**Vol. 24, N° 6, Janvier 2016** **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

## NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

**Vendredi 29 janvier 19 h**
**Vendredi 5 février 19 h**
Repas saisonnier : Autour de l'Alsace
*Jardins du Château*

**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*

## Concours provincial

Vous trouverez ci-joint un communiqué des organisateurs du concours provincial de dégustation 2015-2016, Jean-Michel Demarcq et Michel Huppé, définissant les règlements du concours. Les équipes participantes auront été choisies dans chacune des sections. Le thème du concours est le suivant : les vins rouges d.o.c. ou d.o.c.g. du Piémont, de la Toscane et de la Vénétie. Le concours aura lieu à Québec le 11 juin 2016. Donc, c'est le temps de vous préparer pour le **concours de la section qui aura lieu le vendredi 13 mai 2016.**

## ATELIER – VINS ITALIENS

Je voudrais vous informer que les ateliers de vins italiens sont **complets**. Pour une première expérience, le nombre de participants est limité à 15 participants par atelier. Une liste d'attente a été constituée. L'équipe des cours est très heureuse de cet engouement mais veut vérifier la première mouture avant de préparer un nouveau calendrier.

***Yves Bovet, secrétaire des cours***

## Mot du président

Chers Amicalistes,

Au moment où parait cette édition de **La lie**, les activités de l'année 2016 sont déjà commencées. Vendredi dernier, nos collègues chimistes du Conseil, Daniel Ducharme et Jean-François Fiset ont proposé une belle technique appuyée par une savante présentation sur l'origine des arômes et des saveurs. Et quoi de mieux qu'un exercice pratique pour bien appuyer nos nouvelles connaissances? Beau travail messieurs!

Comme c'est maintenant une tradition, vous avez reçu une invitation pour un repas saisonnier sur l'Alsace offert pendant deux vendredis consécutifs les 29 janvier et 5 février prochain. À cette occasion, nos hôtes Joanne Bérubé et Gilles Proulx, se sont alliés avec le chef exécutif du Saint-Estèphe, Stéphane Paquet pour nous concocter une soirée digne de mention. Faites-vites, seulement 32 personnes sont admises par soir.

Dans ce numéro, nous vous convions à un retour sur nos deux dernières dégustations de l'année 2015, celles de l'Argentine et bien sûr du Gala du 40e anniversaire. Les convives présentes en ont gardé sûrement un excellent souvenir ainsi que les récipiendaires surprises du Gala, Gilles Proulx et Yves Bovet.

Finalement, vous trouverez l'invitation pour notre deuxième grande dégustation Prestige du 40e anniversaire, une technique des Grands Bourgognes qui sera présentée le 19 février prochain. Cette dégustation exceptionnelle à prix doux a été patiemment préparée par Manon Gingras et Gilles Proulx. Inscrivez-vous rapidement !

En terminant, méditons sur ce proverbe français de Charles Bozzi : « Qui sait boire sait aimer, qui sait aimer sait boire »[1].

1. ***Charles Bozzi, 83 ans, propriétaire du domaine du château Larocque, France.***

# *RAPPORT D'ACTIVITÉ*

## DÉGUSTATION RÉGIONALE : L'ARGENTINE
## VENDREDI 27 NOVEMBRE 2015

C'est par une soirée froide que nos hôtes Yves Bovet et Daniel Ducharme nous ont conviés à une dégustation régionale très réussie sur les vins argentins. Daniel a déniché un traiteur, El Gusto, qui nous a préparé des plats à la hauteur des vins servis.

L'accueil : **Kaiken Brut, Kaiken SA** (24,20 $)

Un vin mousseux fait de 70 % de pinot noir et 30 % de chardonnay. Un vin qui met en appétit, une robe jaune pâle et de fines bulles accompagnées d'un nez de pain grillé et d'agrumes. C'est un mousseux sec avec une légère pointe d'amertume. Les sages de la soirée en ont conservé pour vérifier l'accord avec les empanadas de queso (petit chausson de fromage). Un plaisir assuré.

