



Vol. 24, N° 10, Mai 2016

Courriel : La\_Lie@asq.qc.ca



## ***NOS PROCHAINES ACTIVITÉS***

**Vendredi 13 mai 18 h**

Assemblée générale annuelle

Concours « Réal-Lévesque »

Les D.O.C et D.O.C.G en rouge du  
Piedmont, de la Toscane et de la Vénétie  
*Jardins du Château*

**Vendredi 27 mai 17 h 30**

Festin des sommeliers  
*Restaurant l'Orée du Bois*

## ***ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE SECTION OUAOUAIS - 13 MAI 2016***

N'oubliez de participer à notre assemblée générale du 13 mai pour connaître ce que l'on fait pour vous et que ceux qui ont atteint un anniversaire d'ancienneté, puisse venir chercher leur épinglette. Voici de nouveau la liste des récipiendaires de cette année :

	<b>15 ans</b>
<b>40 ans</b>	Réjean Baribeau
Jacques Labelle	Diane Cofsky
Denise Legros	Yvon Deslauriers
	Nicole Ducharme
	Réjean Fortier
<b>25 ans</b>	Pascale Reinhardt
Ghislaine Frappier	<b>10 ans</b>
	Joanne Bérubé
	Louise Piché
<b>20 ans</b>	Richard Wagner
Louise Bolduc	<b>5 ans</b>
Paul-André Bolduc	Pascale Giguère
Danielle Bouvet	Caroline Morin
Annie Fournier	Teresa Przybysz
Serge Presseau	Guy Villeneuve
	Yves Villeneuve



## ***Mot du président***

Chers Amicalistes,

Cela fera très bientôt un an que j'assume la présidence de notre belle amicale et j'aimerais vous remercier pour votre appui et votre enthousiasme tout au long de cette année de la quarantenaire qui fut soulignée de belle façon. Le temps file rapidement et dans quelques jours, j'espère que vous serez nombreux à participer à notre Assemblée générale annuelle qui se tiendra le vendredi 13 mai prochain aux Jardins du Château. Le même soir, plusieurs viendront encourager les trois équipes inscrites au concours Réal-Lévesque. On leur souhaite la meilleure des chances.

Entre-temps, plusieurs d'entre nous ont accepté l'invitation à participer au dernier atelier accords mets et vins de l'année sous le thème « La côte Ouest américaine » préparé par Joanne Bérubé et Gilles Proulx le 18 avril prochain. De belles découvertes en perspective pour cette activité qui fera salle comble.

Et qui dit fin d'année dit Festin des Sommeliers ! Vous trouverez dans ce numéro de La Lie l'invitation pour notre repas annuel qui aura lieu le vendredi 27 mai au restaurant L'Orée du Bois à Chelsea. Nos comparses Annie Fournier et Danielle Tremblay nous promettent une soirée inoubliable et délectable. Inscrivez-vous maintenant!

Je vous invite en terminant à lire dans ces pages les comptes rendus de la dégustation régionale de l'Italie du Nord (bravo Annie Fournier et Manon Gingras) ainsi que du repas des Chevaliers organisé par Yves Bovet et votre humble serviteur.

Le romancier André Maurois a un jour fait valoir à juste titre que « les civilisations du vin sont fines et délicates. C'est qu'elles respectent les plus précieuses valeurs humaines : le temps, la patience, le goût et le jugement. »<sup>1</sup>

<sup>1</sup> André Maurois, 1885-1967, romancier, biographe, conteur et essayiste français.

**RAPPORT D'ACTIVITÉ**  
**DÉGUSTATION RÉGIONALE – ITALIE DU NORD**  
**VENDREDI 18 MARS**  
**LA VITA É BELLA !**

Dès l'arrivée, une flûte de Prosecco en main et l'attente d'une soirée aux vins italiens, le ton des conversations était déjà prometteur et « pétillant ».

Avaient bien raison nos hôtes, Annie et Manon, en nous suggérant :  
 Laissez-vous charmer par le **Nino Franco Brut, Valdobbiene!**

Personnellement, j'ai quand même commencé à l'écart de tous, rien que pour lire avec soin l'excellente présentation préparée par Manon et Annie, qui m'a remis au diapason avec la géo-œnologie italienne et les maintes détails sur les vins. Je trouve toujours dommage que d'éventuels droits d'auteur empêchent de faire circuler à l'avance ces relations, toujours fort intéressantes.

J'avoue que j'ai vraiment apprécié la soirée, avec une ambiance comme dans une famille typique italienne, bruyante et joviale, caractérisée par un mélange harmonieux de mets, vins et compagnie : **un trio qui prolonge la vie!** En l'absence de l'état-major de l'Amicale<sup>1</sup>, la place était aux dames et la touche féminine était présente jusqu'aux moindres détails, en partant par la salade aux couleurs de mon drapeau, couronnée par trois tours de prosciutto, que chacun des 64 présents avait devant soi.

