Vol. 23, N° 2, Septembre 2014 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Mercredi 1er octobre 19 h
Atelier de producteur « La maison Torres »
Jardins du Château

Vendredi 17 octobre 19 h
Dégustation régionale « Le Rhin »
Jardins du Château

Vendredi 31 octobre 19 h
Dégustation technique des Chevaliers
Les flacons de nos caves
Jardins du Château

Parfums et odeurs de cigarettes

Le Conseil de direction aimerait vous informer ou vous rappeler que le port de parfum ou de lotion lors des activités **nuit** aux arômes qui se dégagent des vins et de la nourriture.

De plus, fumer, même si fait à l'extérieur, favorise indirectement par les vêtements l'apport d'odeurs nauséabondes qui nuisent aussi aux arômes.

Par respect pour les autres participants et participantes, le Conseil invite les membres à éviter le port de parfum ou de lotion et de fumer au cours des activités.

Lorsque vous amenez des invités, il serait pertinent de les informer. Le Conseil vous remercie de votre collaboration et est persuadé que vous suivrez ces consignes.

Le Conseil de direction

Mot du président

Bonjour Amicalistes

La saison est lancée avec la Dégustation de Bienvenue qui a fait salle comble avec 74 participant(e)s le 12 septembre. Occasion de retrouvailles, et de partage de souvenirs de vacances et de projet de travail … ou de vacances. Le prochain numéro de ***La Lie*** vous en dira davantage.

Pour l'instant, vous pouvez profiter du compte rendu de notre repas champêtre qui a réuni plusieurs d'entre nous dans le cadre enchanteur de la *Ferme Mariposa* par une des quelques journées superbes du mois d'août. Félicitations à nos organisatrices Joanne Bérubé et Annie Fournier.

Ce numéro de ***La Lie*** vous présente aussi notre programme de promotion, une exclusivité de l'Amicale. Ces restaurants, commerces de bouches et d'article reliés au vin vous offrent des rabais qui peuvent facilement compenser le coût d'adhésion. Consultez ce répertoire et profitez des rabais disponibles sur présentation de votre carte de membre. Vous contribuez ainsi à assurer le succès d'entreprises qui favorisent la qualité de vie pour les consommateurs avertis de l'Outaouais québécois et ontarien.

À l'enseigne des activités à venir, vous avez déjà reçu l'invitation à une dégustation des vins de la maison Torres le 1er octobre mais complet. Et, ce numéro contient l'invitation à notre première dégustation régionale sur les vins et la cuisine du Rhin le 17 octobre prochain et l'invitation à la dégustation technique annuelle des Chevaliers, le 31 octobre, ouverte seulement aux Chevaliers.

En terminant, Rabelais nous rappelle que « *le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde* ».[1]

Gilles Proulx

[1] ***François Rabelais, écrivain, médecin, prêtre en conflit avec les autorités, et grand goûteur … un humaniste en somme.***

RAPPORT D'ACTIVITÉ

REPAS CHAMPÊTRE À LA FERME MARIPOSA
DIMANCHE 24 AOÛT 2014

Dans un site enchanteur aux parfums d'une journée chaude et ensoleillée 54 Amicalistes ont dégusté un festin aux arômes de l'été. De l'accueil au dessert, les mets et les vins se sont succédés en harmonie et sublime assemblage. L'accueil est arrosé d'un **Brut Rosé cuvée de l'Écusson, Bernard-Massard, Luxembourg**. Rosé d'une région peu connue, mais exceptionnel. Une bouteille rafraîchissante en cette magnifique journée d'été (comme on en a peu connu cet été).

Pour accompagner un délectable potage au maïs apprécié de tous les convives : un **Sauvignon Blanc: The Organized Crime Winery, Beamsville Bench VQA, 2013**. Fermenté en acier inox, il présente au premier nez : la poire prononcée avec soupçon de pomme, au deuxième nez : des fruits et la muscade, en bouche, une attaque fruitée, une acidité équilibrée; avec une longueur moyenne. Parfait agencement avec le portage saisonnier Mariposa. Cote 19/20.

