



Vol. 24, N° 11, Juin 2016

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Dimanche 21 août

Repas champêtre 2016

La Ferme du Terroir

L'invitation sera envoyée bientôt.



Merci!

Je voudrais remercier toutes les personnes qui ont pris le temps d'écrire les rapports d'activités de la saison 2015-2016. Ces textes sont le **cœur** de notre journal. Ces écrivains d'une activité, parfois plus, ont été les suivants : *Maxime Beaupré, Joan Chrétien, Louise Daoust, Claudette Doucet, Sylvie Gaudet, Serge La France, Denis Labelle, Gaëtan Lavoie (2), Michel Lessard, Chantal Parent et Riccardo Rossi-Ricci (3)*. Je vous remercie de votre ardeur à décrire nos activités.

Je ne voudrais pas passer sous silence de remercier nos photographes *Yves Bovet, Alain Grenier, Gaëtan Lavoie, Margarita Merino, Marie-Claude Picard et Riccardo Rossi-Ricci*. Grâce à leurs photos, ils ont mis un peu plus de vie à notre journal.

Yves Bovet, Éditeur de La Lie

Mot du président



Chers Amicalistes,

Le 13 mai dernier, les membres présents à notre assemblée générale annuelle ont réélu 10 des 11 directeurs pour la prochaine année. J'aimerais remercier Joanne Bérubé pour les sept dernières années qu'elle a consacré avec passion et enthousiasme au conseil, particulièrement dans son rôle de chef de protocole. J'en profite pour souhaiter la bienvenue à Chantal Parent au conseil qui nous arrive avec plein d'idées novatrices. Durant cette même soirée, les membres présents m'ont renouvelé leur confiance et invité à demeurer président de notre section pour un deuxième mandat. Je les en remercie avec enthousiasme.

Le même soir, notre concours de dégustation a été chaudement disputé parmi les trois équipes présentes. Félicitations à celle composée de Paul-Émile Élément, Serge Presseault et Daniel Ducharme qui a eu le mandat de représenter notre section au concours Jean-Michel Demarq le 11 juin prochain à Québec! Vous trouverez tous les détails sur la soirée du concours Réal-Lévesque dans cette édition de **La Lie** ainsi que le compte-rendu de l'atelier accords mets et vins du 29 avril dernier sous le thème « La côte Ouest américaine ».

Quelques jours plus tard, quatre-vingts convives ont vivement apprécié le Festin des sommeliers au restaurant L'Orée du Bois préparé par Annie Fournier et Danielle Tremblay. Nous avons eu droit à un menu et des accords époustouffants. Bravo mesdames!

Votre nouveau conseil se rencontrera dans les prochains jours pour préparer un programme d'activités qui sera, on l'espère, encore et toujours à la hauteur de vos attentes. D'ici là, marquez vos calendriers pour les prochaines activités : le Repas champêtre du 21 août dont l'invitation suivra bientôt. Réservez aussi votre soirée du 23 septembre pour la Dégustation de bienvenue, où vous seront proposés, les choix du Président. Plus de détails à venir bientôt!

RAPPORT D'ACTIVITÉ

ATELIER ACCORDS METS ET VINS – LA CÔTE OUEST AMÉRICAINE

VENDREDI 29 AVRIL 2016

La première chose qui me vient en tête quand je pense à cette soirée du 29 avril 2016 organisée par Joanne Bérubé et Gilles Proulx, c'est la chanson de Richard Desjardins « Chaudes était la nuit » (<http://www.richarddesjardins.com/musicographie/albums/chaude-etait-la-nuit.html>). En effet, avant même que les premiers verres de vin ne soient servis, l'atmosphère était déjà en effervescence. Les décibels atteignaient des sommets inégalés. Tout au long de la soirée, cette chaleur communicative entre les convives a perduré.



Photo : Riccardo Rossi-Ricci

La table était mise pour accueillir les deux premiers vins blancs soit un **Château Ste-Michelle Eroica Riesling Columbia Valley AVA, Washington, 2012** (31 \$), et un **Ridge Estate Chardonnay, Santa Cruz AVA, Californie, 2012** (65 \$), tous deux servis avec un guacamole au maïs et croustilles de pain pita.

