Vol. 26, N^{o} 9, Avril 2018 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 13 avril 19 h
Dégustation régionale – L'Espagne
Jardins du Château
COMPLET

Vendredi 27 avril 19 h
Atelier accord vin et mets – Bal en rose
Jardins du Château

Vendredi 11 mai 18 h
Assemblée générale annuelle
Jardins du Château

Vendredi 11 mai 19 h
Concours **« *Réal-Lévesque* »**
Les vins blancs et rouges du Canada
Jardins du Château
(L'invitation sera envoyée plus tard.)

CANDIDATURES MEMBRES DU CONSEIL DE DIRECTION

Onze (11) personnes, le maximum, ont posé leur candidature à titre de membres du Conseil de direction de la section Outaouais pour la saison 2018-2019. Les voici :

Richard Bourassa
Yves Bovet
Daniel Ducharme
Jean-François Fiset
Denis Labelle
Patrick Langlois
Chantal Parent
Serge Presseau
Gilles Proulx
Louise Proulx
André Thivierge

Venez participer à l'Assemblée générale le **11 mai 2018 à 18 h** aux *Jardins du Château*.

Jean-Michel Demarcq
Président, Comité de mise en candidature

Mot du président

Chers Amicalistes,

En cet fin de weekend pascal, j'espère que vous avez passé du bon temps en famille et profité de cette pause pour déguster une bonne bouteille. Le printemps s'étant maintenant officiellement installé, c'est le temps de sortir, profiter des terrasses et surtout, renouer avec un produit saisonnier qui se déguste pourtant toute l'année, le vin rosé. Quoi de mieux pour ce faire de participer à notre Bal en rose le 27 avril prochain. Lors de cet atelier, nos organisateurs, Chantal Parent et Gilles Proulx nous ferons la démonstration que d'excellents accords mets et vins sont possibles et vous invitent à vous inscrire rapidement. L'invitation est jointe à ce numéro de **La Lie.**

Nous avons eu le plaisir d'offrir deux très belles dégustations ces dernières semaines. Une sur les scotchs qui a intéressé beaucoup d'entre nous et qui a ouvert nos horizons sur les nuances et accords de ce nectar. Chapeau à Daniel Ducharme et Denis Labelle. Nous avons aussi découvert de très beaux accords régionaux chiliens grâce à Yves Bovet et Daniel Ducharme. Je vous invite à consulter ces comptes-rendus dans les pages qui suivent.

Dans quelques jours, l'invitation officielle pour le concours Réal-Lévesque le 11 mai prochain vous sera communiquée. Il est encore temps de former une équipe. Vous pourrez aussi participer à la soirée à titre d'observateur. On vous servira les mêmes vins mystères et un repas sera servi.

Ce même jour, l'Amicale tiendra son Assemblée générale annuelle. Vous êtes conviés à y participer nombreux et élire votre nouveau conseil. L'invitation préparée par notre secrétaire est jointe à ce bulletin.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE – LES SCOTCHS
VENDREDI 16 FÉVRIER 2018

Après plusieurs mois d'attente, nous nous sommes enfin réunis le 16 février pour une dégustation hors de l'ordinaire, autre que du vin, des scotchs….

Si je ne m'abuse une première à l'Amicale, en tout cas de mémoire…

On les déguste secs, sur glaces, avec ou sans eau, on a tout essayé. Un grand expert (un représentant de la maison Macallan) m'a dit un jour : À prendre toujours avec une ou deux gouttes d'eau pour en réveiller les arômes…

Pour les connaisseurs, et les un peu moins (ceux qui y étaient pour découvrir), nous avons le plaisir de déguster 8 différents scotchs, sans les énumérer tous, de différentes compagnies, régions et aux arômes parfois différents, certain plus florales, plus tourbés.

On y apprend que les producteurs utilisent différents tonneaux pour le vieillissement afin d'obtenir différents arômes, soit des barils usagés de bourbons, du xérès, de sherry et autres tonneaux européens.

Photo : Yves Bovet

Daniel Ducharme a animé l'activité sur les scotchs.

Certaines régions vont produire des scotchs plus « iodés » comme les Islay. Un goût particulier qui est prisé par certain et à découvrir pour les autres…

Des huit scotchs dégustés, une majorité des gens ont préféré le Highland Park Dark Origin (mon préféré) à 100 $, d'une belle douceur, floral, issue de « cask » (tonneau de sherry). Le deuxième préféré (par 8 personnes) était le Glenrothes vintage 2001 à 96 $ plus tourbé, fumé et iodé. Sommes toute plus costaud.