Premier service : Empanada de queso

Deux vins blancs accompagnent l'empanada de queso. Le **Chardonnay, Luca Winery, 2012** (26,95 $) et le **Chardonnay, Grande Réserve, Domaine Jean Bousquet 2012** (24,15 $). Le premier vin, mon préféré dans cette volée, présente un bel équilibre. Les raisins qui le composent poussent à 1 500 m d'altitude. Au visuel, il a une robe jaune pâle, au nez du miel, plus minéral que fruité et un peu d'eucalyptus. Il a une belle longueur en bouche, pas de lourdeur, un peu minéral, sage au début et plus garnement à la fin! Pour l'accord, on n'a pas de consensus. Le deuxième vin de la région de Mendoza est d'un jaune doré et brillant. Au nez, on retrouve une fois de plus du miel. Il est floral, mais discret. À l'attaque, il est moins minéral, mais plus beurré que son prédécesseur. La bouche suit le nez côté miel avec du lychee. On y trouve une bonne acidité. Il n'a sûrement pas séjourné en barrique, il n'y a pas de bois. Pour ce qui est de l'accord, c'est bien. J'ai définitivement préféré son prédécesseur.

Deuxième service : Empanada de carne

On passe au vin rouge avec l'empanada de carne (petit chausson de viande). Je ne voudrais pas oublier de souligner les empanadas qui étaient excellentes. Celle au fromage avait une bonne dose d'oignon qui relevait le goût du fromage. L'empanada à la viande était assaisonnée juste à point et dans les deux cas, la pâte était très bien faite : légère sans excédent de gras. Revenons aux vins. Tout d'abord, nous avons eu droit au **Merlot, Réserve, Salentein Family of Wines, 2012** (20,95 $). Un vin opaque, rouge cerise au reflet pomme grenade. Un premier nez discret révélant de la mûre, des fruits noirs et du gros fruit rouge confituré. En bouche, des tanins soyeux, fondu et charmeur, des mûres, un peu d'épice et de sous-bois. L'acidité est domptée et la longueur moyenne. Un vin d'un bel équilibre. Comme dans plusieurs dégustations, on réalise que les bouteilles se suivent et ne se ressemblent pas toujours. Certains convives se sont retrouvés avec une bouteille où les tanins étaient serrés. Quant à l'accord, il y a désaccord. Une certaine chevalière, Annie pour ne pas la nommer, trouve l'empanada trop puissante pour ce vin. Notre table n'est pas d'accord. L'empanada légèrement épicée rappelle le côté légèrement épicé du vin. Le vin suivant est plus puissant. Il s'agit du **Cabernet Franc, appellation San Carlos, Bodegas Catena Zapata, 2012** (22,00 $). Que dire de ce monocépage: poivron vert! Une robe rouge, cerise noire à la couronne violacée. Au nez, le poivron vert et encore du poivron vert, par la suite le menthol, la poussière et la mélasse. Au deuxième nez, il y a du cuir, de la poussière et un accent terreux. À l'attaque, le fruit sucré d'abord, vient ensuite la cerise noire écrasée, des tanins mou et pour certains, une texture granuleuse. Ce vin, d'une très grande longueur, est trop puissant pour l'empanada à la viande.

Troisième service : Locro

Le locro, un délicieux ragoût légèrement crémeux à base de courge, de maïs blanc, de haricot et de porc fumé était accompagné de deux vins rouges :

***Suite à la page suivante***

# ***RAPPORT D'ACTIVITÉ***

## DÉGUSTATION RÉGIONALE : L'ARGENTINE
## VENDREDI 27 NOVEMBRE 2015 (SUITE)

**Norton Privada, Bodega Norton SA, 2011** (23,50 $) Un beau mélange de cépages : 40 % de malbec, 30 % de merlot et 30 % de cabernet sauvignon. J'ai eu le plaisir de commenter ce vin d'un bel équilibre et bien fait, de quatre à cinq caudalies (unité de mesure qui exprime la durée d'expression en bouche des arômes du vin. Une caudalie = une seconde. Merci Jacques Blouin, mon premier professeur œnologue, pour l'information!) La robe est opaque, profonde et une robe violacée. Le vin est brillant et a de belles jambes, le glycérol dû à la maturité du raisin amènera un côté moelleux. Premier nez : le fruit noir, la mûre et la confiture. Le deuxième nez a un côté pompier, empyreumatique, un beau nez de fruits bien séduisant. À l'attaque, des tanins très fins et bien intégrés, comme je les aime, suivi du goût de confiture, la cannelle un peu sucré, un peu comme les bonbons rouges de notre enfance. Ce vin révèle un caractère un peu épicé et en final du poivre de Tellicherry (pour plus de détails sur le poivre, adressez-vous à Jacques!). Le côté empyreumatique de ce vin fait sortir le côté fumé du plat. Le vin est assez relevé pour l'accompagnement. Un bel accord, un bel équilibre à petit prix. Un de mes favoris.