Créée en 1999, la maison *Eroica* tire son nom de la 3^e symphonie de Beethoven. Elle veut ainsi associer bravoure et avant-garde, élégance et raffinement. Ce *Château Ste-Michelle Eroica Riesling 2012* porte avec élégance une robe limpide jaune paille irisée de reflets verdâtres et laisse entrevoir une jambe longue. Son parfum ostentatoire de fleurs laisse tout de même filtrer de subtils arômes d'agrumes. La porte-parole Manon Gingras déclare qu'en bouche, la saveur de citron miellé se prolonge pour créer une belle harmonie avec le *guacamole* préparé par Annie Fournier avec des avocats dorlotés par Nicole Gagnon.

Servi en tandem, le *Ridge Estate Chardonnay, Santa Cruz AVA, Californie, 2012*, quant à lui, présente une robe d'un jaune doré brillant tel un rayon de soleil. Il invite à l'été. Ses premiers effluves exhalent l'ananas, le lychee et le miel tandis que les deuxièmes laissent deviner des fleurs épicées telles les violettes et les derniers, des fruits ronds. Annie Fournier, pour sa part, y retrouve des arômes de pain grillé presque brûlé. Le porte-parole Yves Bovet rapporte que ce vin présente une belle acidité bien intégrée aux saveurs de fruits ronds et un goût de vanille en finale. Le *Ridge Estate Chardonnay* offre une longueur en bouche de moyenne à longue. À la table d'Yves, on se questionne à savoir si le vin doit rehausser les saveurs ou s'il doit s'y fondre. Le débat est lancé!

Déjà, au début du deuxième service, Gaëtan Lavoie s'amuse bien en charmante compagnie! Il est prêt à déguster les pinots noirs que nos organisateurs ont choisis : un **Willamette Valley Vineyards Pinot Noir, Bernau Block, Willamette AVA, Oregon, 2012** (61 \$) et un **Kistler Pinot Noir, Sonoma Coast AVA, Californie, 2012** (82 \$). Ils accompagnent du saumon laqué au saké, au soya et au gingembre préparé par Nicole. Le porte-parole Claude Bouffard nous dit que le *Willamette Valley Vineyards Pinot Noir, Bernau Block, Willamette AVA, Oregon, 2012* porte une robe rubis limpide bordée d'un ruban rose. Ce vin exhale des arômes de vanille, de poivre, de cerises et de fraises légèrement fumées. Il est vrai qu'il est jeune, mais il sait se faire invitant. Son attaque est légère et il s'affirme avec un bel équilibre. Il présente une faible astringence accompagnée de saveurs de fraises et de cerises poivrées. Le chevalier Langlois lui trouve de la verdure. Serait-ce là la cause du désaccord avec le saumon laqué?



Photo : Riccardo Rossi-Ricci

La robe du *Kistler Pinot Noir, Sonoma Coast AVA, Californie, 2012* que la porte-parole Mariane Boudreault nous présente est d'un rouge cerise plus clair et moins brillant que celle du vin qui l'a précédé. Au 1^{er} nez, on y décèle des parfums de tabac frais voire de cigare, de vanille et de chêne. Le 2^e nez est plus végétal avec ses notes de poivrons verts, d'eucalyptus et de bois cendré. En finale olfactive, on lui a découvert une certaine acidité qui s'avère correcte en bouche. Ses tanins souples accompagnent des saveurs de cerises sauvages fumées. On le compare à ses cousins de Bourgogne si différents! Bien que digeste, il a besoin d'accompagnement pour être apprécié. Il fait donc meilleure figure que son prédécesseur avec le saumon laqué, mais y perd son acidité. Quelques dégustateurs s'entendent pour dire qu'aucun des deux vins ne s'harmonise avec le saumon laqué.