Le Chef Ian, nous a séduit avec la cuisson parfaite des trois viandes au menu : le bison cuit à point, le canard confit fondant et caramélisé et le porc à la broche tendre et succulent Le tout accompagné de salade, légumes jardiniers, compote et relish de la ferme. Ces délices du Chef trouvent pleine saveur avec les vins rouges sélectionnés par Joanne et Annie : **Thirty Bench, Beamsville Bench VQA, 2011**. Au premier nez : très bouqueté, cerises noires, une attaque herbacée et persillée; Au deuxième nez : bouquet de mûres et de baies sauvages, boisé; en bouche, équilibré, tannins présents et d'une belle longueur. Excellent mariage avec le bison et le canard. Cote 17/20

Et **Angels III, Angels Gate Winery, Peninsule du Niagara VQA, 2006.** Assemblage de cabernet sauvignon, malbec et petit verdot. Au premier nez : très fermé, à l'attaque : rond, fruité, tannins fondus; Au deuxième nez après 15 minutes, il est toujours fermé. Ce vin se marie très bien avec les trois viandes, le bison, le porc et le canard. Cote 17/20.

Pour couronner ce festin campagnard des fromages fins du Québec, un **Pouilly-Loché Les Grands Crus Blancs, Bourgogne, France, 2012**. Au premier nez : des agrumes citronnés, des accents de lychee. En bouche : les fruits suivent, une belle acidité équilibrée, agréablement long en bouche. Mariage réussi avec le bleu Bénédictin et un bel agencement avec la Sauvagine et le Chèbrie.

Pour clore le tout, au dessert, gâteau renversé aux pêches et tartes aux framboises et aux bleuets de la Ferme. Merci Annie Fournier et Joanne Bérubé! La ferme Mariposa, Bravo! Un encore!

Pauline et Jean-Paul Chabot et Richard Wagner

La langue et le monde du vin

Daniel Ducharme de notre section m'a référé un texte sur l'usage à mauvais escient de mots du monde du vin dans nos conversations ou dans nos textes. Claude Langlois a écrit un article dans le journal de Montréal dans l'édition du samedi 28 septembre 2013. Ce texte m'a inspiré ce qui suit.

La différence entre « coupe » et « verre » de vin
Dans les conversations, les personnes utilisent à toutes les sauces les termes « coupe » ou « verre » pour désigner le récipient dans lequel elles boivent le vin. À part la coupe à champagne, nous devrions utiliser toujours le terme « verre ». La coupe est un récipient dont la forme est évasée, qui est plus large que profond, comme les coupes utilisées pour boire du champagne.

Photo : Yves Bovet
Coupe

Le verre, caractérisé par une forme plus haute que large, est le terme utilisé pour désigner le récipient que nous employons pour boire généralement du vin tel le verre INAO, le Riedel, le Spiegelau, etc.

Photo : Yves Bovet
Verres

La différence entre « oenophile », « oenologue » et « sommelier »
Il y a aussi confusion avec l'utilisation des termes « **œnophile** », « **œnologue** » et « **sommelier** ».

Le mot « **œnophile** » sert à caractériser un amateur de vin. Plus qu'une simple personne qui aime le vin, l'**œnophile** a des connaissances sur le sujet qui en font un amateur éclairé, en plus d'être un passionné. C'est le statut de la majorité des membres de notre section.

