



Vol. 26, N° 10, Mai 2018

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

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

Dimanche 27 mai 11 h 30

Repas gastronomique
Festin des Sommeliers
Bistro-restaurant Épicure

Changements à l'horaire

Veillez noter que le repas gastronomique le Festin des Sommeliers sera le **dimanche 27 mai à 11 h 30** et pas le samedi 26.

Notez aussi que le repas champêtre aura lieu le dimanche **26 août 2018** au lieu du samedi 25 août. Vous trouverez ci-joint le nouvel horaire.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 11 MAI 18 H

N'oubliez pas de participer à notre assemblée générale du 11 mai à 18 h aux Jardins du Château!

Dans le numéro d'avril, la liste des récipiendaires qui ont atteint un anniversaire d'ancienneté cette année a été publiée. Pour ceux qui ont été nommés, n'hésitez pas à venir chercher votre épinglette. Vous le méritez bien.

Mot du président



Chers Amicalistes,

La saison 2017-2018 tire à sa fin. Et qui dit fin de saison, dit Festin des sommeliers, notre repas gastronomique printanier qui aura lieu le **dimanche 27 mai prochain** au *Bistro-restaurant Épicure*, dans le secteur Hull. Votre secrétaire du conseil, Denis Labelle, et votre humble serviteur vous invitent donc à découvrir cette nouvelle table et vous promettent des accords mets et vins à la hauteur. L'invitation se trouve ci-joint.

Je vous invite à lire dans ces pages le compte rendu de deux très belles activités. D'abord, la dégustation technique du Piedmont présentée le 16 mars dernier par Chantal Parent et Louise Proulx. Nous avons eu droit à de très belles découvertes et des valeurs sûres. Ensuite, le repas des Chevaliers du 8 avril dernier organisé par Yves Bovet et moi-même au *restaurant Les Fougères*. Les convives ont été traités comme des rois et les accords furent inoubliables.

Dans quelques jours, deux équipes s'affronteront amicalement au concours « Réal-Lévesque » pour obtenir le droit de représenter notre section lors de la compétition provinciale qui se tiendra à Trois-Rivières le 2 juin prochain et tenter de garder la coupe dans l'Outaouais. Nous leur souhaitons la meilleure des chances. Pour les intéressés à être spectateurs le vendredi 11 mai prochain, il reste encore quelques places. Communiquez avec Gilles Proulx rapidement!

Enfin, dans quelques jours, je terminerai mon dernier mandat à titre de président de l'Amicale. J'aimerais à nouveau vous remercier pour votre appui et votre participation toujours active à nos activités. Je suis sûr que vous appuierai avec autant d'enthousiasme mon successeur et l'équipe du conseil dont je ferai encore partie. Je vous invite à participer nombreux à notre assemblée générale le vendredi 11 mai prochain.



RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION TECHNIQUE – VINS DU PIÉMONT

VENDREDI 16 MARS 2018

Louise Proulx et Chantal Parent nous ont présenté le cépage nebbiolo sous différentes facettes. Les appellations Barolo, Barbaresco, Gattinara et Langhe ont été les vedettes de la soirée. Nous avons donc été choyés. On peut se procurer tous les vins dégustés soit à la SAQ ou via la SAQ en importation privée.

1. Bianco Del Mirime, Amalia Cascina – Nascetta Langhe DOC, 2016 – 27,21 \$

Vin jaune paille, translucide, limpide, jambes grasses qui dénotent un degré d'alcool élevé. Au 1^{er} nez on décèle la pomme verte, des notes florales. Le 2^e nez est plus sur la pomme jaune délicieuse, la cannelle et la muscade. En bouche, on découvre en premier une amertume, puis un côté acidulé, des effluves d'agrumes et d'amandes. Il est court en bouche avec en rétro l'alcool. Selon André, il faut le boire frais.

2. Starda, Paitin, Langhe DOC, 2015 – 28,87 \$

Vin de couleur rubis avec reflets grenat, une couronne un peu ambrée et une jambe qui tarde à s'exprimer. Ce vin offre d'abord des notes de violette, thé Oolong, et fraises. Il fait penser à un pinot noir. Ensuite on sent la confiture de fraises, la rhubarbe, la violette et de la minéralité. Finalement, on y retrouve aussi la rose, un peu de poivre blanc et le caramel. En bouche, on dénote une ampleur, une rondeur, le nectar enrobe la bouche, un bel équilibre avec une acidité et des tannins délicats. Vin plaisant qu'Annie aimerait boire avec une escalope de veau (trop délicat pour de l'agneau).