Suite à la page suivante

RAPPORT D'ACTIVITÉ
ATELIER ACCORDS METS ET VINS – LA CÔTE OUEST AMÉRICAINE
VENDREDI 29 AVRIL 2016 (SUITE)

Le ton monte dans la salle; les convives ont la parole exubérante. C'est le moment que choisissent nos hôtes pour nous présenter les cabernets sauvignons : un **O'Shaughnessy Cabernet sauvignon, Howell Mountain AVA, Napa, Californie, 2011** (101 \$), et un **Sorella Champoux Vineyard, Horse Heaven Hills AVA, Washington, 2010** (95 \$) qui accompagnent, en 3^e service, un ragoût d'agneau à l'espagnole aux poivrons rouges, des légumes rôtis et des pommes de terre à l'étouffoir préparés par le chef Thierry Deletrez.

Le porte-parole Claude Belzile nous décrit le *O'Shaughnessy Cabernet sauvignon, Howell Mountain AVA, Napa, Californie, 2011* comme un vin opaque, d'un rouge cerise noir profond et soutenu. Il se fait bourlingueur dans la description olfactive : les effluves de tabac *Malboro*, de vanille de *Madagascar*, de moka, de cerises noires de la *Californie* et de cuir d'*Italie* se disputent les places au panthéon des arômes. Ce n'est qu'en bouche qu'on les départagera : saveurs de cerises de France, de petits fruits, nectar légèrement astringent avec des tanins à la fois soutenus et fondus, long en bouche et présentant de belles rondeurs. Il accompagne très bien les pommes de terre tandis que l'agneau fait ressortir son amertume.

Quant au *Sorella Champoux Vineyard, Horse Heaven Hills AVA, Washington, 2010* que le porte-parole Réjean Laflamme présente, il se fait racoleur dans sa robe opaque et brillante cerise noire aux reflets violacés, voire pourpres, qui laisse voir des jambes abondantes et colorées. Au 1^{er} nez, une subtile odeur de mélasse des Antilles se juxtapose à celles de fruits vieillis et compotés, de cerise et de poivrons grillés. Au 2^e nez, ce sont les fruits rouges, la violette et un fond de poivre frais moulu qui émanent. Après un temps de repos, au 3^e nez, il se dégage des arômes d'alcool et des notes délicates de lilas. Au gustatif, l'attaque est agressive. Les tanins très serrés étirent leur présence soyeuse sur la langue, puis laissent la place aux riches saveurs de fruits dans un bel équilibre d'acidité. En finale, on note un soupçon de vanille, de sève et d'alcool. Ce vin se bonifierait en carafe. Il s'harmonise parfaitement avec les légumes grillés et a absolument besoin de l'agneau pour se faire apprécier.

L'heure du dessert a sonné. On nous apporte un **Château Ste. Michelle Ethos Late Harvest Riesling, Columbia Valley AVA, Washington, 2006** (46 \$ la ½ bouteille) qui accompagnera un quatre-quarts à l'orange servi avec un yogourt au miel. Le porte-parole Jean Raymond décrit ce *riesling* de vendanges tardives comme étant d'un bel orangé brillant. Ses arômes et ses saveurs d'abricot, de miel et d'écorce d'orange présentent une belle rondeur, un équilibre et une harmonie des plus agréables. Le yogourt fait ressortir le boisé du *Château Ste. Michelle Ethos Late Harvest Riesling* tandis que le gâteau en rehausse l'acidité. Le mélange donne une harmonie agréable. Toutefois, le vin à lui seul faisait un bon dessert.



Photo : Riccardo Rossi-Ricci

En hommage à Richard Bourassa qui a couru le prestigieux marathon de Boston, l'Amicale lui a remis un vin de vendange tardive produit au vignoble du Marathonien (Québec). Ce Vidal 2014 présente une robe ambrée et brillante. Bombe de fruits, il regorge de pommes et d'abricots sucrés au miel. À cause de sa jeunesse, il présente un peu moins de finesse que le **Château Ste. Michelle Ethos Late Harvest Riesling**. Toutefois, il se bonifiera en vieillissant.