**Monteviejo, Bodega Monteviejo, 2007** (35,00 $) 70 % malbec, 20 % syrah et 10 % merlot. Un vin trop puissant. Une robe grenat foncé, très opaque et très timide, il prend du temps à montrer ses jambes. Au nez, un vin fermé, de la mûre et de la baie de sureau. En bouche, des tanins très présents ou fondus (encore une fois, ça dépend de la bouteille sur laquelle on est tombé), de l'orange amère, un peu de mûres, très fruité, une longue finale de plus de 2 minutes selon certains. L'accord avec le locro est mitigé, notre table trouve le vin trop corsé pour le plat, la table du commentateur y trouve un bel accord.

Quatrième service : les fromages

Les organisateurs nous avertissent, les Argentins ne sont pas connus pour leur fromage. On nous sert deux pâtes fermes : le Sardo et le Reggianito. Deux vins accompagneront les fromages.

**Cabernet-Sauvignon, Achaval Ferrer, Mendoza, 2013** (28.20 $) Ce monocépage est trouble, le vin est rouge cerise noire. Au premier nez, du chocolat et du foin. Au deuxième nez, du fruit rouge. À l'attaque, pas de fruit, mais de l'alcool. Les fromages masquent l'absence de fruit de ce vin.

**Zolo, Réserve, Fincas Patagonicas** SA, 2014 (18,20 $) C'est le vin « très bon rapport qualité-prix » de la soirée avec un potentiel de garde de 5 à 10 ans, . Un vin très intéressant à cause de la typicité du cépage : 100% malbec. Une très belle longueur. Au visuel, un malbec authentique, très noir et une couronne violacée, signe d'une jeunesse *juvénile* selon Jacques. Au nez : des mûres, des prunes et du chocolat. Une attaque fruitée, une acidité fraiche et de la prune mûre. Une belle évolution malgré son jeune âge. Il accompagne bien les deux fromages, mais il est un peu trop jeune. Un très beau vin à mettre dans sa cave le temps d'une petite décennie.

Cinquième service : Alfajores

Les alfajores sont de très bons petits biscuits sablés et citronnés qui sont retenus par la crème Dulce de Leche. Ils ont été servis avec le **Norton Late Harvest, Bodega Norton Sa, 2013** (12,70 $/750 ml) 100 % chardonnay. Ce vin servi très frais a une robe jaune pâle, une belle brillance et une couronne translucide. Au nez, il n'est pas très ouvert. On y dénote toutefois un peu de sucre blanc et de lychee. Il est un peu pétrolé. À l'attaque, une belle acidité, un peu citronné et une longueur moyenne. Le dessert est un peu trop citronné pour ce vin délicat. Il ne faut cependant pas hésiter à servir ce vin délicat et nuancé sans accompagnement. Une belle découverte pour le prix.

Comme toutes belles soirées, on finit ça dans la cuisine pour la cohésion sociale : la vaisselle et les blagues! Encore une fois, merci à nos organisateurs.

***Claudette Doucet***

# ***RAPPORT D'ACTIVITÉ***
## 40e ANNIVERSAIRE DE LA SECTION OUTAOUAIS DE L'ASQ
## HILTON LAC-LEAMY, SALON ROYAL (CASINO DU LAC LEAMY)
## DIMANCHE 6 DÉCEMBRE 2015

***Oye! Oye! Oye!***
***(dixit notre président André)***

Les membres de l'Amicale et leurs invités ont souligné de façon éclatante, le 40e anniversaire de fondation de l'amicale des sommeliers du Québec, section Outaouais. Nous avons fêté cet événement au Salon Royal du Casino du Lac Lemay, rien de moins, le 6 décembre dernier.

En plus du 40e, l'amicale a honoré Gilles Proulx à titre de gouverneur et Yves Bovet à titre de bâtisseur. La responsable du protocole Joanne Bérubé et ses acolytes avaient revêtus les vêtements d'apparat; c'était grandiose.

À notre arrivée, nous avons été accueillis avec un Champagne, Tribaut Schloesser. Quel accueil!! Ce champagne a fait son œuvre c'est-à-dire réjouir les convives. Il a su capter nos papilles avec ses notes de pâtisserie, de noisette grillée et de citron.

