**Vol. 24, N° 7, Février 2016** **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

## NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

**Vendredi 19 février 19 h**
Dégustation technique de prestige du 40e
Les vins de la Bourgogne
Technique de la Côte d'Or
*Jardins du Château*

**Vendredi 4 mars 19 h**
Atelier « Accords du fromage et du vin »
*Jardins du Château*

**Vendredi 18 mars 19 h**
Dégustation régionale sur l'Italie du Nord
*Jardins du Château*
**Invitation à venir**

## PROGRAMME DE PROMOTIONS

Vous trouverez ci-joint notre **programme de promotions** pour la saison actuelle.

Gardez toujours votre carte de membre à portée de la main et n'hésitez pas à l'utiliser. Nos partenaires nous indiquent que les membres ne le font pas assez souvent.

Si vous avez des problèmes avec les partenaires, n'hésitez pas à communiquer avec André Thivierge, président de la section.

Veuillez noter que le restaurant *Le Tartuffe* et la boutique *Autour du vin etc!* ont fermé leurs portes!

***Yves Bovet***

## Mot du président

Bonjour Amicalistes,

Comme vous en avez pris connaissance dans la dernière édition de **La Lie**, l'Amicale met sur pied un concours qui permet à tous ses membres de se mesurer à décrire et identifier un type de vin. La version régionale, le concours « ***Réal-Lévesque*** », se tiendra en même temps que notre assemblée générale le 13 mai prochain. Préparez-vous au concours!

Cette année, le thème est riche en découvertes et plaisirs. Les concurrents exploreront les régions du Piedmont, de la Vénétie et de la Toscane en rouge. Une spécification importante à noter, nous nous limiterons aux DOC et aux DOCG. Donc, pas de Super Toscans et autres IGT au programme.

Même si l'invitation officielle suivra bientôt, toute personne intéressée peut déjà communiquer avec un organisateur d'événement pour manifester son intérêt. Les personnes intéressées pourront travailler en équipe à déguster quelques vins susceptibles de se retrouver au concours.

Dans ce numéro de **La Lie**, vous trouverez l'invitation pour notre premier atelier de la saison, celui sur les vins et fromages, qui sera présenté le vendredi 4 mars prochain. À cette occasion, nos organisateurs, Patrick Langlois et Gilles Proulx, vous proposeront des accords classiques mais aussi audacieux. Inscrivez-vous rapidement!

Très bientôt, vous serez conviés à une dégustation régionale pour une région toujours très populaire, l'Italie du Nord. Annie Fournie et Manon Gingras nous promettent une belle palette de vins et des plats typiquement italiens, à prix doux!

En terminant, acceptons avec joie cette invitation de Pascal de Duve: « Bois avec moi ami(e), le vin ne s'est pas fait seul, il ne faut pas le boire seul **»**[1].

[1]***Pascal De Duve, L'orage de vivre, ed. Librairie générale française, 1994, p. 89***

# *BOUCHONS*
# *LIÈGE VERSUS CAPSULE À VIS*

Dans une chronique sur les capsules à vis de Jacques Benoit, de La Presse, il mentionnait qu'il y aurait 7 milliards sur les 18 milliards de bouteilles produites annuellement bouchées avec des capsules à vis. Cela représente environ 40 %. Je suis très surpris du pourcentage.

M. Benoit précise que les capsules à vis ont été inventées en France en 1968. Selon Wikipédia, les capsules à vis ont été introduites depuis le début des années 1970 sur les marchés tout d'abord suisses, puis un fort développement en Australie et Nouvelle-Zélande). En France, ce phénomène est plus récent (les années 2000) avec des précurseurs comme André Lurton ou Michel Laroche(2005).

Autre que la capsule à vis, les bouteilles sont obturées avec des bouchons de liège naturel, des bouchons colmatés, des bouchons à base de granulats de liège (agglomérés ou technique type n+n ou DIAM), des bouchons synthétiques (extrudés, injectés ou de type vinova) et des bouchons de verre (Vinolok).

Pourquoi tant de changements dans le monde du bouchage des bouteilles de vin? Les bouchons de liège occasionnent des problèmes.

Selon M. Benoit, il n'y a pas deux bouchons de liège identiques. La porosité de chaque bouchon est différente ce qui occasionne un apport d'oxygène qui varie. Par conséquent, le vin vieilli différemment d'une bouteille à l'autre. Vous l'avez surement déjà observé, surtout après quelques années.

Un autre problème est celui des vins bouchonnés. De 3 à 8 % des vins fermés avec des bouchons de liège sont contaminés par une molécule, le TCA (trichloroanisole), produite par les moisissures dans le liège. Le bouquet et le goût sont altérés de façon fort désagréablement.

Un troisième problème est le risque de couleuses, bouteilles dont le bouchon fuit.

Ainsi, en utilisant des capsules à vis, il y aurait absence de goûts de bouchon, une qualité constante d'une bouteille à l'autre, un bouchage hermétique sans fuite, une meilleure protection des arômes par une diminution des échanges gazeux, une diminution des doses de $SO_2$, un stockage debout ou couché et un dévissage/rebouchage facilité pour le consommateur.

Dans la chronique de M. Benoit, avec la capsule à vis, il souligne que tous les vins évoluent de la même manière. Il indique que les vinificateurs ont le choix entre quatre capsules à vis différentes. Ce qui différencie d'un choix à l'autre, c'est le joint de la capsule qui est gradué et laisse passer plus ou moins d'oxygène selon le modèle (la 0,3, la 0,5, la 0,7 et la 0,9, la plus ouverte) choisi.