Délice de l'œil et du palais!



Photo : Gaëtan Lavoie

Cette **salade de roquette, prosciutto et choux au fromage** était bien accompagnée par :

**Langhe DOC 2014, des Cordero di Montezemolo.** Un vin (100 % arneis) de couleur paille clair, que nos hôtes ont décrit comme invitant et frais.

**Dolcetto d'Alba DOC 2013, des Mascarello, Giuseppe e figlio,** à la robe rouge violacée, donnant signes de jeunesse, pas de fruits, pas de tanins et accord neutre avec la salade.

Ensuite les **Spaghetti alla Bolognese** ont été un défi que Sandra a très bien surmonté, car, faute des « pappardelles »,

promises, elle a dû en préparer une montagne qui aurait satisfait une centaine d'italiens (en quantité et en qualité). Ceci sans parler du fromage que Michelle a gratté à la main. Les spaghettis étaient accompagnés par :

**Barolo 2009 DOCG, de Aurelio Settimo** Couleur rouge grenat avec des reflets rubis, intense en nez et en bouche. Légères notes de réglisse et une élégante note balsamique. Encore du porto au 3<sup>e</sup> nez.

**Tauleto IGT 2011, de Umberto Cesari (région de l'Émilie-Romagne)** Rouge foncé, opaque, violacé et rubis ; « il sentait la noblesse de l'Italie »; empyreumatique au 1<sup>er</sup> nez (allez aux cours!); Au gustatif tanin présent mais pas agressif, belle longueur, goût de cerises.

<sup>1</sup> **Note de l'éditeur :** Trois (3) personnes du Conseil avaient des obligations au niveau provincial à Trois-Rivières.

**Suite à la page suivante**

**RAPPORT D'ACTIVITÉ**  
**DÉGUSTATION RÉGIONALE – ITALIE DU NORD**  
**VENDREDI 18 MARS (SUITE)**

Les 3 fromages de vache venaient de régions bien différentes : la Fontina des Alpes occidentales, qui (comme son voisin transalpin, le Beaufort de la Savoie, goûté lors des vins et fromages) est de couleur différente en fonction dell'alpeggio (alpage), le Taleggio de la plaine du Pô et le Piave des Alpes orientales, se sont bien accordés avec :

**La Grola IGT 2011, de Allegrini (Vénétie)** Grenat foncé; « après avoir brassé la cage, il rappelle les pommes de route (celles qu'on mange sur le chemin) »; au gustatif, trop jeune avec une attaque modeste, court en bouche; néanmoins un des vins des plus intéressants.

**Teroldego Rotaliano IGT 2011, de Foradori (vitigni delle Dolomiti, Trentin-Haut Adige)** Semi-opaque, grenat. Au 1<sup>er</sup> nez : fermé, violette, cerise, au 2<sup>e</sup>, sucre d'orge, léger. Au gustatif, délicat, juteux, acidité, de moyenne à faible, finale alcoolique.

**La Panna Cotta et les Cantucci (croquants aux amandes) étaient excellents.** J'assume l'entière responsabilité d'avoir suggéré de tremper les « cantucci » dans le vin doux, car, si d'un côté cela évite des problèmes aux dents, pour un œno-puriste c'est un sacrilège.

**Torcalato DOC 2011, de Maculan (Vénétie)** Couleur abricot, orange, doré, limpide, jambes langoureuses, beau. Au 1<sup>er</sup> nez, une salade de fruits (pêche mûre, sucre, abricot, fraise, miel), au 2<sup>e</sup>, miel et épices. Au gustatif, encore le miel, pêche, sucre mais « tombe pas sur le cœur » (sic). Il fait ressortir la vanille de la panna cotta.

**GR A Z IE!**

**Ricardo Rossi-Ricci**



**RAPPORT D'ACTIVITÉ**  
**REPAS GASTRONOMIQUE DES CHEVALIERS**  
**RESTAURANT LES FOGÈRES**  
**SAMEDI 9 AVRIL 2016**

En cette belle journée du printemps, le soleil présent, la température manquante, nos hôtes, André Thivierge et Yves Bovet, avaient convié les Chevaliers à se joindre à eux pour partager ce repas gastronomique au restaurant *Les Fougères*, nouvellement rénové (belle réussite!). Les propriétaires, Charles Part et Jennifer Warren-Part, nous ont reçus avec grand professionnalisme avec leurs équipes de jeunes cuisiniers et du service.

