Vol. 27, N° 04, Novembre 2018

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 16 novembre 19 h
Dégustation technique des Chevaliers
Les vieux flacons
Jardins du Château
COMPLET

Vendredi 23 novembre 19 h
Accords vins et mets–Champagne
Jardins du Château

Dimanche 9 décembre 11 h 30
Repas gastronomique–Les Agapes de Noël
L'Orée du Bois

COURS - ATELIERS

Voici l'horaire des cours pour l'hiver et le printemps 2019!

Initiation à la dégustation
17 janvier au 7 février 2019 (4 jeudis)
Perfectionnement Nouveau monde
12 mars au 2 avril 2019 (4 mardis)
Perfectionnement Europe
17 avril au 22 mai 2019 (6 mercredis)
Atelier – Champagnes et vins mousseux
11 et 13 février 2019 (lundi et mercredi)
Atelier – Vins d'Italie
20 mars et 27 mars 2019 (2 mercredis)
Atelier – Vins de Bordeaux
16 et 18 avril 2019 (mardi et jeudi)

Pour les renseignements et inscriptions aux cours et ateliers, communiquez avec Yves Bovet à asqo-cours@asq.qc.ca ou au 819 778-6605.

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2018-2019

Mot du président

Chers Amicalistes,

Le temps des Fêtes approche à grands pas, le froid, la neige et les décorations de Noël font maintenant partie de notre quotidien. Durant les dernières semaines, Gilles Proulx et André Thivierge ont organisé une dégustation régionale rassemblant 64 participants sur l'Italie du Sud. Chantal Parent et Louise Proulx ont invité Élodie Jaume du Domaine Chanssaud qui a présenté ses vins élaborés dans le Rhône. Les membres ont eu le bonheur de découvrir cette jeune productrice et ont posé plusieurs questions sur leurs techniques de vinification et ont entre autres entretenu des discussions sur les impacts des changements climatiques sur leur vignoble.

Également, plus d'une quarantaine de membres ont participés au début du mois de novembre au plus grand rassemblement vinicole dans l'Est du Canada, la grande dégustation de Montréal. Saviez-vous que cette activité vous permet de participer à la journée réservée aux professionnels à un prix dès plus raisonnable? On se redonne donc rendez-vous le premier jeudi de novembre l'an prochain pour échanger avec les producteurs de partout dans le monde. Cette année, le thème à l'honneur était les vins italiens, j'en ai profité pour faire quelques achats de vin d'Italie, mais aussi de l'Afrique du Sud et de la France. L'un des vins les plus spectaculaire du salon était à mon avis le Tawny Grandfather de la maison Penfolds.

L'activité des Chevaliers organisée par Richard Bourassa et Serge Presseau sur les vieux flacons est complète, je tiens à remercier tous les Chevaliers qui ont contribué au succès de cette activité. Si l'idée de devenir Chevalier vous intéresse, n'hésitez pas à me contacter. Patrick Langlois et Gilles Proulx organisent le 23 novembre prochain une activité sur les accords entre les champagnes et ses accompagnements. Notre dernière activité pour compléter l'année 2018 sera les Agapes de Noël et vous pourrez trouver l'invitation dans cette édition de la Lie.

Pour terminer, si vous êtes à la recherche d'idées cadeaux, un cours d'initiation au vin ou un atelier sur l'une de nos thématiques constituent une excellente idée pour les curieux ou ceux et celles qui désirent tout simplement approfondir leurs connaissances.

JF

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE – ITALIE DU SUD
VENDREDI 19 OCTOBRE 2018

BENVENUTI ALLA TRATTORIA DEL CASTELLO DI GUY! Dès qu'on entrait, on avait l'impression d'être dans une typique trattoria italienne, car, même avant de boire ou manger quoi que ce soit, le ton était déjà à la Pavarotti, dans la vive attente de goûter à ce que deux anciens présidents de l'ASQO, Gilles Proulx et André Thivierge, nous avaient concocté.

Quoi dire donc quand les « Bellissime e Magnifiche Signore della cucina » (mots de Kim!) nous ont fait miroiter un antipasto assorti? Cela créa, tout de même, un moment de panique, car…… on ne savait pas par quel élément commencer! Cet antipasto nous transporta d'emblée entre l'Etna et le Vésuve.