Donc, il semble que la capsule à vis occasionnerait moins de problèmes au vin, donc un meilleur résultat lorsque le vin arrive au consommateur.

Mais, en discutant de vin sur une plage dominicaine, Claude Gaudreau m'a parlé d'une vidéo que le Wine Spectator avait produite suite au changement de la maison Laroche de retourner au bouchon de liège. Grégory Viennois de la maison Laroche expliquait que les vins embouteillés avec des capsules à vis avaient moins d'intensité, moins d'expression florale et fruitée. Avec de multiples changements dans leurs opérations et un contrôle sévère sur les bouchons de liège, ils espéraient produire de meilleurs produits. Vous pour pourrez consulter la vidéo sur le site de « Wine Spectator » pour connaître tous les renseignements de ces changements.

Ainsi, le débat n'est pas clos pour autant. À chacun son choix.

***Yves Bovet***

# *BOUCHONS*
# *LIÈGE VERSUS CAPSULE À VIS*
# *Addendum*

Je vous ai mentionné plusieurs modèles de bouchons en première partie. Voici un résumé des sortes de bouchons :

**Liège naturel** : issus des planches de lièges débitées dans le sens vertical parallèlement aux différentes couches de croissance de l'arbre. Ils sont dans la majorité des cas monopièce.
**Colmatés** : bouchons naturels soumis à une opération dite de colmatage qui consiste à obturer les lenticelles avec un mélange de colle et de poudre de liège provenant de la finition des bouchons et des rondelles.
**Granulats de liège agglomérés** : granulés de liège de qualité qui sont calibrés et collés à l'aide de colles spécifiques aptes au contact alimentaire qui rentrent dans la composition des bouchons agglomérés faits par extrusion ou moulage.
**Granulats de liège techniques** : bouchons aussi appelés bouchons « n+n » comprennent un corps en liège aggloméré et n rondelles en liège naturel collées sur un ou les deux bouts (n indique le nombre de rondelles collées sur chacun des bouts). On rencontrera des bouchons 1+1, 0+1 ou 0+2.
**Synthétique extrudés ou coextrudés** : spaghetti de polyéthylène fabriqué, puis coupé pour obtenir des bouchons de longueur normalisé. Ils ont une structure cellulaire proche de celle du liège.
**Synthétique injectés** : mousses synthétiques coulées dans un moule avec une structure interne beaucoup moins homogènes qu'avec les bouchons faits à l'extrusion.
**Synthétique type vivona** : bouchons fabriqués à l'aide des deux techniques précédentes. Ils combinent les avantages de l'extrusion avec une structure mousseuse régulière et de l'injection avec des extrémités fermées.
**DIAM** : bouchon aggloméré fabriqué par la maison Oeneo-Bouchage. Il y séparation de la subérine (partie noble du liège) et rejet de la lignine (partie boisée), puis traitement de la subérine avec du gaz carbonique afin d'éliminer l'essentiel du TCA et finalement façonnage de la subérine avec un liant qui forme des bouchons avec structure homogène et neutre.
**Verre** : Preciosa, société tchèque, élabore un bouchon en verre recyclable baptisé Vinolok. Il allie élégance et facilité d'utilisation. Il n'altère pas le goût du vin et apporte une solide technicité à la bouteille.

Sources pour les deux articles :
Jacques Benoit, Éloge de la capsule à vis
La Presse (version papier), Samedi 21 novembre 2015

Wikipedia
https://fr.wikipedia.org/wiki/Capsule_%C3%A0_vis
https://fr.wikipedia.org/wiki/Bouchon_de_bouteille

V'innopôle Sud-Ouest
http://www.vignevin-sudouest.com/publications/fiches-pratiques/bouchage-vis.php

Wine Spectator (WS), Entrevue de Bruce Sanderson de WS avec Grégory Viennois de la maison Laroche, « Cork vs. Screwcap: Why Domaine Laroche Went Back to Cork », video 2015
http://video.winespectator.com/play/id/4712039610001/name/Cork_vs+_Screwcap:_Why_Domaine_Laroche_Went_Back_to_Cork?utm_medium=email&utm_source=Sips-and-Tips-020216b&utm_campaign=SipsNTips020216

Fédération française du liège
http://www.planeteliege.com/tout-sur-le-liege/les-produits/le-bouchon/les-differents-types-de-bouchons/

http://blog.hugel.com/2009/04/enfin_des_bouchons_sans_gout_d.html (DIAM)

Bouchons en verre : la nouvelle solution de bouchage?, Publié le 25/08/13 par Romy Ducoulombier
http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o108574-bouchons-en-verre-la-nouvelle-solution-de-bouchage

## *L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)*

### CONSEIL DE DIRECTION

André Thivierge, *président*
Gilles Proulx*, président sortant et directeur des cours*
Richard Bourassa, *trésorier*
Joanne Bérubé, c*hef du Protocole*
Yves Bovet, *éditeur de La Lie et secrétaire des cours*
Daniel Ducharme, *directeur*
Jean-François Fiset, *directeur*
Annie Fournier, *directrice*
Manon Gingras, *directrice*
Patrick Langlois, *directeur*
Danielle Tremblay, *secrétaire*
Jocelyn Décoste, w*ebmestre* (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 SUR LA CONNAISSANCE DES 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.