Quelle belle soirée nous avons eue!

Par Joan Chrétien



RAPPORT D'ACTIVITÉ **CONCOURS DE DÉGUSTATION « RÉAL-LÉVESQUE »** **VENDREDI 13 MAI 2016**

Le 13 mai dernier avait lieu le concours de dégustation Réal-Lévesque dont le thème était les vins rouges D.O.C. et D.O.C.G. de Piémont, de Toscane et de Vénétie. Les organisateurs Gilles Proulx et André Thivierge avaient tout préparé de façon impeccable.

Trois équipes concouraient. Elles étaient formées de Caroline Côté, Jean-François Fiset et Patrick Langlois d'une part, de Sylvie Joly, Chantal Parent et Louise Proulx pour la deuxième et finalement de Daniel Ducharme, Paul-Émile Élément et Serge Presseau.

Rachel Gagnon et Johanne Lanthier avaient décidé de passer la soirée avec nous afin de juger les descriptions des trois équipes.



Photo : Marie-Claude Picard

De gauche à droite, Gilles Proulx, organisateur, Rachel Gagnon, juge, l'équipe gagnante, Daniel Ducharme, Serge Presseau et Paul-Émile Élément, Johanne Lanthier, juge, et André Thivierge, organisateur.

Après un concours d'une heure, à répondre à des questions, à décrire 4 vins et à les identifier, il fallait bien une équipe gagnante.

C'est l'équipe formée de Daniel Ducharme, Paul-Émile Élément et Serge Presseau qui a remporté la palme. Félicitations aux gagnants, aux juges et organisateurs.



Photo : Yves Bovet

Lors de l'assemblée générale annuelle du 13 mai 2016 de l'Amicale des sommeliers du Québec, section Outaouais, un nouveau conseil a été élu. André Thivierge demeure le président de la section. Une nouvelle directrice a fait son entrée au conseil. Il s'agit de Chantal Parent. Sur la photo, elle est félicitée par Daniel Ducharme, le nouveau chef du Protocole.

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

André Thivierge, *président*
Daniel Ducharme, *vice-président et chef du Protocole*
Danielle Tremblay, *secrétaire*
Richard Bourassa, *trésorier*
Gilles Proulx, *directeur des cours*
Yves Bovet, *éditeur de La Lie et secrétaire des cours*
Jean-François Fiset, *directeur*
Annie Fournier, *directrice*
Manon Gingras, *directrice*
Patrick Langlois, *directeur*
Chantal Parent, *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

André Thivierge

819 685-2399



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

Rapport du président Saison 2015-2016 Assemblée générale annuelle Vendredi 13 mai 2016

Chers amicalistes, je vous souhaite la bienvenue à notre 40^e assemblée annuelle, ma première à titre de président de l'Amicale. Une année mémorable qui a passé très vite.

Pour l'exercice 2015-2016, dix directrices et directeurs se joignaient à moi pour constituer le Conseil de direction: il s'agit de Gilles Proulx, président sortant, directeur des cours et président du comité des cours au provincial, Richard Bourassa, trésorier, Yves Bovet, éditeur de La Lie et secrétaire des cours, Danielle Tremblay, secrétaire et les directeurs Daniel Ducharme, Jean-François Fiset, Annie Fournier, Manon Gingras et Patrick Langlois. À l'extérieur du Conseil, Jocelyn Décoste nous a assuré encore une fois ses précieux services de webmestre.

J'aimerais souligner le départ de notre amie Joanne Bérubé qui a décidé de quitter le conseil de direction après sept années de fiers et loyaux services à titre de directeur et de chef de protocole de l'Amicale. Un gros merci Joanne pour ton dévouement et au plaisir de te voir souvent à nos activités.