3. Antoniolo, Gattinara DOCG, 2011 – 54 \$

Robe grenat comme celle du vin no. 2, aqueuse, avec jambes soyeuses et une couronne ambrée. Au 1^{er} nez on sent les fruits, le bois, les épices, le tabac, la cannelle et le girofle. Au 2^e nez s'ajoutent des notes d'écorce d'orange séchée. Annick précise que la bouche suit le nez, qu'on a affaire à un vin rond et boisé, de persistance moyenne avec une finale sur le tabac, le café et le moka.

4. Santo Stefano, Castello Di Neive, Barbaresco, Riserva DOCG, 2011 – 87 \$

Vin de couleur cerise noire (d'autres diront rubis), opaque (mais plus que le no 3), brillant, limpide avec une couronne un peu briquée. Un peu discret/fermé au 1^{er} nez, avec quelques effluves de cerises noires, feuilles mortes et l'alcool qui monte au nez. Au 2^e nez, le vin se livre un peu plus avec des arômes de viande, poivre noir, cannelle, rose séchée, romarin, cacao, même un peu d'eucalyptus. Un vin complexe qui présente un bel équilibre acidité/tannins en bouche, d'une astringence moyenne avec ses tannins fondus. La finale est longue sur des saveurs de roses séchées. Vin prêt à boire, mais qui pourrait aussi vieillir encore un peu. Marianne et l'équipe à sa table se demandaient ce qui accompagnerait mieux ce Barbaresco... braisé d'agneau ou osso bucco? Pourquoi pas les deux!

5. Il Bricco, Pio Cesare, Barbaresco DOCG, 2008 – 83,75 \$

Michel nous décrit ce vin comme étant semi-opaque, de couleur grenat avec une couronne orangée/briquée. Au 1^{er} nez, indéniablement un côté sanguin et animal éthéré, des odeurs de pain d'épices, cassis et réglisse rouge. Au 2^e nez, on y ajoute les fruits confits et les griottes et des odeurs de caramel au 3^e nez. En bouche, on y décèle peu l'alcool, les tannins sont fondus tout en ayant tout de même encore de l'astringence pour continuer à vieillir. Un vin harmonieux quoi!

6. Le Coste, Amalia Cascina, Barolo DOCG, 2012 – 66,25 \$

De couleur grenat clair, un vin à la couronne légèrement rosée, un peu moins brunâtre que certains vins déjà dégustés, peu opaque et d'une belle brillance. Très séduisant au 1^{er} nez, on décèle des arômes de cerises, d'herbes séchées, de sucre d'orge et des notes florales. S'ajoute à ces arômes un côté plus confituré au 2^e nez et au dernier nez, la fraise, la cassonade, la banane, le sucre d'orge et la rose. Son côté fruité et acidulé est harmonieux en bouche. On découvre aussi des saveurs de cerises et de fleurs séchées. Une finale moyenne, d'une belle finesse, il est prêt à boire. Serge nous suggère comme accords le veau, le porc, le poulet ou des fromages légers à moyennement forts.

La suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ **DÉGUSTATION TECHNIQUE – VINS DU PIÉMONT** **VENDREDI 16 MARS 2018 (SUITE)**

7. Ginestra, Paolo Conterno, Barolo Riserva DOCG, 2006 – 100 \$

Chantal nous explique que le vin a été dégusté après le vin blanc. De couleur grenat, un vin semi-translucide avec une couronne briquée. Son nez est modéré. On décèle des arômes de fruits noirs, de mûres, de pensées, de cuir. Beaucoup plus sur les arômes tertiaires comme le sous-bois, les champignons et beaucoup moins sur le fruit. En bouche, les tannins sont asséchants. Les arômes de cassis et mûres sont présentes aussi. Un vin d'un bel équilibre qu'on pourrait garder plus longtemps, mais pas 10 ans.

Dégustation à l'aveugle

Lors de cette dégustation, les divergences d'opinion fusaient. La couleur des vins a beaucoup influencé le regard des dégustateurs sur l'âge des vins. Le vin fait à partir de nebbiolo surprend par son manque d'éclat de jeunesse. En effet, le nebbiolo « trompe l'œil » laissant croire par la teinte plutôt orangée, briquée de ses vins qu'il est beaucoup plus vieux qu'il ne l'est en fait.