Les organisateurs avaient mis au menu des noix, du chocolat et des fromages pour accompagner les scotchs. Les fromages servis étaient les suivants : le fromage semi-corsé « Mi -Carême », le fromage semi-ferme « Cendré des grands jardins », le fromage semi-ferme « Chemin Hatley » et le fromage semi-ferme « Peau Rouge ». Plusieurs participants ont mentionné que les scotchs allaient mieux avec les noix et le chocolat. Tout est dans les goûts.

À l'évidence les organisateurs étaient bien préparés, renseigné, connaissaient leur sujet.

Ce fut une expérience superbe, en sortant des sentiers battus c'est-à-dire en dégustant d'autre alcool que du vino. On a beaucoup jasé de scotchs et plein d'autres sujets. Merci à Denis Labelle et Daniel Ducharme, les organisateurs de la soirée et dommage pour ceux qui n'y étaient pas…

Et à quand une dégustation de différents rhum de différent pays ou de tequila!!!

Claude Gaudreau

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE – LE CHILI
VENDREDI 2 MARS 2018

Pour débuter, un imposteur de l'Argentine, **Finca Agostino Extra Brut**! Que voulez-vous, le Chili ne produit aucun vin de bulles. Vin de socialisation pas très commenté et qui n'a pas su impressionner la salle.

Emiliana Signos de Origen 2016, vin au nez aromatique dont les babines ne suivent pas les narines au dire du commentateur (et son équipe). Accord parfait avec l'ensalada rusa (salade aux pommes de terre). Il a été comparé à un Vino Verde, vin d'été à prendre au bord de la piscine. **L'Arboleda Sauvignon blanc 2015** nous a surpris avec son premier nez d'asperge. Gustatif assez typique du sauvignon. Ce vin a été le préféré du deuxième service.

Vin à couleur non typique du syrah avec un nez discret, au tanin sans astringence et un peu de fumé, **l'Hacienda Araucano Syrah Reserva** accompagne très bien l'empanada du Chili à la viande. Conclusion, excellent vin de table. Le **Vina San Pedro 1865 Single Vineyard 2014** est un vin typique du cabernet sauvignon. Très bon vin, bonifié si accompagné de mets épicés et salés comme ces empanadas.

Purpel Angel Carménère 2014! Selon nos commentateurs il s'agit du cépage emblématique du Chili donc il y a beaucoup d'attente : vin trop intense pour le Pastel de Choclo (casserole bœuf et maïs), « tanins tannants », mais vin avec un bon avenir. Un deuxième carménère, **El Concha y Toro Marques de Casa Concha 2015**, un vin avec des tanins fondus accompagne très bien le pastel de choco si on retire les grains de maïs beaucoup trop sucrés pour ces carménères.

Photo : Yves Bovet

Une partie des 64 convives à l'Activité du Chili.

Avec son nez discret et un petit côté fumé, le **De Martino Vigno Maule Valley 2014** a surpris pas son astringence « comme quand on mange des cerises sauvages ». La table le qualifie de vin équilibré, sans consensus sur l'accord avec la quiche. Défiée par son conjoint, Annie « aimerait dédier cette prochaine chanson à Ronald. ». **Le Cordilleras De Los Andes Reserva Pridada 2013 de Miguel Torres** a surpris par son nez discret et son « effet ventouse », lire côté tannique. On mentionne qu'il accompagne bien la croute de la quiche.

Le Luis **Felipe Edwards Late Harvest,Vionnier/Sauvignon blanc 2015** en a fait rêver plus d'un à notre table. Tout nous a séduits. L'odeur de cannelle de la tarta de manzanas (tarte aux pommes) nous a fait craindre pour l'accord mais son absence au goût a permis un très bon accord avec ce vin.

Somme toute, une très belle palette de vins Chilien! Remerciements aux organisateurs Yves Bovet et Daniel Ducharme.

