des odeurs de rhubarbe et un peu de cuir. Il rappelle un peu les pinots noirs de Carneros. En bouche, sa texture est soyeuse, ses tannins sont souples et il laisse une légère amertume. L'accord est superbe avec la riche saveur de terroir au goût de noisette et lactique de l'Ossau-Iraty fermier, mais évalué seulement bon avec le Comté et le Saint-Nectaire.

Vin 4 : **Réserve Catherine de Rye Henri Maire Château-Chalon 1998**. Les participants disent qu'au visuel ce vin a un voile de levure typique des vins jaunes. Au nez, ils détectent de l'alcool, des notes oxydées et des noix de Grenoble. Le vin rappelle le nez des Xérès. En bouche, ce vin est très sec et parfumé, l'alcool étant assez présent. L'accord est superbe avec l'étonnante richesse aromatique du Comté (qui est d'ailleurs un accord classique) et les noix, bien avec le cheddar et moyen avec le Camembert.

Vin 5 : **Riesling Schlossberg Domaine Paul Blanck Alsace grand cru 2004**. Le nez rappelle un rideau de douche… haut de gamme tout de même, et les fruits tropicaux. En bouche, on goûte les fruits tropicaux. La texture est grasse, très belle. L'accord est superbe avec les arômes fruités, lactiques et agréablement piquants et savoureux du cheddar. L'accord est moyen avec le Pont l'Évêque et carrément mauvais avec le Munster (le Munster est trop puissant - il lui faudrait un gewurztraminer!).

Vin 6 : **Château La Nerthe Châteauneuf-du-Pape 2008**. Ce vin a un nez de bonbon guimauve à la banane, de poire, de melon, de levure, de pierre à fusil, un côté floral, de poussière et de craie; bref, très complexe! La bouche suit le nez. Le vin est d'une belle rondeur et d'une belle longueur. L'accord est très bien avec le Pont l'Évêque au goût subtil et raffiné et bien avec le brie, les chèvres et le Camembert.

Suite page suivante

RAPPORT D'ACTIVITÉ

ATELIER VINS ET FROMAGES
VENDREDI 15 OCTOBRE 2010

Vin 7 : **Château Pontensac Médoc cru bourgeois 1995***.* Le nez dégage des notes de poivron vert, de camphre et de cassis, mais est assez discret. En bouche on trouve la cerise, le noyau, peu de fruit et des tannins souples. À la fin, il est court en bouche. Les participants ne donnent pas les mêmes notes que les accords classiques, déclarant que l'accord est très bien avec le cheddar et l'Ossau-Iraty et seulement bien avec le Saint-Nectaire et la Mimolette.

Vin 8 : **Costasera Masi Amarone della Valpolicella Classico 1997***.* Le nez donne du chocolat, du cacao, du poivron vert et une belle fraicheur. En bouche, on décèle une belle acidité, une rondeur, mais une concentration moindre que ce à quoi on s'attendait. Le vin est onctueux et encore jeune! L'accord est superbe avec le cheddar, moins bien avec le Parmigiano, ce dernier étant un peu relevé pour le vin.

Vin 9 : **Taylor Fladgate Tawny 10 ans**. Au nez on trouve les dattes et la citrouille et en bouche le caramel, le sucre brun et la confiture de fruits. L'accord est excellent avec l'arôme fruité dominant du Bleu d'Élizabeth.

Vin : 10 **Château Lafaurie-Peyraguey Sauternes grand cru classé 2005***.* Le nez est surtout concentré de fruits et de pêches et on y trouve des notes de menthe et une belle fraîcheur. En bouche, nous sommes charmés par le miel, l'abricot et la pêche, bref un beau fruité. L'accord avec le Roquefort est très intéressant pour les textures. Toutefois, le fromage est trop puissant pour ce Sauternes... il aurait fallu un Château d'Yquem! Ce sera pour une prochaine fois!