Voici dans l'ordre les vins dégustés ainsi que les résultats des personnes qui ont voté sur les appellations de ces vins.

8. Bricco Boshchis Vigna San Giuseppe, Cavallotto, Barolo Riserva DOCG, 2010 – 173 \$

16 pers. – Langhe, 14 pers. – Barbaresco, **7 pers. – Barolo**

9. Vursu Vigneto Staderi, La Spinetta, Barbaresco DOCG, 2010 – 140 \$

9 pers. – Langhe, **10 pers. – Barbaresco**, 27 pers. – Barolo

10. Oltre, Pio Cesare, Langhe DOC, 2013 – 30,01 \$

18 pers. – Langhe, 16 pers. – Barbaresco, 3 pers. – Barolo

Nous remercions nos organisatrices de ce voyage en pays piémontais. Elles nous ont donné l'occasion de mieux faire connaissance avec le nebbiolo, un cépage fougueux pour son acidité, parfois assez déroutant pour sa couleur, et surprenant pour la fermeté de ses fins tannins. Longue vie au nebbiolo!

Claire Dumais

RAPPORT D'ACTIVITÉ **REPAS GASTRONOMIQUE DES CHEVALIERS** **RESTAURANT LES FOUGÈRES** **SAMEDI 7 AVRIL 2018**

Malgré le froid qui persiste, ça sent le printemps. Comme si c'était dans le cœur que le beau temps arrive en premier. Mais, plus on approche du restaurant, et plus la couverture de neige est épaisse. On dirait bien que l'hiver s'accroche. Cependant, avec la fine cuisine et les vins qui nous attendent à l'intérieur, peu importe le temps qu'il fait, c'est une magnifique journée qui s'annonce.

Prélude

Champagne Lallier, Grand rosé, Brut

Dès notre arrivée, les organisateurs, Yves Bovet et André Thivierge nous ont accueillis avec un champagne rosé, qui au premier coup d'œil, nous est apparu d'une couleur peu habituelle. Plus orangé que rosé, on pourrait qualifier sa couleur de rose saumoné. Certains ont dit que ses bulles n'étaient « pas très fines », mais cet avis est partagé. À l'olfactif, ce sont des parfums de fruits rouges, de pomme verte et d'agrumes qu'on a perçus. Ce champagne sec dégage une certaine fraîcheur.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ

REPAS GASTRONOMIQUE DES CHEVALIERS

RESTAURANT LES FOUGÈRES

SAMEDI 7 AVRIL 2018 (SUITE)

Ce champagne sec dégage une certaine fraîcheur. On l'a trouvé un peu dur à l'attaque, plutôt corsé et, comme le laissait présager l'olfactif, on y retrouvait des notes d'acidité au parfum citronné rafraîchissant. Pour notre plus grand plaisir, en s'ouvrant, ce vin exhibait des tanins plus souples. Notre rosé saumoné allait donc s'adoucir avec le temps. C'est ainsi qu'au fil des conversations, nous avons pu apprivoiser ce champagne qui s'est avéré le compagnon parfait de notre inépuisable babillage. Après une solide mise à jour des dernières nouvelles, nous sommes passés à table et le Chef Yannick Lasalle nous a présenté le menu. Nous avons découvert un jeune chef dynamique et enthousiaste qui a devant lui une brillante carrière. C'est à suivre...



Premier service

Gravlax d'omble chevalier, baies d'argousier, concombre et salicorne René Muré, Signature, Sylvaner 2014, Alsace, France

Au visuel, le sylvaner est un vin limpide, d'une belle brillance, d'un jaune doré plutôt clair. Le premier nez est plutôt fermé, mais offre des arômes de fleur, de pomme jaune, et d'agrumes (citron ou lime).

Moyen en bouche, le goût est apparu un peu surprenant pour certains. On y a retrouvé comme un goût de sève un peu âcre et une certaine minéralité. D'autres y ont plutôt perçu des notes fruitées de pommes vertes ainsi que des effluves d'agrumes, dévoilant une acidité assez marquée. Bref, d'une fraîcheur fruitée, légèrement minéral, ce sylvaner offre une bonne longueur en bouche et une présence très appréciée.

L'accord était excellent. Très vif et sec, le sylvaner s'accordait très bien avec le poisson. Le concombre atténuait le côté plus acide du vin, alors que le poisson et l'argousier en amplifiaient le goût.

Si la plupart ont préféré ce vin en accord avec le poisson, d'autres ont pris plaisir à le déguster seuls.