Le président provincial Yves Bovet a souhaité la bienvenue aux invités en insistant sur le fait que l'Outaouais est une référence au Québec et que l'amour du vin est une grande qualité chez nos membres.

Tous les membres présents, ont reçu une magnifique épinglette représentant le 40e anniversaire de l'amicale.

Afin de s'informer davantage sur le menu, monsieur Gilles Proulx responsable du comité organisateur, nous a présenté le chef Jasmin Denis-Fournier qui a su ouvrir notre appétit avec sa description des plats.

Passons maintenant au repas. Un Jurançon 2012 a bien accompagné la terrine de foie gras. Même si nous étions en décembre, la Symphonie de Novembre était un vrai délice.

Pour le pavé de truite fumée à chaud, le Chardonnay Réserve Mer Soleil 2013 était un bon choix même si certains l'auraient préféré moins boisé. Tous les goûts sont dans la nature!!!

En plat principal, nous avions le haut de côte de bœuf, braisé au rhum Appleton accompagné d'une syrah, un Cornas apprécié des convives. Les épices de la sauce se fondaient avec ce vin merveilleux.

Le Casalferro a réussi sa mission en accompagnant deux fromages de la région. Ce rouge de Toscane a su relever le défi.

Et finalement les dessert au chocolat, chantilly au mascarpone et à la vanille accompagné d'un Banyuls ….Wow! Je le goûte encore!!!

Les anciens(nes) présidents(es) étaient également de la fête. Monsieur Jacques Labelle (président 1978-1979) et son épouse nous faisaient l'honneur de leur présence.

***Suite à la page suivante***

# ***RAPPORT D'ACTIVITÉ***

## 40e ANNIVERSAIRE DE LA SECTION OUTAOUAIS DE L'ASQ
## HILTON LAC-LEAMY SALON ROYAL (CASINO DU LAC LEAMY)
## DIMANCHE 6 DÉCEMBRE 2015

Vingt et une personnes à la présidence se sont succédées entre 1975 et 2015 monsieur André Thivierge étant le président actuel.

Il est aussi de mise de féliciter les membres organisateurs de cette magnifique journée. Gilles Proulx, Richard Bourassa, Jean-François Fiset, Joanne Bérubé, Réjean Fortier (pour la conception de cette belle épinglette) Jacques Boissinot (page couverture et toile représentant le gala du 40e), Hélène Blais et Nicole Gagnon (pour la décoration)

Bref tous les membres ont sans doute quitté avec un souvenir impérissable de cette splendide journée. Et pour celles ou ceux qui s'inquièteraient des excès de solide ou de liquide, dites-vous bien que «Celui ou celle qui s'enivre ou s'indigère, ne sait ni boire ni manger» (Brillat-Savarin)

***Denis Labelle***

***Photo : Alain Grenier***

Une portion des 100 convives au Gala.

***Photo : Yves Bovet***

Jasmin Denis-Fournier, chef cuisinier, au Hilton, lit le menu du repas. Il est accompagné de Gilles Proulx, un des organisateurs.

***Photo : Alain Grenier***

La toile de Jacques Boissinot, soulignant le 40e anniversaire de la section, a servi à la couverture du menu. Et la toile a été tirée parmi les convives.

***Photo : Alain Grenier***

La table est dressée, le menu bien droit, le vin servi, on attend que les convives.

# ***SOUVENIRS DU GALA DU 40E ANNIVERSAIRE***

***Photo : Margarita Merino***

Yves Bovet, président provincial, au centre, félicite Denise Legros et Jacques Labelle, d'avoir reçu leurs épinglettes d'ancienneté de 40 ans de l'Amicale.

***Photo : Alain Grenier***

Lors du Gala, Gille Proulx, a reçu le titre de Gouverneur de l'Amicale. De gauche à droite, Yves Bovet, André Thivierge, tout enflammé à lire les éloges de Gilles, Jean Michel Demarcq, Richard Bourassa, Gilles Proulx, Johanne Lanthier, Serge Presseau et Johanne Bérubé. Félicitations!

***Photo : Alain Grenier***

Lors du Gala, la section Outaouais a rendu hommage à Yves Bovet. De gauche à droite, Yves Bovet, Johanne Lanthier, Johanne Bérubé. Jean Michel Demarcq, lecteur de l'éloge.

***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.