Céline Gendron

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE SECTION OUAOUAIS – 11 MAI 2018

N'oubliez de participer à notre assemblée générale du 11 mai! Voici la liste des récipiendaires qui ont atteint un anniversaire d'ancienneté cette année :

40 ans
Jacques Blouin

35 ans
Jean Gervais

30 ans
Denis Anka
Michelle Anka

25 ans
Francine Bédard
Roger Landriault
François Mainville

20 ans
Kathy Bourget
Francine Doré
Sylvie Gaudet
Alain Grenier
Denis Harrisson

15 ans
Diane Ally
Louise Beaulne
Joan Chrétien
Kimberly Hogan
Réjean Laflamme
André Levesque
Louis Sabourin
André Thivierge

10 ans
Éric Futin
Riccardo Rossi-Ricci
Christine Roy

5 ans
Annik Bordeleau
Claudette Doucet
Pierre Goulet
Luc Léger

Venez chercher votre épinglette.
Vous le méritez bien.

Cours-Ateliers

Rappel de l'horaire des cours et des ateliers à venir :

Perfectionnement Nouveau monde
11 avril au 16 mai 2018 (6 mercredis)

Atelier – Vins de Californie
1er et 8 mai 2018 (2 mardis)

N'hésitez pas à vous inscrire. Pour les renseignements sur les cours et ateliers, communiquez avec Yves Bovet à asqo-cours@asq.qc.ca ou au 819 778-6605.

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

André Thivierge, *président*
Jean-François Fiset, *vice-président*
Denis Labelle, *secrétaire*
Richard Bourassa, *trésorier*
Gilles Proulx, *directeur des cours*
Yves Bovet, *éditeur de La Lie et secrétaire des cours*
Daniel Ducharme, *chef du Protocole*
Jean-François Fiset, *directeur*
Annie Fournier, *directrice*
Patrick Langlois, *directeur*
Chantal Parent, *directrice*
Louise Proulx, *directrice*
Jocelyn Décoste, *webmestre* (à l'extérieur du Conseil)

Venez découvrir l'Amicale sur les sites Internet suivants :

www.amicaledessommeliers.com
www.facebook.com/ASQOutaouais

ACTIVITÉS DE L'AMICALE
André Thivierge
819 685-2399
asqo-president@asq.qc.ca

COURS -ATELIERS SUR LES VINS
Yves Bovet
819 778-6605
asqo-cours@asq.qc.ca

ÉDITEUR DE LA LIE
Yves Bovet
819 778-6605
La_Lie@asq.qc.ca

Parfums et odeurs de cigarettes

Le port de parfum ou de lotion lors des activités **nuit** aux arômes qui se dégagent des vins et de la nourriture. Fumer, même si fait à l'extérieur, favorise indirectement par les vêtements l'apport d'odeurs nauséabondes qui nuisent aussi aux arômes. Évitez le port de parfum ou de lotion et de fumer au cours des activités. Informez aussi vos invités.

L'Amicale des Sommeliers du Québec
Section Outaouais

ATELIER ACCORD VINS ET METS – LE BAL EN ROSE
JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 27 AVRIL 2018 – 19 H

Venez et entrez dans la danse du bal en rose! Vous en verrez de toutes les teintes, des vins discrets et délicats aux rosés amples et charpentés! Car les vins rosés ont désormais bien établi leurs places, non seulement en apéro mais aussi comme vins de repas et ce, tout au long de l'année! Au cours de la soirée, vous aurez l'occasion de découvrir et apprécier la vaste gamme de vins rosés maintenant offerts sur le marché! Ils se prêtent à merveille à différents mets pour nous offrir de superbes accords! Venez passer une soirée en rose! Et n'hésitez pas à porter du rose pour l'occasion!

Vos organisateurs, Chantal Parent et Gilles Proulx, vous convient le 27 avril prochain à venir participer au deuxième atelier de la saison. Au menu, une palette de vins rosés et leurs accords. Notez que seulement 48 personnes pourront y assister, logistique oblige!

Pour cette activité, les virements Interac seront acceptés. Veuillez faire parvenir le virement, le formulaire d'inscription et la réponse à la question de sécurité à Gilles à gproulx45@videotron.ca. Vous pouvez également envoyer votre inscription par la poste.

Adressez votre inscription à
Gilles Proulx, 39, rue de la Sablière, Gatineau, QC J8Z 3K3.
Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec
Chantal au 819 773-7622 ou Gilles au 819 230-6787.

----------✂----------

ATELIER ACCORD VINS ET METS – LE BAL EN ROSE
VENDREDI 27 AVRIL 2018 – 19 H

Nom du (des) membre(s) : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Nom du (des) invité(es) : _____

Membre(s) : _____ x 83 $ =_____$

Invité(e)s : _____ x 98 $ =_____$

Total : _____$

Seul un paiement reçu peut vous garantir une place.
Chèque au nom de *L'Amicale des sommeliers du Québec, section Outaouais*.
PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI!