Entre les services, j'ai demandé aux convives leurs impressions. Voici donc leurs commentaires que j'ai pu décrypter de mes notes.

À la réception, nos hôtes offraient un **champagne du vignoble Delamotte, Brut, Montagne de Reims** (49 \$). Un champagne classique, avec une acidité rafraichissante, pas d'excès, bien équilibré. Il présentait des bulles fines et des parfums délicats. France, qui n'est pas une fervente des champagnes, l'a aimé.

Au premier service, on nous présentait un tartare de cerf assaisonné de dukkah (épices à l'indienne), accompagné de kumquat (agrume asiatique) et de croustilles de riz. Le vin **La Tota du vignoble Marchesi Alfieri, d'appellation Barbera d'Asti d'Italie, 2014** (27,20 \$), accompagnait ce mets. Le vin présentait une robe cerise noire, avec des arômes de prune et de torréfaction. En bouche, ce vin était équilibré avec des tanins souples, soyeux et ronds. Il s'associait bien avec le sésame du dukkah. Un autre convive trouvait le vin jeune et l'accord était moyen avec le cerf. Un autre trouvait le plat original. Un mélange de saveurs, de texture, tout en contraste mais excellent. Super accord avec ce vin sec, nez sur le fruit, tanins présents mais enrobés par les fruits. C'était audacieux.

**Suite à la page suivante**



**RAPPORT D'ACTIVITÉ**  
**REPAS GASTRONOMIQUE DES CHEVALIERS**  
**RESTAURANT LES FOUGÈRES**  
**SAMEDI 9 AVRIL 2016 (SUITE)**

Le deuxième service, un saumon Chinook sous-vide avec une émulsion de poire et gingembre accompagné de purée de patates douces au chutney à la lime, de shitake et de pancetta était servi avec un **pinot gris, Les Éléments, 2012, du Domaine Bott-Geyl d'Alsace** (26,15 \$). Le vin avait une belle minéralité, goûtait la pomme verte sucrée et avait une bonne acidité en finale. Le plat était savoureux. Au premier coup d'œil, le saumon n'avait pas l'air cuit mais il l'était. Il était tendre, il fondait dans la bouche. Le vin s'accordait bien avec le salé du saumon et de la pancetta plutôt qu'avec la patate douce.

Puis, suivait le repas principal avec la longe d'agneau poêlée avec son jus au citron confit, accompagnée de frites de polenta, d'aubergine fumée et de tomate confite de la ferme Suntech. Le sommelier du restaurant des Fougères avait suggéré un mélange grenache, shiraz et mourvèdre australien. Les organisateurs proposaient un combat entre l'ancien et le nouveau monde, soit un mélange du Rhône et un de l'Australie. Les vins présentés étaient le **Télégramme du vignoble Brunier de Châteauneuf-du-Pape 2013** (49,75 \$) et le **Ironstone Pressings, grenache/shiraz/mourvèdre du vignoble D'Arenberg 2007** (50 \$). Selon les commentaires recueillis, le Châteauneuf-du-Pape avait un nez fermé, légèrement poivré avec des fruits confits. Les tanins étaient légers, le vin était équilibré mais trop jeune. L'australien avait un nez de cassis, d'épices, de bois et de fruits confits. Au gustatif, de la matière en bouche, les tanins étaient fondus, ronds, le vin était chaleureux, puissant. Le plat était copieux, le meilleur agneau à vie selon un des convives. Les deux vins accompagnaient bien le plat mais les gens ont préféré l'australien, le plus âgé des deux vins.

On servait au cinquième service, une salade printanière avec une vinaigrette au miel accompagnée de fromage Fuoco, fromage québécois au lait de bufflonne. Ce plat était accompagné d'une minérale Badoit. Le fromage était délicieux. Plusieurs convives en ont commandé.

Finalement, le dessert arrive, un petit pot de crème au chocolat blanc, au lait de noix de cajou et d'abricots. Le dessert ressemble à un œuf au miroir. Un Royal, Tokaji Aszú, 5 Puttonyos, 2009 d'Hongrie (44,75 \$ le 500 ml) accompagnait ce service. Ce vin avait une robe de couleur de l'abricot et avait aussi des arômes d'abricot. Au gustatif, une bonne acidité, une texture soyeuse, une belle finale. Il accompagnait bien la richesse du dessert qui était succulent.

L'après-midi se termina vers 16 h avec les remerciements à l'équipe du restaurant, aux organisateurs et à toutes les personnes ayant contribué au succès de ce repas.

