Vol. 25, N° 01, Août 2016 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 23 septembre 19 h
La bienvenue de la saison 2016-2017
Jardins du Château

Vendredi 7 octobre 19 h
Dégustation technique :
Le jugement de Paris revisité
Jardins du Château

Nouvelle saison Adhésion

C'est le temps de renouveler votre carte de membre pour la saison 2016-2017. Utilisez le formulaire en format PDF joint au courriel et faites-le nous parvenir. Et venez chercher votre carte à la soirée de Bienvenue du 23 septembre.

Pochettes à verre à vendre

Au cours de la dernière année, quelques amicalistes avaient suggéré que la section Outaouais puisse fabriquer des pochettes à verre afin d'être confortable lorsque nous dégustations debout. Gilles Proulx, qui avait mené à bien la production de tabliers, a décidé de récidiver avec cette initiative avec l'aide de Sandra Labelle. Le prix se détaille à 15 $. Si vous êtes intéressés en avoir une, communiquez avec Gilles à gproulx45@videotron.ca ou au 819 770-2787. Vous pourriez l'acheter pour l'activité de Bienvenue du 23 septembre et déjà l'utiliser lors de cet évènement.

Photo : Yves Bovet

Mot du président

Chers Amicalistes,

J'espère que vous avez profité au maximum du superbe été qui nous offre maintenant ses derniers rayons. Pourquoi pas en profiter pour le prolonger? C'est ainsi que votre humble serviteur, aidé précieusement par la première dame vous invitent à un tour du monde viticole le 23 septembre prochain. C'est le temps d'inviter vos amis à partager cette soirée de Bienvenue agrémentée de vins à prix doux soigneusement choisis et d'une bonne variété de petits plats. L'invitation est jointe à cette édition de **La Lie**.

C'est le temps de l'année pour renouveler votre adhésion pour 2016-2017. Vous pouvez remplir le formulaire joint à ce numéro ou recevoir votre carte en personne à la Bienvenue. Aussi, vous trouverez dans La Lie une liste complète des activités préparées par les membres de votre comité de direction.

Vous serez conviés à des dégustations régionales qui feront découvrir la Grèce, l'Italie et la Méditerranée occidentale. Vous aurez aussi la chance de participer à des ateliers chez Soif et sur l'Afrique du Sud, notre thème du concours « Réal-Lévesque » de cette année. Nous offrirons aussi des techniques sur des thèmes inédits tels le jugement de Paris revisités, un producteur et deux mondes et sur les cépages méconnus. Sans oublier la dégustation technique sur les vins de la Loire et notre repas saisonnier explorant les harmonies aromatiques selon Chartier.

En plus des cours sur l'art d'apprécier les vins qui débuteront très bientôt, l'Amicale continuera à innover et offrira pour une première fois un atelier sur les vins de la Californie cet hiver.

Au plaisir de partager de belles découvertes tout au long de la prochaine saison,

RAPPORT D'ACTIVITÉ

FESTIN DES SOMMELIERS – RESTAURANT L'ORÉE DU BOIS
VENDREDI 27 MAI 2016

C'est dans le cadre enchanteur et bucolique du *restaurant L'Orée du Bois* que s'est déroulé le festin des Sommeliers de l'Amicale pour conclure en beauté cette 40e année anniversaire! Et quel festin!! Nos hôtesses et organisatrices, Annie Fournier et Danielle Tremblay, ont travaillé de pair avec le talentueux chef de *L'Orée du Bois*, Jean-Claude Chartrand, pour nous offrir un repas hors-pair! Le tout a été accompagné de vins d'importation privée de la cave de L'Orée! En voici les détails.

À notre accueil à la terrasse extérieure du restaurant, nous avons savouré un délicieux **Franciacorta Bella Vista,** bien sec, aux bulles fines et continues, ayant une note d'agrumes. Ce nectar bien frais était judicieusement accompagné de tuiles au parmesan! Puis, nous sommes passés à la table!

Photo : Yves Bovet

Avant le premier service, Daniel Ducharme, Chef du Protocole, et André Thivierge, président de la section, ont remis une épinglette d'ancienneté de 25 ans à Ghislaine Frappier. Merci Ghislaine d'avoir encouragé l'Amicale sur une si longue période.