Je fus agréablement surpris par la nouveauté de voir que les numéros des vins, que chaque table aurait dû commenter, avaient été remplacés par les noms complets des vins. En effet, les commentaires sont maintes fois liés à un numéro et non pas à tel ou tel autre vin ou cépage, comme s'il s'agissait d'une simple et froide analyse et non de l'appréciation d'un vin.

Ce fut d'ailleurs l'énième fois que, quand je goûtais, en harmonie épicurienne, les vins, le poulet cacciatore et les aubergines à la parmesane, je me suis senti seul et dans une autre planète, pendant que mes compagnons de table se concentraient impitoyablement sur le malheureux vin que la table devait commenter, en l'accusant de tout : Pâle! Court au goût! Cuir! Tannin astringent!

Les fromages et les vins associés montèrent d'un autre ton la convivialité, tant que la moitié des gens se mit debout et conversait allègrement d'une table à l'autre, au point même qu'on n'entendit même pas les demandes d'attention d'André, malgré sa voix de stentor.

J'ai aussi été agréablement surpris en goûtant des vins d'une partie de l'Italie (auparavant connue pour des vins de coupe), qui ont joué le rôle que j'attends d'un bon vin, c'est-à-dire de rendre paisible et joviale une soirée à la table. Comme vous avez pu voir dans le document préparé avec soin par le duo Gilles/André, la plupart des producteurs ont commencé après les années 80. Ils ont tous assez jeunes (sauf le Notarparano) et ont plus ou moins reçu des bonnes appréciations et s'accordaient aisément avec les mets. Voilà pour quelques commentaires sur les vins, un résumé de la diversité des appréciations, table par table. Espérant qu'ils pourront vous guider dans vos emplettes à venir de vins du sud de l'Italie.

1) **Donnafugata Anthilia, DOP, Sicilia, 2017** (17,60 $) Le premier de trois vins mis en accord avec des antipastis de légumes marinés et de charcuteries. On a apprécié cet assemblage de cataratto, d'insonica et de grillo. Son caractère frais, avec une belle minéralité et des notes de fleurs blanches et d'agrumes, rappelaient le sauvignon blanc; bel accord avec les légumes des antipasti. Beau vin à prix doux.
2) **Di Meo Greco di Tufo, DOCG, Campania, 2016** (29 $) Un monocépage juteux et mi-corsé, avec des notes d'herbes séchées et de fruits blancs. Il trouvait plus difficilement à s'accorder avec les éléments du premier service.
3) **Valle Dell'Acate Il Frappato, Vittoria DOP, Sicilia, 2016** (25 $) Ce vin rouge, issu de frappato, cépage indigène à la Sicile, en a surpris plusieurs : robe peu soutenue, nez expressif et complexe avec des arômes de violette, de poivre et de fumée. Une belle fraîcheur et des tanins souples. Très bel agencement avec les charcuteries des antipasti.
4) **Planeta La Segreta, DOP, Sicilia, 2016 (16,95 $)** Les vins #4, #5 et #6 accompagnaient le service principal : aubergine parmigiana et poulet cacciatore. La Segreta est un assemblage avec une dominante de nero d'Avola qui a surtout plu à l'œil. Le vin était plutôt fermé et son acidité et ses tanins n'ont pas favorisé l'accord avec les plats.
5) **Argiolas Costera, Cannonau di Sardegna DOP, 2015** (20,55 $) Composé presque exclusivement de grenache (appelé cannonau en Sardaigne) ce vin a reçu l'accolade de nos dégustateurs Robe assez soutenue, beau rubis. Nez complexe de fruits rouges avec des notes de cuir et de poussière. Une bouche agréable, ronde, avec ce qu'il faut d'acidité et de tanins pour s'accorder avec l'aubergine et, dans une certaine mesure, avec le poulet.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE – ITALIE DU SUD
VENDREDI 19 OCTOBRE 2018

