

L'Amicale des Sommeliers du Québec

Montréal – Québec – Outaouais – Cœur du Québec – Cantons-de-L'Est

COMMUNIQUÉ AUX MEMBRES DE L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC CONCOURS NATIONAL DE DÉGUSTATION de l'ASQ 2013-2014 pour l'obtention de la COUPE JEAN-MICHEL DEMARCO

Bonjour chères et chers Amicalistes,

La précieuse tradition créée par Monsieur Jean-Michel Demarcq se poursuit encore fidèlement.

Quelle Section de l'Amicale emportera cette année le prestigieux et convoité trophée? Les futurs « Grands Goûteurs » viendront-ils de Québec, de Montréal, de l'Outaouais, de l'Estrie ou du Cœur du Québec?

Nous le saurons **le samedi 7 juin 2014 à Trois-Rivières avec l'Australie en rouge.**

Le concours se tiendra à la

Salle de l'église St-Laurent (arrière du Loblaws des Forges)

(Porte arrière du sous-sol de l'église)

1705 de Malapart, Trois-Rivières, Qc

La Section Cœur du Québec étant hôte du concours, ses membres seront heureux de vous accueillir et vous attendent en grand nombre.

Comme d'habitude, le concours aura lieu après l'Assemblée générale annuelle de l'Amicale marquant la clôture de la saison 2013-2014.

Que vous soyez oenophile chevronné ou amateur, dégustateur expérimenté ou débutant, faites-vous le plaisir de participer au concours local de dégustation que votre Section organisera. Qui sait, à la suite de cette sélection, peut-être que c'est vous qui représenterez votre section au national?

Et même si vous ne gagnez pas, cela aura été une expérience enrichissante. Mieux encore pourquoi ne pas venir participer au concours national en tant que participant libre? Émotions garanties!

Histoire de bien vous préparer, vous trouverez dans les pages qui suivent les principaux renseignements relatifs au thème, aux règlements et au déroulement du concours.

Je tiens à remercier les membres du Conseil général pour avoir eu confiance en moi en me confiant la responsabilité du concours 2014. Inspiré par mes prédécesseurs Jean-Michel Demarcq et Nathalie Bazzo, je peux vous assurer de tout mettre en œuvre pour que l'événement soit un succès et se tienne sous une conviviale ambiance de probité, d'équité et... de plaisir bien sûr.



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Montréal – Québec – Outaouais – Cœur du Québec – Cantons-de-L'Est

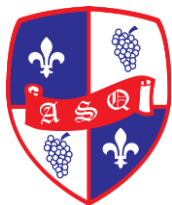
Au plaisir que vous aurez à vous préparer et au plaisir de vous voir le 7 juin!

Michel Huppé, responsable du concours 2014.

Notez bien que pour tout renseignement (et éventuellement inscription comme participant libre), n'hésitez pas à communiquer avec moi au 450.742.7732 ou par courriel à l'adresse vel.cro@sympatico.ca

Pièces jointes :

- 1- Règlementation finale révisée
- 2- Précisions complémentaires à la règlementation
- 3- Régions vinicoles australiennes
- 4- Formulaire d'inscription



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Montréal – Québec – Outaouais – Cœur du Québec – Cantons-de-L'Est

Amicale des sommeliers du Québec

CONCOURS NATIONAL DE DÉGUSTATION de l'ASQ 2013-2014

pour l'obtention de la COUPE JEAN-MICHEL DEMARCO

Règlements finaux révisés et déroulement

Chacune des cinq sections de l'Amicale y déléguera l'équipe lauréate qu'elle aura préalablement sélectionnée.

