



Vol. 24, N° 8, Mars 2016

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 18 mars 19 h

Dégustation régionale sur l'Italie du Nord
Jardins du Château
Complet

Samedi 9 avril 11 h 30

Repas gastronomique des Chevalier
Restaurant Les Fougères

Vendredi 29 avril 19 h

Dégustation technique sur les vins de la
Côte Ouest de l'Amérique du Nord
Jardins du Château
Invitation à venir



Perfectionnement Nouveau Monde

Il reste des places disponibles pour le cours **perfectionnement Nouveau Monde** du 13 avril au 18 mai 2016 (6 mercredis).

C'est le moment de poursuivre votre apprentissage. N'hésitez pas à vous inscrire pour connaître les vins du Nouveau Monde.

Pour les renseignements, vous pouvez communiquer avec Yves Bovet à asqo-cours@asq.qc.ca ou au 819 778-6605.

Yves Bovet



Mot du président

Bonjour Amicalistes,

Vous l'avez probablement déjà lu dans les journaux récemment, deux restaurants gastronomiques de Gatineau, secteur Hull (Gy et le Tartuffe) ont soudainement fermé leurs portes au début de l'hiver. Comme nous étions des habitués de ces excellentes tables, laissez-moi vous dire que le défi était plus grand cette année pour les repas à venir d'ici la fin de la saison.

Heureusement, mon collègue Yves Bovet et votre humble serviteur sont heureux d'avoir été en mesure de vous offrir un menu à la hauteur encore cette année pour le Repas des Chevaliers qui aura lieu le samedi 9 mars au restaurant *Les Fougères*, fraîchement rénové. L'invitation accompagne cette édition de *La Lie* (réservée exclusivement bien sûr aux Chevaliers de l'Amicale et leur invité(e)).

Entre-temps, Annie Fournier et Manon Gingras nous attendent ce vendredi 18 mars pour une dégustation régionale du nord de l'Italie qui affiche déjà complet. Ce sera une excellente pratique pour le concours Réal-Levesque dont les détails seront dévoilés le mois prochain.

Dans ce numéro de **La Lie**, vous pouvez lire les comptes-rendus de la dégustation technique didactique sur l'origine des saveurs organisée par Daniel Ducharme et Jean-François Fiset (Félicitations à vous deux) et du repas saisonnier Autour de l'Alsace, qui comme toujours a été fort couru (merci à Joanne Bérubé et Gilles Proulx).

Enfin, nous sommes heureux de vous informer que l'atelier sur les vins d'Italie a été tellement populaire que votre conseil a décidé d'ajouter une troisième session en mai, déjà complète.

En terminant, Raymond Dumay nous rappelait il y a presque 50 ans : « Le vin n'est pas une fabrication régie par des règles scientifiques, mais un art dépendant uniquement du goût. »¹.

¹ Raymond Dumay, *Guide du vin*, ed. Stock, 1967, p. 268.



RAPPORT D'ACTIVITÉ DÉGUSTATION TECHNIQUE DIDACTIQUE : L'ORIGINE DES SAVEURS VENDREDI 15 JANVIER 2016

La finalité d'une dégustation technique consiste à avoir une bonne idée de la qualité des vins servis. Comment justement juger de cette qualité? Par l'équilibre fruit-tannins-acidité, par la texture, par la sapidité, par la qualité de l'élevage en barriques? « Certes, et encore plus. » nous annoncent Daniel Ducharme et Jean-François Fiset. Ces deux hôtes, dont la chimie est la *tasse de thé*, se sont employés à démythifier les arômes et les saveurs qui pour certains d'entre nous participeraient plus de l'alchimie que d'une science moléculaire.

En guise d'ouverture... des esprits, le **Nicolas Feuillatte, Champagne (Wine Spectator 92)** chatouilla les papilles des goûteurs par ses nombreuses petites bulles enrobées dans un niqab jaune doré. En jouant de la flûte, on lui découvrit des jambes galbées et une collerette brillante contrastant avec son nez discret (**Yves**). Cependant, il suffisait de l'agiter un peu plus pour sentir pomme, citron, poivre, levure, tabac; bref, des odeurs fruitées et empyreumatiques. L'attaque du palais se solda par des picotements jouissifs. La finale ronde et fruitée ne sonna pas la fin; bien au contraire, certains en redemandèrent.

Le **Principe de Viana, Chardonnay, Espagne, 2014, IP** afficha son visage pâle, jaune mâtiné d'un blanc limpide et très brillant. En le *dodinant*, on le vit pleurer abondamment, à tièdes larmes, manifestant ainsi sa jeunesse. Quelques arômes de banane et d'ananas se dégagèrent d'abord, mais les arômes variétaux du chardonnay se dissipèrent vite en sucre d'orge et fleur d'oranger. L'acidité très vive et l'amertume en finale enserrèrent peu ou prou les notes de levure et de chêne perçues au nez : somme toute, un certain équilibre gustatif peu convaincant. Produit certainement pas aussi pétillant que **Mariane**. On passa vite au suivant.