6) **Graci Etna Rosso DOP, Sicilia, 2014 (27,15 $)** Monocépage de nerello mascalese, un cépage indigène de la Sicile. Le vin présente une belle robe claire et brillante. Il est toutefois peu expressif et plutôt léger pour bien se mesurer aux plats du service.
7) **Tormaresca Torcicoda Primitivo, IGP Salento, Puglia, 2015** (18,55 $) Les vins #7, #8 et #9 étaient servis avec des fromages de brebis et de chèvre. Ce vin monocépage (le primitivo est appelé zinfandel dans le nouveau monde) a tout ce qu'il faut : une robe grenat profond, un nez complexe de cerises, prunes et fruits noirs; il est puissant avec un bel équilibre et s'accorde très bien avec les fromages.
8) **Taurino Notarparano, IGP Salento, Puglia, 2010 (21,15 $)**. Ce vin d'assemblage à dominante de negroamaro présente une robe grenat soutenu, des arômes dominants de cerise avec des notes animales (sang?). La bouche est souple en dépit de l'acidité et des tanins. Le vin s'accorde bien avec les fromages de brebis.
9) **Grifalco Aglianico del Vulture DOP, Basilicate, 2015** (24,95 $) Ce monocépage d'aglianico arbore une couleur rubis foncé. Le nez plutôt discret présente des arômes épicés et sucrés avec des notes de fruits noir et de cuir. Il est jeune avec une bonne charge tannique mais délicieux avec les fromages de brebis.
10) **Carlo Pellegrino, Passito di Pantelleria DOP, 2017** (23,55 $). Ce vin monocépage de muscat d'Alexandrie fut la touche finale, défini comme « le grand vin de la soirée », « un dessert à lui-même » et (7 fois!) « un grand plaisir »!

André et Gilles m'ont fait cadeau d'une des soirées que j'aime le plus, dans la combinaison parfaite et harmonieuse des 3 pattes de la vraie table du plaisir : bon vin, bonne bouffe et bonne compagnie. **Grazie.**

Riccardo Rossi-Ricci

VALISES – VERRES – SAC

La section Coeur du Québec offre des valises pour le transport de verres de type INAO ou de type Riedel ouverture. Elle offre aussi des verres INAO et Riedel identifié avec le logo de l'Amicale ou pas.

Voici les prix :
Valise pouvant contenir des verres de type Riedel ouverture : 60 $
Valise pouvant contenir des verres de type INAO : 50 $
6 verres Riedel clairs (sans logo) : 45 $
6 verres Riedel gravés (avec logo ASQ) : 55 $
6 verres INAO clairs (sans logo) : 20 $
6 verres INAO gravés (avec logo ASQ) : 25 $.

La section offre aussi des sacs à bouteilles qui peuvent contenir jusqu'à 6 bouteilles de vins. Les sacs sont très solides. La section les vend 5 $ chacun. Si vous êtes intéressé à acheter valises, verres ou sacs, veuillez communiquer avec moi à yvesbovet007@gmail.com ou au 819 778-6605.

Yves Bovet

Malette pour verres INAO

Malette pour verres Riedel

Intérieur avec verres INAO gravés

Intérieur avec verres Riedel gravés

Sac

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE
RENCONTRE AVEC ÉLODIE JAUME DU DOMAINE DES CHANSSAUD
JEUDI 25 OCTOBRE 2018

Photo : Chantal Parent
À gauche, Louise Proulx, une des organisatrices et Élodie Jaume du Domaine des Chanssaud.

C'est par un beau jeudi soir d'octobre que Chantal Parent et Louise Proulx nous ont conviés à rencontrer Élodie Jaume du **Domaine des Chanssaud** (www.domaine-des-chanssaud.com). Cette jeune dame a grandi dans les vignes. Bien qu'elle soit la première productrice féminine de ce domaine, elle en est également la 5e génération de vigneron. Il faut croire que le vin coule dans les veines de la famille Jaume depuis un bon moment. D'ailleurs, c'est entouré de ses parents, de quelques employés et de son grand-père à l'occasion, qu'Élodie élabore les vins du domaine sur 42 hectares de terre situés à quelques kilomètres du village de Châteauneuf-du-Pape. C'est toutefois à l'Orée du Bois et non aux portes de la Provence que nous avons eu le plaisir de déguster quelques Côtes-du-Rhône et Châteauneuf-du-Pape en blanc et en rouge.
Madame Jaume privilégie la culture biologique et la vinification traditionnelle. La récolte est manuelle plutôt que mécanique, et ce pour toute l'exploitation, pas seulement les Châteauneuf-du-Pape. Ses vins sont disponibles en importation privée (www.les2raisins.com/fr/listes-de-commande). Passons maintenant aux choses sérieuses : la dégustation.