Nicole Riopel

? À LA RECHERCHE DU VIN PERDU DEUX

Le Bar à vin classé nº5, Le Rubis, 40 ans avec le même proprio, dans le marché Saint-Honoré au travers la richesse. Si vous voulez voir un bistrot français digne d'un bistrot français, c'est là qu'il faut aller. Un vrai bistrot de quartier, avec de la nourriture familial, rien d'extraordinaire, blanquette de veau, charcuterie, fromages etc. et en prime, des Français qui chialent d'un bout à l'autre de la salle, ils se connaissent, s'injurient mais le bonheur est dans la place. Il faut y aller aussi pour sa spécialité, le Beaujolais. Moi et la First Lady, nous ne pensions pas pouvoir s'y asseoir, mais mon anorexie a été capable de s'y installer. Nos deux voisins rigolos nous ont fait partager leur fromage et goûter à leur vin, nous de même. Une heure de pur plaisir! Un film, comme à la télé! Sans se payer leur tête, c'est là que les Français vont, nous n'avons pas vu ni entendu de touristes sauf nous qui s'amusaient. Il faut aussi signaler la cave de Gamay. On ne s'imagine pas l'ardoise, hallucinant comme vin mais le menu est simple. Il faut y aller pour goûter à des vins en tonneau sans savoir qu'est-ce qu'il y a dedans, la confiance est de rigueur.

Réjean Fortier

L'Éditeur se demande s'il va y avoir un troisième conte.

DÉGUSTATION MENSUELLE

Un vin de plage

Ménage à Trois, Californie 2009

Chaque année, nous faisons une corvée de verres, nous lavons les quelque 900 verres et j'ai trouvé un vin superbe : Ménage à Trois, Californie 2009. Zinfandel, merlot et cabernet sauvignon, un mélange explosif. Rouge cerise foncé, superbe nez exubérant de cerises confites et vanille. La gang a trouvé des tannins enrobés accompagnés de confiture de fraises. Persistance en bouche et une belle longueur. 19,60 $. Allez-vous en procurer pour Noël. Avec un bon bœuf Wellington…. Un délice et aussi avec la pizza du Plateau.

Réjean Fortier

Les nouvelles tendances de culture de la vigne

En furetant, je suis tombé sur un site qui définissait les nouvelles tendances dans la culture « bio » de la vigne. Il en existerait trois niveaux. Je vous en fais part.

La lutte raisonnée
Comme son nom l'indique, il ne s'agit pas de bannir tout produit chimique mais de limiter leur emploi au maximum. Certaines terres ne permettent pas un traitement 100 % naturel. Les vignerons qui choisissent le principe de lutte raisonnée sont souvent de fervents militants écologistes, et leurs efforts vont bien plus loin que le travail dans la vigne. Cependant, certains, au vu des enjeux, gardent leurs distances avec les chartes très strictes de la « bio », car ils souhaitent se laisser toute latitude pour sauver une récolte.

La culture biologique
La culture la plus encadrée par le législateur. Le principe est que la Nature crée ses maux et ses remèdes. La vigne doit en aucun cas voir une goutte de chimie, l'herbe peut pousser tranquillement.

La biodynamie
Quasi-mystique, la biodynamie est directement tirée des études de Rudolf Steiner dans les années 20. La terre est liée aux autres éléments, le feu, l'eau, l'air. Le travail sur la vigne s'effectue en fonction de cycles très précis. La vigne est perçue comme un organe vivant.

Si vous trouvez d'autres renseignements sur le sujet, envoyez-les-moi. Je pourrais les publier dans un prochain numéro.

Yves Bovet

Source : www.masculin.com/lifestyle/258-nouvelles-tendances/, par Aurélien Gandé

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

Réjean Fortier, *président*
Richard Bourassa, *trésorier*
Joanne Bérubé, *directrice*
Yves Bovet, *éditeur de La Lie et secrétaire des cours*
Jean-Michel Demarcq, *directeur des cours*
Jean-Guy Chapman, *directeur*
Annie Fournier, *directrice*
Sylvie Gaudet, *directrice*
Patrick Langlois, *secrétaire*
Gilles Proulx, *directeur*
André Thivierge, *directeur*

Visitez le site Internet de l'Amicale pour découvrir ses nouveautés :

www.amicaledessommeliers.com

DES QUESTIONS? DES COMMENTAIRES?

Si vous avez des questions au sujet de l'adhésion à l'Amicale ou des activités, veuillez communiquer avec notre président, Réjean Fortier (819 827-2366), il se fera un plaisir de vous répondre.

Si vous avez des questions au sujet des cours sur la connaissance des vins offerts par l'Amicale, veuillez communiquer avec Yves Bovet au 819 778-6605 ou à asqo-cours@asq.qc.ca

LE COIN DES MEMBRES

Vous avez fait une trouvaille? Vous aimeriez partager avec les autres membres une recette, l'accord d'un mets avec un vin? Vous vous posez des questions sur un vin, une région ou aimeriez avoir l'avis d'autres membres?

Faites parvenir vos questions, vos découvertes, vos commentaires ou vos textes à Yves Bovet par téléphone au 819 778-6605 ou par courriel à La Lie@asq.qc.ca.