Allergies : _____

Seules les personnes dont les inscriptions ne pourront être retenues seront appelées.

ATELIER ACCORD VINS ET METS – LE BAL EN ROSE

JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 27 AVRIL 2018 – 19 H

ACCUEIL

Domaine Désiré Petit, Crémant du Jura Rosé Brut

PREMIER SERVICE : ENTRÉE FROIDE

Hummus au poivron rouge grillé
Mousse de crevettes croquantes,
Crudités et trempette au pesto de Provence

Château Pegau, Pink Pégau, Vin de France, 2016
Yves Leccia, Patrimonio Rosé, 2015

DEUXIÈME SERVICE : ENTRÉE CHAUDE

Filet de saumon laqué aux saveurs asiatiques et remoulade de céleri rave

Domaine Bruno Clair, Marsannay rosé, 2014
Domaine Serene, Dry Rosé, Oregon

TROISIÈME SERVICE : PLAT PRINCIPAL

Filet de porc grillé, mignonette de poivre noir et gelée de framboise, crémeuse au Reblochon, riz de style iranien et légumes racines

Domaine De La Mordorée La Dame Rousse, Tavel, 2016
Château de Pibarnon Bandol 2016

QUATRIÈME SERVICE : DESSERT

Déclinaison sur le thème des petits fruits rouges des champs

Cidre mousseux rosé, Michel Jodoin

L'Amicale des Sommeliers du Québec
Section Outaouais

Le 28 mars 2018

Cher(e)s membres de l'Amicale des Sommeliers du Québec, section Outaouais,

J'ai le plaisir de vous convoquer à l'Assemblée générale annuelle de l'Amicale des Sommeliers du Québec, section Outaouais, le **vendredi 11 mai 2018** à compter de **18 h** aux **Jardins du Château, 100, rue du Château, Gatineau (secteur Hull).**

Je vous propose l'ordre du jour suivant :

1. Mot de bienvenue
2. Adoption de l'ordre du jour
3. Adoption du procès-verbal de l'assemblée générale de l'année 2016-2017
4. Rapport annuel du président
5. Rapport annuel du trésorier
6. Rapport annuel du président provincial
7. Adoption des propositions du provincial
8. Ancienneté, reconnaissance et mérite
9. Rapport du président d'élection sur les mises en candidatures aux postes de directeurs
10. Élection des membres du conseil de direction
11. Élection du ou de la président(e)
12. Varia
13. Mot du nouveau ou de la nouvelle président(e)
14. Clôture de l'assemblée générale 2017-2018

J'espère que vous serez des nôtres, **vendredi 11 mai 2018, 18 h**. Il est fortement recommandé de confirmer votre présence par courriel à denislabelle@videotron.ca ou au numéro de téléphone suivant : 819 771-8353 d'ici le 4 mai prochain.

Veuillez agréer, cher(e)s membres, mes plus amicales salutations.

Le secrétaire,

Original signé par Denis Labelle

Denis Labelle

L'Amicale des Sommeliers du Québec

Montréal – Québec – Outaouais – Cœur du Québec

BUDGET 2018-2019

REVENUS	
Concours provincial de dégustation	600,00 $
Cotisations fixe : sections + Internet + concours	2700,00 $
Cotisations membres	1200,00 $
Total des revenus	**4500,00 $**
DÉPENSES	
Frais de représentation (président et secrétaire trésorier)	800,00 $
Frais de déplacement (hôtel et transport : président & trésorier)	1400,00 $
Publicité	700,00 $
Frais d'administration	100,00 $
Comité des Cours	100,00 $
Internet	300,00 $
Concours provincial	1000,00 $
Frais de banque et divers	100,00 $
Total des dépenses	**4500.00 $**
	0 $

PROPOSITION N^{O} 1

1. **IL EST PROPOSÉ QUE** les cotisations à verser au Conseil général soient les suivantes :

    - **675** $ (fixes : sections, Internet et concours) payable en deux versements :
        - 200 $ au 15 novembre 2018
        - 475 $ au 28 février 2019
    - **4** $ par membre régulier, membre conjoint et membre étudiant payable au 28 févier 2019.

PROPOSITION N^{O} 2

IL EST PROPOSÉ QUE le budget prévisionnel soit accepté tel que présenté.

PROPOSITION N^{O} 3

IL EST PROPOSÉ QUE Mélanie Bolduc, CPA, CGA, soit nommée vérificatrice pour l'année financière 2018-2019.