Tout d'abord les Côtes-du-Rhône :

Domaine des Chanssaud – Côtes-du-Rhône 2016, blanc (20,10 $)
Visuel : paille pâle et une couronne translucide.
Olfactif : le premier nez est assez discret. Certains diront y percevoir un peu de miel blanc, de pêche et d'herbe fraîche.
Gustatif : à l'attaque, la pomme et une acidité franche avec une finale sur le fruit. Ce vin est gras en bouche. Il a une belle rondeur et une belle longueur. En se réchauffant, l'acidité s'estompe. Il a une petite pointe d'amertume et une finale de fruit cuit.
Ce vin provient de vigne adolescente : 15 à 18 ans. Il se prendrait très bien en apéro ou en accompagnement de poisson, crustacé et tartines salées.

Domaine des Chanssaud – Côtes-du-Rhône 2016, rouge (20,15 $)
Visuel : robe foncée, semi-translucide, cerise un peu violacée.
Olfactif : au premier nez, c'est l'écurie. Ensuite, un peu d'alcool, de la fumée et du poivre.
Gustatif : les tanins sont présents. L'astringence assèche la bouche. On y retrouve des fruits noirs, des bleuets du cassis et du poivre.
Les vignes produisant ce vin sont un peu plus vieilles : de 30 à 40 ans. On peut déguster ce vin avec des charcuteries ou une terrine de veau.

Domaine des Chanssaud – Côtes-du-Rhône Charles de Valois 2015, rouge (29,10 $)
Visuel : semi-opaque, un peu tuilé.
Olfactif : au premier nez, c'est animal, sans l'écurie. Par la suite, du poivron et des fruits rouges et noirs.
Gustatif : les tanins sont d'une belle souplesse. C'est un vin tout en rondeur avec un rappel de confiture de fraise et un peu de poivre.
Les vignes produisant ce vin sont d'un âge vénérable : de 70 à 80 ans. Charles de Valois est un ancêtre de la famille Jaume. Vu l'âge des vignes, c'est en 1971 qu'est venue l'idée de créer cette cuvée et de lui donner un nom ancestral. Ce vin irait à merveille avec une viande en sauce. J'ai en tête une tourtière du Lac-Saint-Jean dont la lente cuisson mettra en valeur ce vin. Avec un vin comme celui-ci, ça donne le goût d'adopter l'ancêtre.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
RENCONTRE AVEC ÉLODIE JAUME DU DOMAINE DES CHANSSAUD JEUDI 25 OCTOBRE 2018 (SUITE)

Les Châteauneuf-du-Pape :

Domaine des Chanssaud – Châteauneuf-du-Pape 2015, blanc (48,25 $)

Visuel : jaune paille doré, brillant.
Olfactif : le premier nez est charmeur et envoûtant. On y détecte la pêche, la poire Bartlett fraîchement coupée et la pomme rouge délicieuse de Blanche Neige. Le deuxième nez est minéral avec un peu de miel.
Gustatif : d'abord du melon. Par la suite, les narines suivent les babines et on retrouve la poire et la pomme. Ce vin a une belle rondeur et l'acidité est équilibrée. Il souffre cependant d'un peu de « courtitude ».
Nous retournons à des vignes un peu plus jeunes : de 20 à 40 ans. Ce vin agrémentera à coup sûr un bon cheddar âgé de Saint-Albert.

Domaine des Chanssaud – Châteauneuf-du-Pape 2012, rouge (47,75 $)

Visuel : opaque, grenat avec une couronne violacée.
Olfactif : au premier nez, on perçoit la poussière, le cuir, la cerise de terre. C'est un nez complexe où on détecte le champignon.
Gustatif : les tanins sont souples. Nous sommes sur le fruit rouge. L'acidité est fraîche. Ce vin a une belle longueur et une belle amplitude.
Les vignes vieillissent pour nous offrir ce vin, elles ont autour de 60 ans. Le goût salé du fromage Tête à Papineau apporte un plaisir certain à déguster ce vin.

