

COMMUNIQUÉ AUX MEMBRES DE L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC

CONCOURS NATIONAL DE DÉGUSTATION DE L'ASQ 2014-2015

POUR L'OBTENTION DE LA COUPE JEAN-MICHEL DEMARCO

Bonjour chères et chers Amicalistes.

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 6 juin 2015 en Outaouais** à l'issue du concours qui aura pour thème **«le chardonnay tranquille des Amériques»**.

Comme d'habitude, le concours aura lieu après l'Assemblée générale annuelle de l'Amicale marquant la clôture de la saison 2014-2015. Les détails concernant l'heure et le lieu exacts des activités vous parviendront en temps utile.

Que vous soyez œnophile 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 est-ce 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 ci-dessous les règles qui régiront Le concours 2014-2015 :

1. Le thème : **le chardonnay tranquille des Amériques**.
2. Quatre (4) vins blancs tranquilles d'Amérique du Nord ou d'Amérique du Sud issus à 100% de chardonnay seront à déguster.
3. Ces vins auront été disponibles à la SAQ entre le 1^{er} décembre 2014 et le 1^{er} mai 2015.
4. 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.
5. 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, sinon l'équipe sera disqualifiée.
6. Le jury sera composé de deux experts connaisseurs. Ceux-ci, ainsi que les responsables du concours, n'auront d'aucune façon participé ou collaboré à un concours local de dégustation en 2014-2015.
7. Les décisions du jury seront sans appel.
8. Les membres du jury évalueront les réponses sans connaître l'identité de la Section ni celle des membres des équipes concurrentes.
9. 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.
10. Le concours comprend trois volets : questionnaire théorique (60 points), description organoleptique (60 points), identification des vins (60 points), pour un total possible maximum de 180 points.
11. Toutes les réponses seront données par les équipes concurrentes sous forme écrite.
12. La durée totale est d'exactly 60 minutes.

Le questionnaire théorique (60 points)

- portera sur le monde vinicole des Amériques relatif au chardonnay;
- 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 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)
- appréciation qualitative globale (5 points). C'est-à-dire, par exemple : sa place sur l'échelle petit vin à grand vin et pourquoi; on l'aime de « pas du tout » à « à la folie » et pourquoi; le plaisir ou les émotions qu'il inspire; son potentiel de garde ; les mets ou les plats qui l'accompagneraient bien; le nombre d'étoiles qu'on lui donnerait sur 5 et pourquoi; etc.

L'identification des vins (60 points)

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

1. L'Amérique d'origine, Nord ou Sud (2 points ou zéro)
2. Le pays d'origine (2 points ou zéro)
3. La province, l'état ou la grande région de provenance (2 points ou zéro)
4. La région, ou l'appellation s'il y a lieu (2 points ou zéro)
5. Le millésime (5 points pour le millésime exact, 3 points pour 1 millésime d'écart, 1 point pour 2 millésimes d'écart, zéro ensuite).
6. Le nom du vin ou du producteur (2 points)

Jean-Michel Demarcq et Michel Huppé, responsables du Concours 2015.

NOTE: Pour tout renseignement, prière de contacter Michel Huppé au 450-742-7732 ou à l'adresse courriel vel.cro@sympatico.ca