PROPOSITION N^{O} 4

Afin que tous les membres de l'Amicale soient traités de façon équivalente, le Conseil général propose l'ajout de cet article :

PARTIE I Règlements généraux de L'Amicale
CHAPITRE 3 - L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DES MEMBRES
1.3.10 Activité associé à l'Assemblée générale
Les sections de l'Amicale des sommeliers du Québec ont pleine autonomie pour fixer les prix de leurs activités et ceux pour les membres visiteurs des autres sections. Toutefois, lorsqu'une section est hôte de l'assemblée générale annuelle de l'ASQ, celle-ci demandera un prix uniforme pour tous les membres de l'Amicale sans distinction de section pour l'activité associée à l'assemblée générale.

PROPOSITION N^{O} 5

Afin de refléter la difficulté de donner des cours, le Conseil général propose de modifier les exigences à devenir Chevaliers.

RÈGLEMENT ACTUEL

PARTIE II : RÈGLEMENTS DES SECTIONS
CHAPITRE 7 - CHEVALIERS DE L'AMICALE
2.7.1 Conditions d'admission au grade de Chevalier de l'Amicale
2.7.1.1 Exigences de l'Amicale
2) Avoir suivi avec succès deux niveaux de cours sur le vin : ceux donnés par l'Amicale ou ceux d'un organisme reconnu jugés équivalents, ou posséder des connaissances équivalentes.

Il est proposé de changer le point 2) de la façon suivante :

2.7.1 Conditions d'admission au grade de Chevalier de l'Amicale
2.7.1.1 Exigences de l'Amicale
2) Avoir réalisé l'une des conditions suivantes :
a) avoir suivi deux niveaux de cours sur le vin donnés par l'Amicale;
b) avoir suivi deux niveaux de cours d'un organisme reconnu jugés équivalents;
c) posséder des connaissances équivalentes à deux niveaux de cours;
d) avoir organisé au moins trois activités vinicoles en partenariat avec un enseignant de cours ou un membre du conseil de direction;
e) avoir été membre du conseil de direction pendant au moins trois ans de façon active (assiduité de 80 % aux réunions).

L'Amicale des Sommeliers du Québec
Section Outaouais

INVITATION AU CONCOURS DE DÉGUSTATION « *RÉAL-LÉVESQUE* »

100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU – VENDREDI 11 MAI 2017 – 19 H

--- aussitôt l'assemblée annuelle de la Section terminée ---

Cette année, le Concours de dégustation porte sur les vins blancs et rouges du Canada. Vous êtes donc invités à cette activité comme concurrent au concours ou comme spectateur. Les concurrents doivent se regrouper en équipe de deux ou trois et se mesurer aux autres équipes inscrites. L'équipe gagnante (possibilité de 2 équipes gagnantes) sera invitée à représenter notre section au concours provincial « Jean-Michel Demarcq » qui mettra en lice toutes les sections de l'Amicale le 2 juin prochain à Trois-Rivières. Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à communiquer avec Gilles Proulx.

Les vins mystères et le questionnaire seront offerts à tous les participants, concurrents ou spectateurs. Les réponses des équipes seront évaluées par un jury composé de deux personnalités du monde du vin de l'Outaouais. Un repas léger accompagné de vins canadiens suivra la correction des épreuves et le dévoilement de l'équipe gagnante. Voici le déroulement de la soirée :

1re partie
Concours sur le thème des vins du Canada : 3 vins mystères (un blanc, deux rouges)

2e partie : repas de type dégustation régionale
« Canada et méchoui »
Feuilletés, tagines, légumes grillés, salades, couscous, riz et dessert
1 vin blanc et 2 vins rouges canadiens

Pour cette activité, les virements Interac seront acceptés. Veuillez faire parvenir le virement, le formulaire d'inscription et la réponse à la question de sécurité à Gilles Proulx à gproulx45@videotron.ca. Vous pouvez également envoyer votre inscription par la poste. Des questions, veuillez communiquer avec Gilles au 819 230-6787 ou Richard Bourassa au 819 772-8173.