**Paroles du collectif de Chevaliers rapportées par Yves Bovet**

**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](http://www.amicaledessommeliers.com)



[www.facebook.com/ASQOutaouais](https://www.facebook.com/ASQOutaouais)

**ACTIVITÉS DE L'AMICALE**

André Thivierge

819 685-2399



[asqo-president@asq.qc.ca](mailto:asqo-president@asq.qc.ca)

**COURS SUR LA  
CONNAISSANCE DES VINS**

Yves Bovet

819 778-6605



[asqo-cours@asq.qc.ca](mailto:asqo-cours@asq.qc.ca)

**ÉDITEUR DE LA LIE**

Yves Bovet

819 778-6605



[La\\_Lie@asq.qc.ca](mailto:La_Lie@asq.qc.ca)

**Parfums et odeurs de cigarettes**

Le port de parfum ou de lotion lors des activités **nuît** 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 L'ORÉE DU BOIS, 15, CHEMIN KINGSMERE, CHELSEA (QUÉBEC) LE VENDREDI 27 MAI 2016 – 17 H 30

Chers Amicalistes,

Mai approche à grands pas. Avec lui, les grands plaisirs du printemps : journées plus longues, chaleur, arbres fruitiers en fleur avec tous les arômes qui les accompagnent, et bien sûr, le Festin des Sommeliers.

Danielle Tremblay et Annie Fournier vous invitent au dernier repas gastronomique de l'année qui marque le quarantième anniversaire de l'Amicale en Outaouais. Le chef propriétaire Jean-Claude Chartrand et son équipe de *L'Orée du Bois*, nous ont préparé un menu d'inspiration saisonnière, le tout rehaussé d'une sélection de vins d'importation privée. Riche de leur expérience à Strasbourg en Alsace, Jean-Claude et Gabriel nous lancent le défi d'explorer un accord asperge et vin. Peut-être ont-ils fait la paix? Vous devez venir en juger par vous-même!

Joignez-vous à nous pour une soirée haute en saveurs, en sensations et en couleurs. Veuillez noter que le restaurant demande un nombre préliminaire pour le **13 mai** et un nombre final le **20 mai**. Nous vous invitons à réserver le plus rapidement possible.

Adressez votre inscription à :

**Danielle Tremblay, 68, rue Bégin, Gatineau QC J9A 1C8.**

Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec  
Danielle au 819 595-8463 ou Annie au 819 772-4866.

-----X-----

#### LE FESTIN DES SOMMELIERS - L'ORÉE DU BOIS Vendredi 27 mai 2016 à 17 h 30

Nom du (des) membre(s) : \_\_\_\_\_

Nom du (des) invité (es) : \_\_\_\_\_ tél. : \_\_\_\_\_

Membre(s) : \_\_\_\_\_ x 133 \$ = \_\_\_\_\_ \$

Seul un chèque reçu par la poste peut vous garantir une place.

Invités(s) : \_\_\_\_\_ x 148 \$ = \_\_\_\_\_ \$

Chèque au nom de *L'Amicale des sommeliers du Québec, section Outaouais*

Total : \_\_\_\_\_ \$

**PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI!**

Allergies ou intolérances à : \_\_\_\_\_

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 L'ORÉE DU BOIS, 15, CHEMIN KINGSMERE, CHELSEA (QUÉBEC)**  
**LE VENDREDI 27 MAI 2016 – 17 H 30**

**MENU**

Accueil

**Tuile de Parmesan**  
*Franciacorta Bella Vista*



Premier service

**Raviole au fromage de chèvre avec bouillon à l'oseille du jardin et citronnelle**  
*Sancerre, Domaine Roger Champeault, sauvignon blanc, France, 2014*



Deuxième service

**Asperge verte du pays avec crevette nordique du St-Laurent, œuf de caille poché,  
croustille de jambon cru et mayonnaise de mousseline**  
*I.G.P Côtes de Thongue, muscat à petit grains, Domaine de L'Arjolle, France, 2014*



Troisième service

**Trilogie de canard et poêlé de Spätlese aux choux de bruxelles,  
champignons portebello servi avec sauce aux morilles**  
*I.G.P Côtes de Thongue, Le Paradoxe (cab. Sauv., syrah, merlot, grenache), France, 2013*  
*St-Estèphe cru bourgeois, Château Coutelin-Merville, Haut-Médoc, France, 2009*



Quatrième service

**Rassembleu de Montebello avec sablé à la noisette,  
niçoise et chutney à la figue et griotte**  
*Le Grenache passerillé, Domaine de la Tour Penedesse, France*



Cinquième service

**Granité au citron arrosé de liqueur de Cédratione, Domaine Mattei, Corse**



Sixième service

**Vacherin à la rhubarbe, meringue rosée,  
glace à la vanille avec petits fruits rouges avec filet de sirop à la violette**  
*Cerdon de Bugey, Mousseux rosé, Méthode ancestrale, France, 2015*