Photo : Yves Bovet

Le conseil de direction de la section Outaouais sous l'initiative du président sortant Gilles Proulx a décidé de remettre une médaille de mérite argent à André Thivierge pour le travail qu'il a accompli au cours des dernières années au sein de la section. Daniel Ducharme et Gilles Proulx remettent à André Thivierge, au centre, sa médaille de mérite. Félicitations André.

Notre premier service était composé de raviole au fromage de chèvre servi avec un bouillon à l'oseille du jardin et citronnelle. Cette entrée fort savoureuse a été mariée au **Sancerre, Domaine Roger Champeault, sauvignon blanc, France, 2014.** Ce beau vin blanc de « fraîcheur », limpide et sec, à l'acidité vive et à la bouche légèrement citronnée, s'est révélé un excellent accord à l'entrée!

Au deuxième service, nous avons dégusté une délicieuse assiette composée de morceaux d'asperges vertes, de crevettes nordiques du Saint-Laurent, d'œufs de caille poché, de croustilles de jambon cru, le tout rehaussé d'une mayonnaise de mousseline. Ce plat très original était accompagné d'un muscat à petits grains : **I.G.P. Côtes de Thongue, Domaine de l'Ariolle, France, 2014**. Ce vin à la robe légèrement dorée, au nez intense, floral et aux arômes et goût d'agrumes dont le litchi a particulièrement été apprécié en accord avec les asperges!

Au succulent plat principal, une trilogie de canard et poêlé de Spätlese aux choux de Bruxelles, accompagné de champignons portebello servis avec une sauce aux morilles, nous avons eu la belle surprise de déguster 2 vins! Tout d'abord, le **I.G.P. Côtes de Thongue, Le Paradoxe (un assemblage de cabernet sauvignon, syrah, merlot et grenache), France 2013** et un **Saint-Estèphe cru bourgeois, Château Coutelin-Merville, Haut-Médoc, France, 2009**. Le Saint-Estèphe à la robe grenat, au nez moyennement intense et complexe, a présenté un bel équilibre entre le fruit, l'acidité et la texture surtout en comparaison avec le vin Paradoxe, à la robe de couleur grenat et à la couronne un peu violacé, au nez très intense et de confitures, avec des notes d'alcool retrouvées en bouche. D'un commun accord, on a préféré le mariage du Saint-Estèphe au canard! Miam!!

Suite à la page suivante

RAPPORT D'ACTIVITÉ

FESTIN DES SOMMELIERS – RESTAURANT L'ORÉE DU BOIS
VENDREDI 27 MAI 2016 (SUITE)

Photo : Yves Bovet
Au cours du repas, il y a eu l'intronisation de deux nouvelles Chevalières. De gauche à droite, Richard Bourassa, parrain de Nicole, Nicole Gagnon, Sandra Labelle et Gilles Proulx, parrain de Sandra.

Une assiette du fromage La Rébellion de Montebello nous a été servie au quatrième service, accompagné d'un sablé à la noisette, de niçoise et de chutney à la figue et griotte. La majorité des convives ont reçu à déguster un vin dessert, **Le Grenache passerillé, Domaine de la Tour Penedesse, France,** alors que deux tablées ont eu un vin doux naturel de l'appellation Rasteau, **Le Domaine du Trapades, 2007**. Les avis ont été très partagés quant à l'accord du grenache que plusieurs ont trouvé amer, et du fromage alors que tous étaient ravis du Rasteau, parfaitement équilibré, ample et à maturité, en accord parfait avec le fromage!

Le cinquième service, un Granité au citron, était arrosé de liqueur de Cédratine provenant du Domaine Mattei en Corse. Tout en fraîcheur, cet accord était tout à fait approprié!

Pour clore en beauté, le chef nous a gâtés avec un excellent vacherin à la rhubarbe, accompagné de meringue rosée, de glace à la vanille et de petits fruits rouges, le tout servi avec un filet de sirop à la violette! Quel délice! **Le Cerdon de Bugley, Mousseux rosé, France, 2015,** obtenu selon la méthode ancestrale, c'est-à-dire, produit par fermentation spontanée, a été mieux apprécié lorsque dégusté par lui-même, selon plusieurs convives.