Deuxième service

Brandade de morue d'Islande poêlée, épinards, olives et huile de truffe G.D. Vajra, Dolcetto d'Alba 2016, Italie

Le dolcetto nous est apparu très opaque. D'un rouge violacé, sa couronne était plutôt embrouillée et ses jambes présentaient une belle longueur.

À l'olfactif, ce sont des effluves de viande rouge et de tabac qui nous sont apparus en premier, suivi par de suaves arômes de cerise et des notes florales.

Dès l'attaque, les tanins se font bien sentir. Les principales saveurs perçues sont épicées. Bien que la longueur en bouche soit moyenne, les tanins sont assez persistants, et laissent percevoir une légère émanation de fumée en finale.

Plusieurs convives ont qualifié cet accord d'audacieux. Traditionnellement, on ne choisit pas un vin rouge pour accompagner un plat de poisson. Nos experts organisateurs ont bien travaillé, et cet accord semble avoir fait l'unanimité. Bravo à Yves et André pour cet autre excellent choix. Ce vin adoucissait le côté un peu salé de la sauce et était étonnamment bon avec la tapenade. Le plat était sublime, et se mariait parfaitement avec le vin.



La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ

REPAS GASTRONOMIQUE DES CHEVALIERS

RESTAURANT LES FOUGÈRES

SAMEDI 7 AVRIL 2018 (SUITE)

Troisième service

Bison grillé, spätzles à la moutarde, champignons Le Coprin et salsa verte
Domaine Courbis, Les Royes, Saint-Joseph 2015, Vallée du Rhône, France



Décidément, c'est un crescendo de saveurs auquel nous avons été conviés. Le Saint-Joseph à 100 % syrah, de couleur rubis intense est très opaque. Il adhère au verre, laissant un peu de sa couleur sur les parois. Il dévoile un nez animal de foin, de grange et d'écurie, mais on peut également percevoir des notes de poivre noir, d'épices et de fruits rouges, le tout agrémenté d'un certain côté fumé.

Très délicat, velouté, onctueux ce vin est tout en souplesse. Au goût, c'est le poivre et les épices qui se sont exprimés en premier. On y trouve aussi des saveurs de cassis et de chocolat. Gras et soyeux, le Saint-Joseph présente un bel équilibre et une bonne longueur en bouche. Ses tanins sont présents, mais souples. On sent bien le potentiel de ce vin ; le Saint-Joseph 2015 est encore jeune et peut se bonifier encore 5 ans. C'est un virtuose né, puisqu'il se manifeste très jeune.

L'accord était encore une fois remarquable, le mélange des saveurs magnifique. La cuisson du bison, le croquant des spätzles, les différentes textures présentes dans l'assiette; un pur ravissement. Difficile de mettre des mots sur ce délice incommensurable.

Quatrième service

Salade d'endives, poire, betterave, noix de pin, céleri et cheddar Lindsay
Dopff & Irion Pinot Gris Grand Cru Vorbourg 2010, Alsace, France



Voici un pinot gris qui en a séduit plus d'un. D'un jaune doré assez foncé, brillant et limpide, il dévoile dès le premier nez, des parfums de poires au sirop, d'abricot et de fleurs blanches. Le deuxième nez assez semblable au premier confirme les délicieux arômes de poire compotée, complétés d'une douce fraîcheur citronnée.

C'est donc sans surprise que ce suave nectar coule dans la bouche avec délice.

On y retrouve encore la saveur de poires accompagnée cette fois de caramel, pomme sucrée et miel. La finale se prolonge tout en douceur sur des notes de lychee.

L'accord était encore une fois impeccable, voire fusionnel. En association avec ce grand cru, les endives rouges perdaient leur amertume, le fromage devenait plus crémeux, et les convives étaient comblés. L'équilibre était remarquable.

On a trouvé que ce vin, confit sur des notes miellées, se donnait des allures de vin de dessert.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ REPAS GASTRONOMIQUE DES CHEVALIERS RESTAURANT LES FOUGÈRES - SAMEDI 7 AVRIL 2018



Cinquième service Tartelette au sirop d'érable, glace à l'érable et sucre d'érable Château de la Guimonière, Coteaux du Layon Premier cru 2014, Loire, France

Le Château de la Guimonière est un vin de dessert moelleux et lipide. D'un beau jaune doré foncé, presque orangé et d'une belle brillance.