La belle brillance or paille du **Burrowing Owl Estate Winery Chardonnay, Canada, 2011** n'aurait pas suffi, paraît-il, à titiller les vibrisses des orpailleurs de la vallée de l'Okanagan. Pourtant, de ce blanc sec émanaient de subtiles notes fruitées qu'enrobaient un peu trop des arômes empyreumatiques (silex) et boisés (chêne, gazon). L'attaque un peu amère ne fut pas annoncée par le nez, avancèrent certains. Malgré son exubérance **Nouveau Monde (Claude)**, ce produit canadien, bien qu'ample et alcooleux, se révéla moins rond que les chardonnays français.

Après avoir avalé l'espagnol qui *pinote* et le canadien *pommadé*, l'assistance se tourna vers nos deux mentors pour en apprendre davantage sur leurs addictions. En verre et contre toux, ceux-ci s'adonnèrent avec brio à la *kalepomentaneïnomineïologie*.¹

D'entrée de jeu, Daniel n'eut pas de mal à faire valoir que les 1300 molécules que comporte le vin se prêtent à une multitude d'opérations d'addition, de soustraction et de modulation; même un calculateur prodige ne s'y retrouverait pas. Il se *tapa même la cloche*... de Laplace-Gauss pour instiller l'idée que la qualité du vin est une question de perception. Jean-François enchaîna brillamment avec la fermentation et le vieillissement du vin. Sa description de l'anatomie du raisin en laissa plus d'un bouche *baïe*. Tous deux donnèrent à leurs disciples le goût de tester leurs nouvelles connaissances lors du troisième service.

Le **Château Dassault, St-Émilion, Grand Cru Classé, France, 2000, WS 90** fut annoncé en grand pompe et pris d'assaut. Affichant un ménisque orangé sur son teint grenat, ce grand cru se sentait bien en trois temps. Au premier nez, l'odeur de champignon et le parfum de truffe préludèrent à son caractère terreux. Puis, se manifestèrent les fruits confits et les framboises. Ensuite, le nez puissant ne se démentit point en rappelant le sirop d'érable et, en rétroolfaction, des notes herbacées. À l'attaque, les tannins polymérisés (**Jocelyn**), savamment enrobés dans les fruits bien sentis, ne donnèrent pas l'astringence peu agréable des vins trop tanniques. Malgré les quinze ans d'âge de ce grand cru classé, on sentit la rugosité de la jeunesse. Encore quelques années de maturation feront de ce vin somme toute vineux « un robuste vieillard que l'âge fortifie au lieu de l'affaiblir. » (**Claude Bonvin**)

Avec sa verve habituelle, **Annie** nous fit part de ses commentaires sur **Errazuriz Max Reserva Cabernet-Sauvignon, Chili, 2013**. Arborant une robe opaque et limpide de cerise noire (je parle, bien sûr, du vin), frangée de violacé, cet assemblage ésotérique (carignan, grenache, shiraz, mourvèdre) dégagea d'emblée des arômes de sucre d'orge et de bois brûlé, accompagnés de traces de bleuets et de fraises.

¹ Art de donner des noms difficiles à retenir.



RAPPORT D'ACTIVITÉ DÉGUSTATION TECHNIQUE DIDACTIQUE : L'ORIGINE DES SAVEURS VENDREDI 15 JANVIER 2016 (SUITE)

Au second nez, le sirop d'érable envahissait les muqueuses. Les quatre cépages s'harmonisaient en bouche : tannins présents mais non agressifs; alcool camouflé subtilement dans les fruits. En prenant l'air littéralement, l'amalgame fit éclater les fruits. Assemblage réussi ; à quand un mariage tout aussi réussi avec un mets assorti?

L'Espagne rempila avec un vin de la région de Rioja composé de tempranillo (85 %) mazuolo (10 %) et graciano (5 %). De couleur grenat foncé, ce **Lan Edición Limitada, Espagne, 2011** d'importation privée libéra des arômes de fruits confits (mûre, prune, cassis) qu'on sentit, au deuxième nez, bien intégrés à l'ensemble, voire imprégnés de chocolat (**Jacques**). À l'attaque, les tannins fondus ne masquèrent pas les notes épicées et minérales. Bouche longue, ample et persistante. Le goût *umami* ne fut peut-être pas perceptible, mais sa présence s'avéra si on en juge par la sécrétion de salive induite par la stimulation des récepteurs gustatifs (dixit D.D.). L'eau à la bouche, vraiment! Où était le poulet à la basquaise?



Photo : Yves Bovet

Jean-François Fiset en pleine action de démystification.



Photo : Yves Bovet

Daniel Ducharme en écoute d'une question de l'audience.

Les deux derniers vins exprimèrent leur caractère boisé avec vigueur. D'abord le jeune cabernet sauvignon **The Motorcycle Marvel, Afrique du Sud, 2013, IP** montra, sous sa robe rubis d'intensité moyenne, des jambes grasses, voire athlétiques (**Claire**), mais moins opaques que celles du vin précédent. Très expressif, mais moins au premier nez (poivron vert) qu'au second nez cependant (fruits noirs, muscade, cannelle), il fut fidèle aux arômes perçus à l'olfaction en les rehaussant d'une rondeur appétissante et d'une caudalie 12, tout en dégageant une sensation pseudo-thermique de chaleur.