L'œnologie est la science qui a pour objet l'étude et la connaissance du vin. Ses domaines d'applications vont de la culture de la vigne à l'élaboration du vin et son conditionnement ainsi que par extension à tous les domaines touchant de près ou de loin à la culture du vin (dégustation, conservation et consommation du produit fini). L'**œnologue** est donc la personne qui possède la science du vin. Cependant, selon le contexte culturel ou géographique, le terme **œnologue** ne fait pas référence aux mêmes définitions, ni aux mêmes exigences en termes de diplômes. Selon l'Union des œnologues de France, l'**œnologue** est « un expert qualifié qui, en raison de ses connaissances scientifiques et techniques, assure la pleine responsabilité de l'élaboration des jus de raisin, des vins et des produits dérivés du raisin. »

Je suis allé voir sur le site de l'association Canadienne des Œnologues. Cette association rassemble les oenologues et les professionnels assimilés au professionnalisme de l'oenologue qui oeuvrent dans le secteur vitivinicole au Canada. Voici ce que cette association en dit. Etymologiquement, le terme « **œnologue** » est : « celui qui possède la science du vin ». Par définition, l'**œnologue** est un expert

La suite à la page suivante

La langue et le monde du vin (suite)

qualifié qui, en raison de ses connaissances scientifiques et techniques, assure la pleine responsabilité de l'élaboration des jus de raisins, des vins et des produits dérivés du raisin dans le respect des pratiques conformes et légales. Cela ressemble à ce que j'ai trouvé sur Wikipédia. Mais, la liste des tâches me semblait plus complète sur le site de l'association.

Donc dans la pratique, l'**œnologue** :

- collabore à l'établissement et à la culture des vignobles;
- procède à des recherches technologiques;
- participe à la conception du matériel utilisé en technologie et à l'équipement des caves;
- conseille le viticulteur pour la vinification, la sélection, l'élevage, la conservation, le vieillissement et la mise en bouteille du vin;
- effectue les analyses (physiques, chimiques et bactériologiques) des produits concernés et en interprète les résultats;
- déguste les vins tout au long de leur vie;
- porte un regard sur les marchés, les prix et les habitudes des consommateurs;
- donne au sommelier tous les renseignements sur le vin et son devenir.

Quant au **sommelier**, il remplit la fonction de gestionnaire de la cave d'un restaurant et sa mission est de conseiller un client sur le choix d'un vin pour un repas, donc il se doit de posséder un certain savoir en œnologie, mais n'est pas pour autant **œnologue**.

Le **sommelier** est le professionnel opérant dans le secteur de la restauration, dont la profession consiste principalement à présenter, servir et marier les vins aux mets. Son rôle relationnel auprès du consommateur est donc déterminant, de même que son action de divulgation du produit, mais son rôle dans la gestion de structures vitivinicoles est limité. Il peut aussi exercer dans des établissements vendant du vin. Certains sommeliers conseillent des négociants en vins et des coopératives, parfois d'importants vignerons indépendants.

J'espère que ces renseignements vous donneront un nouvel éclairage.

Yves Bovet

Source : Claude Langlois, « Le père La Virgule », Journal de Montréal, samedi 28 septembre 2013, page 33
http://fr.wikipedia.org/wiki/œnologie
http://fr.wikipedia.org/wiki/oenologue
http://fr.wikipedia.org/wiki/sommelier
Association Canadienne des Œnologues, www.acoe.ca/

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

Gilles Proulx*, président*
André Thivierge, *vice-président et secrétaire*
Richard Bourassa, *trésorier*
Joanne Bérubé, *Chef du Protocole*
Yves Bovet, *éditeur de La Lie et secrétaire des cours*
Daniel Ducharme, *directeur*
Jean-François Fiset, *directeur*
Annie Fournier, *directrice*
Manon Gingras, *directrice*
Patrick Langlois, *directeur*
Danielle Tremblay, *directrice*
Jocelyn Décoste, *Webmestre* (à l'extérieur du Conseil)
Jean-Michel Demarcq, *directeur des cours* (à l'extérieur du Conseil)

Venez découvrir l'Amicale sur les sites Internet suivants :

www.amicaledessommeliers.com

www.facebook.com/ASQOutaouais

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, Gilles Proulx au 819 770-2787, 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.