Bien qu'il nous soit apparu légèrement fermé au début, ce chenin blanc a rapidement montré des arômes d'abricot et de mangue, suivi par des notes miellées et florales. Au goût, la poire était omniprésente tant à l'attaque qu'en finale. C'est un vin à la fois sucré et rafraîchissant. Une certaine acidité coupait légèrement le goût du sucre du dessert. Plusieurs ont souligné une certaine similitude entre ce chenin blanc et un sauternes. Encore une fois, une découverte éblouissante et un accord prodigieux.

Un grand merci aux organisateurs de ce repas gastronomique qui nous ont permis, une fois de plus de nous délecter lors de ce festin. On pourrait croire que nos papilles ont été conçues dans le but ultime de connaître un jour, un tel moment de grâce.

Merci à tous d'avoir partagé vos commentaires quelquefois loufoques, et merci à Michel de les avoir notés avec ses pattes de mouches totalement illisibles.
Michelle Jolin

ACHAT INTERPROVINCIAL D'ALCOOLS

La Cour suprême a rendu une décision sur les achats d'alcools dans une autre province. M. Gérard Comeau avait acheté des alcools au Québec pour les consommer au Nouveau-Brunswick. Il avait été arrêté et les alcools avaient été saisis. La Cour a donné raison à la province de limiter les quantités achetées dans une autre province. Daniel Ducharme m'a fait parvenir le règlement québécois sur ce qui est permis.

Règlement sur la possession et le transport au Québec de boissons alcooliques acquises dans une autre province ou un territoire du Canada

1. Des boissons alcooliques acquises dans une autre province ou un territoire du Canada peuvent être apportées au Québec par toute personne ayant le droit de les acheter et de les posséder en vertu de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques lorsqu'elles sont destinées à sa **consommation personnelle** et non à la revente ou à toute autre fin commerciale, si elles sont en sa **possession ou font partie des bagages qu'elle transporte**.

2. Les quantités maximales de boissons alcooliques qu'une personne peut apporter sont, pour chaque transport, les suivantes :

1. 3 litres de spiritueux;
2. **9 litres de vin;**
3. 24,6 litres de bière.

Source : <http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/ShowDoc/cr/S-13,%20r.%206.1>

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

REPAS GASTRONOMIQUE « LE FESTIN DES SOMMELIERS » RESTAURANT BISTRO ÉPICURE 80, PROMENADE DU PORTAGE, GATINEAU (SECT. HULL) LE DIMANCHE 27 MAI 2018 – 11 H 30

Le Festin des Sommeliers constitue chaque année une merveilleuse occasion de se dire au revoir avant l'été, tout en profitant d'un repas élaboré avec le souci de l'originalité combinée aux meilleurs accords mets-vins. Et pour cause... Pour notre repas gastronomique de fin d'année, nous explorerons le 27 mai prochain les créations du chef Mickael Mercier, au *Restaurant Bistro Épicure* de Gatineau.

En complicité avec le chef, vos hôtes Denis Labelle et André Thivierge ont imaginé un menu fort intéressant et hors du commun, accompagnés de vins qui devraient s'avérer de parfaits compagnons! Une explosion de saveurs inoubliable! Nous vous invitons à vous joindre à nous pour une journée qui promet beaucoup. Au plaisir de vous y voir en grand nombre!

Pour cette activité, nous acceptons les virements par courriel **Interac**. Faites parvenir le virement, le formulaire et la réponse à la question de sécurité à André à **khoganathivierge@sympatico.ca**. Vous pouvez également envoyer votre inscription par la poste avec votre chèque tout en nous en avisant par courriel. Votre place sera réservée dans l'ordre de réception et votre inscription sera confirmée seulement une fois le chèque ou votre paiement Interac reçu.

Adressez rapidement votre inscription à
André Thivierge, 10, impasse Hubert Bergeron, Gatineau QC J9J 2V3
Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec
André au 819 685-2399.