En bref, un repas mémorable! Merci encore à nos organisatrices : Annie Fournier et Danielle Tremblay!!

Chantal Parent

Nouvelle saison – Cours/Ateliers

L'Amicale présente des activités mais aussi des cours et des ateliers sur l'art d'apprécier les vins. Une nouvelle saison débute aussi en octobre. Voici l'horaire :

Initiation à la dégustation
26 octobre au 30 novembre 2016 (6 mercredis)
17 janvier au 21 février 2016 (6 mardis)

Perfectionnement Europe
12 avril au 17 mai 2017 (6 mercredis)

Perfectionnement Nouveau monde
27 février au 3 avril 2017 (6 mardis)

Atelier – Vins d'Italie
18 et 20 octobre 2016 (mardi et jeudi)
14 mars et 21 mars 2017 (2 mardis)

NOUVEAUTÉ

Atelier – Vins de Californie
20 et 22 février 2017 (lundi et mercredi)
18 avril et 25 avril 2017 (2 mardis)

La section Outaouais a décidé d'innover de nouveau et présentera au début de l'année 2017, un atelier sur les vins de la Californie. Ce qui n'empêchera pas l'équipe de cours de présenter encore une fois l'atelier sur les vins d'Italie. Ces ateliers s'adressent à ceux qui veulent approfondir leurs connaissances sur les vins de ces régions. Pour ceux qui n'ont pas complété leur formation, c'est le moment de poursuivre vos apprentissages. Si vous avez des membres de vos familles ou des amis qui s'intéresseraient au monde du vin, n'hésitez pas aussi à leur parler de nos cours et encouragez-les à s'inscrire au cours Initiation à la dégustation. Pour les renseignements sur les cours, vous pouvez communiquer avec Yves Bovet au 819 778-6605 ou à asqo-cours@asq.qc.ca. **Bonne saison!**

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DE L'ASQ QUÉBEC – SAMEDI 11 JUIN 2016

Le 11 juin dernier, lors de l'Assemblée générale annuelle de l'Amicale des Sommeliers du Québec (ASQ) au *chalet Amibourg* à Québec, **Gilles Lacoursière** de la section Cœur du Québec a été élu Président provincial de l'Amicale. **Yves Bovet** de la section Outaouais agira à titre de secrétaire-trésorier.

Dans les semaines précédant l'Assemblée provinciale, chacune des sections a élu ou réélu son président. **Michel Grenier** a été réélu dans la section Montréal métropolitain, **Yannick Bouger** a remplacé **Gérard Bouger** dans la section Québec, André Thivierge a été réélu dans la section Outaouais et **Yannick Dumont** a succédé à **Hélène Rivard Bellemare** comme président dans la section Cœur du Québec.

FÉLICITATIONS À TOUS!

CONCOURS « JEAN-MICHEL DEMARCQ » OUTAOUAIS – SAMEDI 11 JUIN 2016

Même journée, même endroit où se déroulait l'Assemblée générale, avait lieu le concours de dégustation « Jean-Michel Demarcq » sur les « **rouges tranquilles en DOC ou en DOCG du Piémont, de Toscane ou de Vénétie** ». Trois sections de l'ASQ étaient représentées, à l'exception de la section Montréal métropolitain. La section Outaouais avait envoyé ses illustres émissaires Daniel Ducharme, Paul-Émile Élément et Serge Presseau. Après un concours âprement disputé, l'équipe de la section Cœur du Québec, composée de Yannick Dumont, Louis-Philippe Gentès et Gilles Lacoursière, a remporté la palme. Félicitations aux gagnants. Remerciements aux organisateurs Michel Huppé et Jean-Michel Demarcq pour le travail accompli à préparer cette activité. ***Yves Bovet***

Photo : André Thivierge

De gauche à droite, Yves Bovet, président provincial, avec la coupe Jean-Michel Demarcq, Louis-Philippe Gentès, Yannick Dumont et Gilles Lacoursière de l'équipe gagnante, et Jean-Michel Demarcq, un des organisateurs.

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, 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 -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.