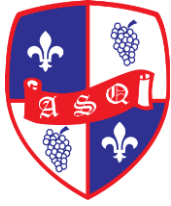
Voici les règles qui régiront Le concours 2013-2014 :

1. **Le thème : les vins rouges d'Australie.**
2. L'équipe de chaque section est formée d'exactly trois membres en règle de cette section. À défaut d'être complète au début du concours, l'équipe devra s'adjoindre un membre provenant de la section.
3. Le jury sera composé de deux experts connaisseurs des Services Signature de la SAQ, Messieurs Sylvain Caron et Alain Cloutier. Ces personnes ainsi que le responsable du concours n'auront d'aucune façon participé ou collaboré au concours local de dégustation de la section hôte ou de toute autre section.
4. Les décisions du jury seront sans appel.
5. Les membres du jury évalueront les réponses sans connaître l'identité des membres des équipes concurrentes ni la section à laquelle ils appartiennent.
6. Le nom des membres de l'équipe lauréate sera communiqué à l'issue du concours. Ni les résultats obtenus par les équipes concurrentes, ni l'ordre dans lequel les équipes concurrentes se placent (à part l'équipe lauréate) ne seront dévoilés au public.
7. Le concours comprend trois volets : questionnaire théorique (60 points), description organoleptique (60 points), identification (60 points).
8. Toutes les réponses seront données par les équipes concurrentes sous forme écrite.
9. La durée totale est d'exactly 60 minutes.
10. Le total possible des points est de cent quatre-vingts (180).

Le questionnaire théorique (60 points)

- portera sur le monde vinicole australien en rouge;
- comprendra quinze (15) questions valant quatre (4) points chacune :
 - o dix (10) questions de type « Vrai ou Faux » (quatre (4) points par bonne réponse, moins quatre (-4) points par mauvaise réponse, zéro (0) point par absence de réponse);
 - o cinq (5) questions avec choix de réponses (quatre (4) points par bonne réponse, zéro (0) point par mauvaise réponse ou absence de réponse.

La dégustation



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Montréal – Québec – Outaouais – Cœur du Québec – Cantons-de-L'Est

- Quatre (4) vins rouges secs australiens seront dégustés.
- Les différentes bouteilles d'un même vin auront préalablement été testées pour s'assurer de leur qualité et de leur conformité et auront par la suite été carafées ensemble pour empêcher les inévitables nuances d'une bouteille à l'autre.

a) La description organoleptique (60 points)

Les équipes devront décrire les caractéristiques organoleptiques de chacun des quatre vins dégustés (maximum de 15 points par vin, minimum de zéro point). Le jury évaluera les descriptions selon les critères universels reconnus suivants :

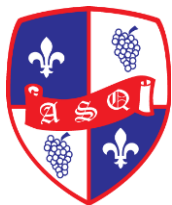
- visuel (2 points)
- olfactif (4 points)
- gustatif (4 points)
- qualitatif global (5 points)

b) L'identification (60 points)

Les équipes concurrentes devront, pour chacun des quatre vins (maximum de 15 points par vin, minimum de zéro point), déterminer:

- 1. La province (State) australienne de provenance (1 point ou zéro)**
- 2. La zone viticole (Zone) (2 points ou zéro)**
- 3. La région (Region) viticole (3 points ou zéro)**
4. Le millésime (3 points pour le millésime exact, 2 points pour 1 millésime d'écart, 1 point pour 2 millésimes d'écart, zéro ensuite). *Notez que le millésime ne sera pas antérieur à 2007 et que tous les vins sont ou ont été disponibles à la S.A.Q.*
5. La composition (4 points possibles)
 - monocépage ou assemblage (2 points ou zéro)
 - si monocépage, nom du monocépage (2 points ou zéro)
 - si assemblage, les noms des cépages (2 points, 1 point ou zéro)
 - o dans l'ordre d'importance (2 points)
 - o en désordre d'importance (1 point)
 -
6. Le nom du vin ou du producteur (2 points)

Michel Huppé, responsable du Concours 2014.
450.742.7732
Vel.cro@sympatico.ca



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Montréal – Québec – Outaouais – Cœur du Québec – Cantons-de-L'Est

CONCOURS NATIONAL DE DÉGUSTATION de l'ASQ 2013-2014

pour l'obtention de la COUPE JEAN-MICHEL DEMARCO

Précisions complémentaires à la réglementation

1- Monocépage ou assemblage?

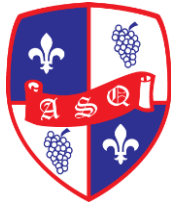
Compte tenu des particularités de la réglementation australienne en matière d'étiquetage et de composition des vins, c'est l'indication de cépage unique sur l'étiquette qui prévaudra dans les cas de monocépages. Ainsi dans l'exemple soumis, la bonne réponse serait: ***monocépage, pinot noir.***

2- Régions?