Domaine des Chanssaud – Châteauneuf-du-Pape Chanssaud d'Antan 2013, rouge (69,50 $)

Visuel : semi-opaque et violacé.
Olfactif : le premier nez nous ramène l'écurie avec un peu de boîtes à cigares. Au deuxième nez, c'est le cuir, le cacao et le poivre qui se laissent découvrir.
Gustatif : les tanins sont assagis. On perçoit la réglisse et un peu d'astringence.
Pour ce vin, les vignes nous font cadeau de leur grand âge : plus de 90 ans. Ce vin s'apprécierait à côté d'une cheminée en savourant un plat de gibier ou de viande sauvage en sauce.

C'est sur ce grand vin que s'est terminée la dégustation. Il ne faudrait pas passer sous silence le plateau de fromages, charcuteries et terrines, dont des fabuleuses rillettes d'agneau méchoui, que nous a offert le chef Jean-Claude Chartrand et à sa brigade. Merci à Chantal et Louise de nous avoir permis de découvrir les produits du Domaine des Chanssaud.

Claudette Doucet

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

Jean-François Fiset, *président*
André Thivierge, *président sortant*
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*
Patrick Langlois, *directeur*
Chantal Parent, *directrice*
Serge Presseau, *directeur*
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

Jean-François Fiset
819 893-4910
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 - LES AGAPES DE NOËL

RESTAURANT L'ORÉE DU BOIS, 15, CHEMIN KINGSMERE, CHELSEA (QUÉBEC)
LE DIMANCHE 9 DÉCEMBRE 2018, 11 H 30

En cette fin d'année année 2018, la section Outaouais de l'Amicale des Sommeliers du Québec et vos organisateurs, Yves Bovet et Denis Labelle, vous invitent à un repas gastronomique au *restaurant l'Orée du Bois.* Son chef, Jean-Claude Chartrand, et toute son équipe nous accueilleront en ce dimanche 9 décembre 2018.

M. Chartrand nous a préparé un excellent menu digne des meilleures tables et avec sa collaboration, vos organisateurs ont porté une attention toute minutieuse aux accords mets et vins. C'est une expérience unique à laquelle nous vous convions. Vous trouverez au verso le menu complet.

Pour cette activité, nous acceptons les virements par courriel Interac. Veuillez faire parvenir le virement, le formulaire d'inscription et la réponse à la question de sécurité à Yves à **yvesbovet007@gmail.com**. Vous pouvez également envoyer votre inscription par la poste avec votre chèque comme à l'habitude. Nous acceptons 64 convives.

Adressez votre inscription à
Yves Bovet**, 17, impasse de Brest, app. 2, Gatineau QC J8Z 3B7**.
Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec
Yves Bovet au 819 778-6605.

----------✂----------

LE FESTIN DES SOMMELIERS - *L'ORÉE DU BOIS*
DIMANCHE 9 DÉCEMBRE 2018

Nom du (des) membre(s) : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Nom du (des) invité(es) : _____

Membre(s) : _____ x 135 $ = _____$

Invité(e)s : _____ x 150 $ = _____$

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 : _____

Assis à la même table que _____

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

C.P. 1313, succ. B, Gatineau QC J8X 3X7 Internet : www.asq.qc.ca

REPAS GASTRONOMIQUE - LES AGAPES DE NOËL

RESTAURANT L'ORÉE DU BOIS, 15, CHEMIN KINGSMERE, CHELSEA (QUÉBEC)
LE DIMANCHE 9 DÉCEMBRE 2018, 11 H 30

MENU

Rillette de canard au foie gras sur pain brioché
Maltempo, Spumante brut, Tenuta dell'Ugolino, Italie

Étager de légume au chèvre frais avec crevette au fenouil et pistou
Happy Time, Château du Pouey, Côte de Gascogne IGP, France 2017

Joue de flétan servit en parmentier et
fondue de poireaux, sauce hollandaise gratinée
Chardonnay, Plume Winery, Napa Valley, USA 2013

Joue de bœuf braisé au gros rouge avec une pomme fondant, cipollini,
morille farcie au foie gras et purée de céleri-rave
Riva del Bric, Paolo Conterno, Barolo, Piémont, Italie 2013

Salade de mâche et Parmigiano Reggiano
avec crumble de noisette et sablé au vieux cheddar
Château Larose Perganson, Haut-Médoc, Bordeau, France 2010

Macaron à la canneberge, mousse mascarpone, fruits rouge compote et
glace chocolat blanc, sauce orange et huile d'olive
L'Aydasse Château du Pouey, Pacherenc du Vic-Bilh AOP, France 2016