En terme d'activités, votre équipe de direction a souligné en grandes pompes le 40^e anniversaire avec plusieurs belles activités de prestige, à commencer par le Gala qui s'est tenu en décembre dernier au casino du Lac Leamy. Ce fut un événement couru qui a attiré une centaine d'entre nous. Et personne ne fut déçu. À cette occasion, notre ami Gilles Proulx a atteint le rang de gouverneur et Yves Bovet a été reconnu grand bâtisseur de l'Amicale. Encore une fois, félicitations à vous deux. Notons aussi la tenue de deux dégustations techniques de haut niveau pour souligner le 40^e, celles des grands bordeaux et des grands bourgognes.

L'équipe de direction a aussi présenté un programme varié et courru dont une dégustation technique consacrées à l'origine des saveurs, des ateliers sur les accords du fromage et du vin ainsi que sur la Côte ouest de l'amérique du nordé Notons aussi des dégustations régionales sur l'Argentine, les vins côtés 90+, et l'Italie du Nord. Nos Chevaliers ont eu droit à une technique des grands italiens.

Cette année, je remercie les propriétaires des restaurants les Fougères et l'Orée du Bois qui nous ont accueillis et nous accueilleront à leurs excellentes tables. Le repas saisonnier a porté sur la région de l'Alsace. Sans oublier la belle découverte du restaurant La Grange pour un mémorable repas champêtre en août dernier.

Comme vous le savez, le siège social de notre Amicale et le lieu de la plupart de nos activités est ici aux Jardins du Château. Notre accès à cet emplacement et les commodités qu'il nous offre jouent une rôle critique dans le succès de notre section de l'Amicale. Je veux remercier la présidente de l'Association récréative des Jardins du Château,

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

M^{me} Denyse Sénéchal et ses membres pour leur soutien continu à notre organisation depuis plusieurs années. Je remercie aussi chaleureusement notre ami Guy Villeneuve, le directeur des Jardins du Château et aussi un membre de notre Amicale, pour son soutien soutenu tout au long de l'année lors des dégustations et des cours de notre Amicale.

Je ne peux passer sous silence la contribution des videurs, serveurs, traiteurs, cuisiniers et laveurs, tous des participants à nos activités qui font la différence dans la réussite de celles-ci Un grand merci pour votre généreuse contribution!

Cette année, nous avons atteint le nombre record de 231 membres en règle. Merci de nous faire confiance. Merci aussi à tous les commerçants qui font partie de notre programme de promotion, unique en son genre et apprécié par les membres.

Cette année, une centaine d'étudiantes et étudiants ont pu parfaire leurs connaissances du monde bachique. Nous avons donné quatre cours au programme en plus d'innover en offrant un atelier Italie qui fut tellement une réussite que nous l'avons offert trois fois à guichet fermé. Merci à l'équipe des cours qui comprenait : les professeurs Jacques Blouin, René Bordeleau, Johanne Lanthier, Serge Presseau, Jean-François Fiset et André Thivierge; et finalement les personnes-ressources Daniel Ducharme, Annie Fournier, Patrick Langlois, Chantal Parent et Gilles Proulx.

Notre concours « Réal-Lévesque » mettra en lice, immédiatement après cette assemblée, trois équipes qui s'affronteront sur le terrain des DOC et DOCG de la Toscane, du Piedmont et de la Vénétie. L'équipe gagnante rivalisera avec les gagnants des autres section le 11 juin prochain, à Québec, pour remporter le trophée « Jean-Michel Demarcq ». Et cette année, il faut ramener la coupe!!!

Le bénévolat est la clé absolue de nos succès. Mes collègues directeurs ne comptent pas les heures et il y a toujours des membres disposés à aider. Je veux souligner la contribution des scribes qui, à chaque parution de La Lie, partagent leurs impressions et rédigent les comptes rendus des activités. Enfin, permettez-moi de souligner la contribution des conjoints et conjointes qui nous permettent de consacrer du temps au service de l'Amicale, nous appuient dans nos projets et nous aident à gérer notre stress. En particulier, j'aimerais dire un gros merci à mon épouse Kimberly qui partage ma passion pour le vin et qui m'appuie dans ma tâche de président.

À votre santé! Amicalement vôtre!

Le président,



André Thivierge
Section Outaouais
L'Amicale des Sommeliers du Québec
13 mai 2016