-----X-----

| LE FESTIN DES SOMMELIERS | |
|--|---------------------------|
| RESTAURANT BISTRO ÉPICURE – DIMANCHE 27 MAI 2018 | |
| Nom du (des) membre(s) : | _____ |
| Courriel : | _____ Téléphone : _____ |
| Nom du (des) invité(es) : | _____ |
| Membre(s) : | _____ x 110 \$ = _____ \$ |
| Invité(e)s : | _____ x 125 \$ = _____ \$ |
| Total : | _____ \$ |
| Seul un paiement reçu peut vous garantir une place. Chèque au nom de <i>L'Amicale des sommeliers du Québec, section Outaouais.</i> PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI! | |
| Allergies ou intolérance alimentaire : _____ | |
| Je désire être à la table (max. de 8) de : _____ | |
| Seules les personnes dont les inscriptions ne pourront être retenues seront appelées. | |

REPAS GASTRONOMIQUE « LE FESTIN DES SOMMELIERS »
RESTAURANT BISTRO ÉPICURE
80, PROMENADE DU PORTAGE, GATINEAU (SECT. HULL)
LE DIMANCHE 27 MAI 2018 – 11 H 30

MENU

Patrick Piuze, non dosé, Domaine Moutard Diligent, France



- *Mousseline fromage de chèvre aux fines herbes,
figues caramélisées au vinaigre balsamique**
- *Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, micro mesclun et céleri rémoulade**
- *Tataki de thon *yellowfin* aux graines de sésame,
julienne de légumes croquants sauce wafu**
- *Crostini de fromage Brie, figues au miel et pacanes rôtie**
Eola Hill, Pinot gris, Oregon, États-Unis, 2016



**Salade tiède de poire glacée à l'érable, copeaux de parmesan
et pacanes sucrées-salées**
Léon Beyer, Muscat, Alsace AOC, France 2013



**Tarte fine de canard confit à la gelée de pommette,
compote d'oignons et mousse de foie gras**
Taurino Cosimo A64, IGT, Les Pouilles, Italie 2008



**Pavé d'autruche grillé, tombée de pleurotes et figues fraîches, pomme sarladaise
napée de sauce périgourdine**
Marion Amarone Della Valpolicella Corte Lavel DOCG, Vénétie, Italie 2012



Baladin aux trois chocolats
Mas Amiel, Prestige 15 ans d'âge, Maury AOC, Languedoc-Roussillon, France

Calendrier des activités 2017-2018

L'Amicale des sommeliers du Québec, section Outaouais

| DATE | TYPE D'ACTIVITÉ | TITRE | ORGANISATEURS |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---|---|
| Vendredi 15 septembre | Dégustation Bienvenue | Les coups de cœur estivaux des directeurs | André Thivierge |
| Vendredi 29 septembre | Dégustation régionale 1 | La vallée de la Rhône | Jean-François Fiset Patrick Langlois |
| Vendredi 20 octobre | Dégustation technique 1 | Le 150 ^e du Canada | Gilles Proulx Louise Proulx |
| Vendredi 3 novembre | Dégustation technique des Chevaliers | Le merlot et ses assemblages | Patrick Langlois |
| Vendredi 24 novembre | Atelier 1 | Les accords avec les fruits de mer | Richard Bourassa Jean-François Fiset |
| Dimanche 10 décembre | Repas gastronomique | Les Agapes de Noël | Yves Bovet Chantal Parent |
| Vendredi 2 février | Repas saisonnier | Tous des pinots | Daniel Ducharme Gilles Proulx |
| Vendredi 16 février | Dégustation technique 2 | Les scotchs | Daniel Ducharme Denis Labelle |
| Vendredi 2 mars | Dégustation régionale 2 | Le Chili | Yves Bovet Daniel Ducharme |
| Vendredi 16 mars | Dégustation technique 3 | Le Piémont | Chantal Parent Louise Proulx |
| Samedi 7 avril | Repas gastronomique | Repas des Chevaliers | Yves Bovet André Thivierge |
| Vendredi 13 avril | Dégustation régionale 3 | L'Espagne | Annie Fournier André Thivierge |
| Vendredi 27 avril | Atelier 2 | Le bal en rose | Chantal Parent Gilles Proulx |
| Vendredi 11 mai | Concours « Réal-Lévesque » | Thème : Vins du Canada | Richard Bourassa Gilles Proulx |
| Vendredi 11 mai | Assemblée annuelle | | Denis Labelle André Thivierge |
| Dimanche 27 mai | Repas gastronomique | Festin des Sommeliers | Denis Labelle André Thivierge |
| Samedi 2 juin (Cœur du Québec) | Assemblée provinciale | | Yves Bovet Gilles Lacourcière |
| Samedi 2 juin (Cœur du Québec) | Concours « Jean-Michel Demarcq » | Concours provincial | Jean-Michel Demarcq Michel Huppé |
| Dimanche 26 août | Repas champêtre | | Annie Fournier Denis Labelle |