Les points seront ainsi répartis: 1 point pour la Province (State), 2 points pour la Zone (Zone), 3 points pour la région (Region) selon le tableau officiel du document intitulé "ASQConcoursNationalDégustation2014RégionsVinicolesDocumentation" que vous trouverez en fichier joint. Je ne tiendrai pas compte d'une éventuelle sous-région (Subregion). ***À noter que "Adelaide" est une "Super Zone" et ne sera donc pas retenue comme "Zone".***

3- Provenance des vins?

Il est vrai que des vins sont parfois disponibles dans certains coins du Québec sans l'être dans tous. Malgré cela, je peux vous garantir qu'aucune des Sections de l'Amicale ne sera lésée ou désavantagée par le choix des 4 vins retenus.



Régions vinicoles australiennes

<http://www.winetitles.com.au/awol/overview/gic.asp>

Australian Wine Industry Overview

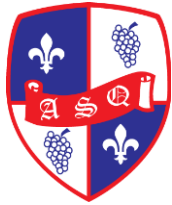
GEOGRAPHIC INDICATIONS

A Geographical Indication (GI) is an official description of an Australian wine zone, region or sub-region. It takes the form of a textual description (i.e. a list of grid references, map coordinates, roads and natural landmarks which can be traced to outline the regional boundary) along with a map. Its main purpose is to protect the use of the regional name under international law, limiting its use to describe wines produced from winegrape fruit grown within that GI.

A Geographic Indication can be likened to the Appellation naming system used in Europe (e.g. Bordeaux, Burgundy) but is much less restrictive in terms of viticultural and winemaking practices. In fact the only restriction is that wine which carries the regional name must consist of a minimum of 85% of fruit from that region. This protects the integrity of the label and safeguards the consumer.

The use of Geographical Indications in Australia commenced in 1993 when the Australian Wine and Brandy Corporation Act (1980) was updated to enable Australia to fulfil its Agreements with the European Community on Trade in Wine and the Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights (TRIPS). This came about in response to Australia's increasing wine exports to EC countries during the late 1980s and early 1990s. The official wording of the Act is to 'provide the legal means for interested parties to prevent use of a geographical indication identifying wines for wines not originating in the place indicated by the geographical indication in question'.

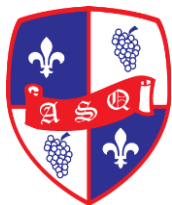
The hierarchy of GIs commences with a zone known as South Eastern Australia which is the area south east of a line from North Queensland to Ceduna in South Australia. States have been declared as GIs as well as 28 zones with contiguous boundaries within each state. About 61 regions have been identified; most have been entered in the Register of Protected names, while others are still in the interim or proposal stage. A Geographical Indication does not have legal status under the Australian Wine and Brandy Corporation Act until it has been defined and entered onto the Register of Protected Names. For details on GIs, please refer to the AWBC website at awbc.com.au. Areas determined at March 2003 are:



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Montréal – Québec – Outaouais – Cœur du Québec – Cantons-de-L'Est

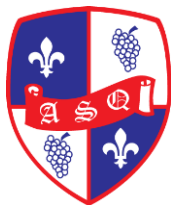
State/Zones	Regions	Subregion
South Eastern Australia ¹		
New South Wales		
Big Rivers	Lachlan Valley*	
	Murray Darling ²	
	Perricoota	
	Riverina	
	Swan Hill ²	
Western Plains		
Central Ranges	Cowra	
	Mudgee	
	Orange	
Southern New South Wales	Hilltops	
	Canberra District	
	Gundagai	
	Tumbarumba	
South Coast	Shoalhaven Coast	
	Southern Highlands	
	Sydney*	
Northern Slopes		
Northern Rivers	Hastings River	
Hunter Valley	Hunter	Allandale*
		Belford*
		Broke Fordwich
		Dalwood*
		Pokolbin*
		Rothbury*
Queensland		
	Granite Belt	
	South Burnett	
South Australia		
Adelaide (Super Zone, includes Mt Lofty Ranges, Fleurieu and Barossa)		
Mount Lofty Ranges	Adelaide Hills	Lenswood
		Gumeracha*
		Piccadilly Valley
	Adelaide Plains	
	Clare Valley	Auburn*
		Clare*
		Hill River*