Quant au second cabernet sauvignon, le **Penfolds Bin 389 Cabernet Sauvignon-Shiraz, Australie, 2012**, coupé de shiraz comme il se doit puisqu'il vient de *down below*, il ne démérita pas de son rang hiérarchique. Sa robe violacée, semi-opaque récita son *chapelet* incolore. Le nez complexe s'ouvrit lentement sur des parfums de vanille, de chêne, de tire brûlée. Contrairement au cabernet-sauvignon précédent, celui-ci n'évoqua ni le poivre ni la pivoine, en raison sans doute des acquêts provenant de son mariage, à parts égales, avec shiraz. Rugueux au début, lentement il se révéla *lampant* à la longue, grâce à sa charge tannique équilibrée, à son acidité légère et à sa belle persistance. On fit des gorges chaudes de sa fraîcheur et des notes de raisins Sultana en fin de bouche (**Annie**).

En conclusion, Jean-François et Daniel, soyez vivement remerciés d'avoir tenté, pour le bénéfice des béotiens en la matière, de circonscrire ces huit représentants vivants de la noble et mystérieuse matière, tant par les mots savants (dont certains fort utiles au scrabble) que vous nous avez servis sur acétates que par les *perspectives odorantes* que nous avons expérimentées. Grâce à ce tour d'horizon sur trois continents, nous ne sommes pas *restés en carafe*.

Gaëtan Lavoie



RAPPORT D'ACTIVITÉ

REPAS SAISONNIER – AUTOUR DE L'ALSACE

VENDREDI 29 JANVIER ET 5 FÉVRIER 2016

Membre de l'Amicale depuis treize ans, je participe maintenant à beaucoup moins d'activités que je choisis avec des critères précis. Cette soirée Alsacienne, avec un chef réputé, était une valeur sûre; j'allais pouvoir déguster de la grande cuisine avec la garantie de vins choisis pour leur accord parfait, une combinaison gagnante.

Le mousseux (**Wolfberger, crémant d'Alsace, brut** – 20,35 \$) fut une belle surprise unanimement appréciée.

L'exposé du grand chef **Stéphane Paquet** fut pour moi le clou de la soirée, à égalité avec sa cuisine, bien entendu. Comme à de nombreuses occasions que j'ai eues de l'entendre discourir avec passion de cuisine et de nourriture, j'en appris beaucoup, des méthodes et traditions entourant la préparation du jambon jusqu'aux méthodes de la « mafia des tomates ».

L'entrée d'asperge et de jambon était accompagnée d'un **muscat** agréable (**Jean-Baptiste Adam, Alsace, 2013** - 19,85 \$). L'accord était acceptable, sans plus, certains firent remarquer que l'acidité du vin réduisait le gras du jambon.

La tarte aux poireaux et au fromage flambé présentait une variété de goûts subtilement contrastés que j'ai particulièrement appréciés. Le **pinot gris** (**Pierr Sparr, Réserve, 2014** - \$17,95) s'effaçait rapidement derrière les saveurs du plat.

Le chef trouva dommage qu'il n'ait pu nous servir un plat commun au centre de la table avec une montagne de nourriture, comme c'est la coutume en Alsace; dommage, en effet. Nos assiettes nous présentèrent tout de même des monticules impressionnants d'une belle panoplie de mets typiquement alsaciens préparés avec soins. La variété et les goûts furent à la hauteur de mes attentes.

Pour moi, la surprise vinicole de la soirée est venue de la cohabitation d'un rouge (**Domaine Marcel Deiss, Pinot noir, 2012** – 28,00 \$) et d'un blanc (**Domaine Schlumberger, Riesling, Grand Crus, Saering, 2011** – 30,00 \$) pour un même service. J'aime bien être déstabilisé mais je n'ai pas réussi à apprécier et j'ai compris pourquoi les restaurants servent de la bière avec un tel repas. Ceci dit, Jocelyn me fit remarquer avec justesse que le rouge n'en avait que la couleur puisqu'il ne présentait aucun tannin et que c'était le plus acide des deux.

Le strudel créa une controverse sur la typicité des ingrédients utilisés. Le débat entre le feuilleté ou la pâte philo fut clos par Jocelyn, encore lui, qui avait aimé sans en être défrisé (SIC). Pour ma part, j'appréciai l'honnêteté du chef qui avoua faire primer ses goûts sur les coutumes. Le dernier vin (**Domaine Ostertag, Vignoble d'Epfig, Gewurztraminer, 2014** – 38,00 \$) fournit un accord facile avec les épices du strudel.

Comme l'Alsace regorge d'excellents produits dans cette gamme de prix, je suis resté sur ma faim pour ce qui est des vins et des accords mais j'ai dégusté un bon repas dans une atmosphère des plus conviviales.

Serge La France

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, *chef 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, *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 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.