CONCOURS DE DÉGUSTATION « RÉAL-LÉVESQUE » Vendredi 11 mai 2017, 19 h – aux Jardins du Château, 100, rue du Château, Gatineau
Nous désirons former une équipe pour participer au concours de dégustation (40 $ par personne) Nom : _____, Prénom : _____, Tél. : _____ Nom : _____, Prénom : _____, Tél. : _____ Nom : _____, Prénom : _____, Tél. : _____
Je désire participer au concours en qualité de spectateur (50 $ par personne) Noms des membres et invités :_____, Tél. : _____ Prix de **50 $** par personne. Même prix pour les membres et les invités.
Ci-joint un paiement de _____ $, au nom de L'Amicale des Sommeliers du Québec, Section Outaouais couvrant les frais des participations ci-dessus. **Seules les personnes dont les inscriptions ne pourront être retenues seront appelées.**

NOTE : N'oubliez pas que l'objectif de ce concours n'est pas de rivaliser avec les meilleurs sommeliers du monde mais plutôt de se divertir entre amis! ET... il y a un bon repas après le concours, histoire de se détendre et d'en connaître un peu plus sur les vins canadiens.

COMMUNIQUÉ AUX MEMBRES DE L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC
CONCOURS NATIONAL DE DÉGUSTATION DE L'ASQ 2017-2018
POUR L'OBTENTION DE LA COUPE JEAN-MICHEL DEMARCQ

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 Montréal, de Québec, de l'Outaouais ou du Cœur du Québec?

Nous le saurons **le samedi 2 juin 2018 dans la Section Cœur du Québec** à l'issue du concours qui aura pour thème « **Les vins blancs et rouges du Canada** ».

Cette date coïncide avec la date de l'assemblée générale de l'Amicale des Sommeliers du Québec dont la Section Cœur du Québec sera l'hôte lors de la clôture de la saison 2017-2018. Les détails concernant l'heure et le lieu exacts des activités vous parviendront en temps opportun.

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 préalablement au concours national. 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. Et si vous ne désirez pas vous exposer, pourquoi ne pas venir participer au concours national en tant que participant « plaisir »? Émotions garanties!

Histoire de bien vous préparer, vous trouverez ci-dessous les règles qui régiront le concours 2017-2018 :

1. Le thème : **Les vins blancs et rouges du Canada**.
2. Trois (3) vins seront à déguster : un (1) blanc et deux (2) rouges. Les vins mousseux, mutés ou liquoreux seront expressément exclus du concours.
3. Ces vins auront été disponibles à la SAQ à un moment donné entre le 1er décembre 2017 et le 31 mars 2018 à un prix régulier entre 15 $ et 50 $.
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'exactement 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 2017-2018.
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'exactement 45 minutes.

Le questionnaire théorique (60 points)

- portera sur le monde vinicole du Canada;
- comprendra quinze (15) questions « vrai ou faux » valant quatre (4) points chacune (quatre (4) points par bonne réponse, moins quatre (-4) points par mauvaise réponse, zéro (0) point par absence de réponse).

La description organoleptique (60 points)

Les équipes devront décrire les caractéristiques organoleptiques de chacun des trois vins dégustés (maximum de 20 points par vin, minimum de zéro point). Le jury évaluera les descriptions selon les seuls critères universels reconnus suivants :

- visuel (2 points)
- olfactif (9 points)
- gustatif (9 points)

Pour éviter au maximum toute subjectivité, il ne faut surtout pas donner des commentaires appréciatifs. Vous ne serez jugés que sur les caractéristiques organoleptiques précitées.

L'identification des vins (60 points)

Les équipes concurrentes devront déterminer pour chacun des trois vins (maximum de 20 points par vin, minimum de zéro point) :

1. le nom de la province d'où le vin est originaire (4 points ou zéro)
2. Le nom de la grande région viticole (ex. Montérégie, Cantons de l'Est, Centre-du-Québec, Niagara, Prince Edward County, Érié-Île Pelée, Okanagan, Fraser, Vancouver Island, Annapolis, Avon Valley, Cape Breton...) (2 points ou zéro)
3. si le vin est un monocépage ou un assemblage (3 points ou zéro)
4. le nom du cépage unique ou dominant (50% ou plus), et ce, peu importe le choix exprimé précédemment (6 points ou zéro)
5. le millésime (3 points pour le millésime exact, 2 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).

Bonne(s) dégustation(s) préparatoire(s) à faire dans le plaisir d'abord et au plaisir de vous voir à Trois-Rivières en juin prochain!

Jean-Michel Demarcq et Michel Huppé
Responsables du Concours 2017-2018

NOTE : Pour tout renseignement, communiquez avec Michel Huppé au 450 742-7732 ou par courriel à vel.cro@sympatico.ca.