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Montréal – Québec – Outaouais – Cœur du Québec – Cantons-de-L'Est

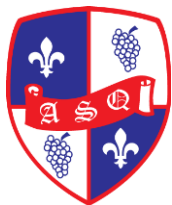
		Polish Hill River*
		Sevenhill*
		Watervale*
Barossa	Barossa Valley	
	Eden Valley	High Eden
		Springton*
Fleurieu	Currency Creek	
	Kangaroo Island	
	Langhorne Creek	
	McLaren Vale	Clarendon*
	Southern Fleurieu	
Limestone Coast	Bordertown*	
	Coonawarra	
	Mt Benson	
	Padthaway	
	Penola*	
	Wrattonbully*	
	Robe*	
Lower Murray	Riverland	
The Peninsulas		
Far North	Southern Flinders Ranges*	
Victoria		
North West Victoria	Murray Darling ²	
	Swan Hill ²	
North East Victoria	Alpine Valleys	Kiewa River Valley*
		Ovens Valley*
	Beechworth	
	Glenrowan*	
	King Valley*	Myrreee*
		Whitlands*
	Rutherglen	Wahgunyah*
Central Victoria	Bendigo	
	Central Victorian Mountain Country*	
	Goulburn Valley	Nagambie Lakes
	Heathcote	
	Strathbogie Ranges	
Western Victoria	Grampians	Great Western*
	Henty	



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Montréal – Québec – Outaouais – Cœur du Québec – Cantons-de-L'Est

	Pyrenees		
Gippsland			
Port Phillip	Geelong		
	Macedon Ranges		
	Mornington Peninsula		
	Sunbury		
	Yarra Valley		
Western Australia			
Greater Perth	Perth Hills		
	Swan District	Swan Valley	
	Peel		
Central Western Australia			
South West Australia	Blackwood Valley		
	Geographe		
	Great Southern	Albany	
		Denmark	
		Frankland River	
		Mount Barker	
		Porongurup	
	Manjimup*		
	Margaret River		
Pemberton*			
Warren Valley*			
West Australian South East Coastal	Esperance*		
Eastern Plains, Inland and North of Western Australia			
Tasmania			
Australian Capital Territory			
Northern Territory			
*name included on listing pending determination by the G.I.C. and inclusion in the Register of Protected Names.			
¹ The zone South Eastern Australia incorporates the whole of NSW, Vic. and Tas. and only part of Qld and SA.			
² Murray Darling and Swan Hill are contained within the zones of Big Rivers (NSW) and North West Victoria (Vic.).			



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Montréal – Québec – Outaouais – Cœur du Québec – Cantons-de-L'Est

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

**CONCOURS NATIONAL DE DÉGUSTATION 2014 DE L'AMICALE DES SOMMELIERS
DU QUÉBEC POUR L'OBTENTION DE LA COUPE « JEAN-MICHEL DEMARCQ »**

LE SAMEDI 7 JUIN 2014, DE 14H00 À 17H00

***Endroit : Salle de l'église St-Laurent (arrière du Loblaws des Forges)
(Porte arrière du sous-sol de l'église)
1705 de Malapart, Trois-Rivières***

Concurrent officiel :	ou	Participant plaisir :
Nom :		Section :
Courriel :		Tél :

Concurrent officiel :	ou	Participant plaisir :
Nom :		Section :
Courriel :		Tél :

Concurrent officiel :	ou	Participant plaisir :
Nom :		Section :
Courriel :		Tél :

Montant du chèque : ___ personnes x 25\$/personne (concurrent ou spectateur) = _____ \$.
Libellez votre chèque à l'ordre de «**L'Amicale des Sommeliers du Québec** »

Veuillez faire parvenir ce formulaire accompagné de votre paiement à :
Concours Dégustation ASQ, Attention Michel Huppé.
2132 rue du Parc, Sorel-Tracy, Qc, J3R 2Y3

Seul un chèque reçu peut vous réserver une place. Premier arrivé, premier servi!

Si vous avez des questions, contactez Michel Huppé, organisateur du concours 2014 , au 450.742.7732 ou par courriel à l'adresse vel.cro@sympatico.ca