Vol. 25, N° 02, Septembre 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
Complet

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

Vendredi 28 octobre 19 h
Dégustation régionale sur la Grèce
Jardins du Château
(Invitation sera envoyée ultérieurement)

Jardins du Château

Nous voudrions vous informer qu'il y a eu des changements pour le stationnement des voitures aux Jardins du Château. Veuillez bien lire les enseignes qui ont été installées afin d'éviter d'être remorqué.

Cours Initiation

Il reste des places pour le cours **Initiation à la dégustation** du 26 octobre au 30 novembre 2016 (6 mercredis). Si vous avez de la parenté ou des amis qui seraient intéressés à connaître un peu plus le monde du vin, n'hésitez pas à les référer à Yves Bovet au 819 778-6605 ou à asqo-cours@asq.qc.ca pour leurs inscriptions.

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2016-2017

Mot du président

Chers Amicalistes,

La saison est officiellement lancée alors que 86 personnes ont accepté l'invitation de venir faire un tour du monde des régions viticoles lors de la dégustation de Bienvenue du 23 septembre prochain. Une très belle soirée en perspective avec plein de découvertes à petits prix. Un compte-rendu complet sera offert dans le prochain numéro de **La Lie**.

Entre-temps, je vous invite à consulter le compte-rendu de notre repas champêtre du 21 août dernier à la *Ferme du Terroir* de Val-des-Monts. Plusieurs d'entre nous ont vivement apprécié le mariage des saveurs orientales et occidentales et les beaux accords offerts. Merci à ma co-organisatrice, Annie Fournier.

Vous avez certainement pris connaissance de la première dégustation technique de l'année le 7 octobre prochain, et pas n'importe laquelle : Le jugement de Paris revisité. Gilles Proulx et Richard Bourassa vous mettront au défi de répéter l'expérience comparative d'il y a 40 ans de grands vins californiens et du bordelais. Serez-vous capable de les différencier à l'aveugle? Inscrivez-vous rapidement!

Je vous rappelle que c'est le temps de l'année pour renouveler votre adhésion pour 2016-2017. Non seulement, elle vous accorde un rabais appréciable sur nos activités mais vous donne droit d'accès à notre programme de promotion exclusif auprès de plusieurs restaurants, commerces de bouches et d'articles reliés au vin. Ceux-ci offrent des rabais pouvant facilement compenser le coût d'adhésion. Consultez ce répertoire, profitez des rabais disponibles sur présentation de votre carte de membre et contribuez à assurer le succès d'entreprises favorisant la qualité de vie des consommateurs avertis de l'Outaouais.

RAPPORT D'ACTIVITÉ

REPAS CHAMPÊTRE – LA FERME DU TERROIR
À LA CROISÉE DES SAVEURS DE L'ORIENT ET DE L'OCCIDENT
DIMANCHE 21 AOÛT 2016

Nous nous sommes réunis en cette journée chaude et humide du dimanche 21 août 2016 pour le repas champêtre annuel, soigneusement organisé par André Thivierge et Annie Fournier, à la *Ferme du Terroir* de Val-des-Monts.

L'atmosphère et la chaleur étant propices à un petit rafraîchissement, nous avons été accueillis avec un délicieux crémant de Loire, le **Château Brut rosé du Domaine Langlois**, un vin mousseux tout en finesse et rafraîchissant, accompagné de trois différents tapas : une tapenade d'artichaut, une rillette de canard et son confit d'oignon et un croustillant de porc qui étaient tous savoureux. Ce fut une excellente entrée en matière!

Par la suite, on nous a servi un velouté de carottes et gingembre qui s'accordait à merveille avec les effluves exotiques de cet alsacien **Gewurztraminer 2014 d'Albert Mann**.

Photo : Yves Bovet

Au début du repas, les organisateurs Annie Fournier et André Thivierge nous ont présenté le menu.

Puis vint le plat principal; l'agneau à la marocaine (à noter que la viande était très tendre et juteuse!) accompagné d'une sauce harissa, une sauce ail et romarin, d'un couscous marocain, de carottes à l'érable, d'une salade de brocoli et d'une salade César. On nous a servi l'excellent vin marocain **Domaine des Ouleb Thaleb Syrocco Syrah 2012** pour accompagner ces délectables plats. Nous avons eu droit à un beau vin fruité sur les prunes confites, les raisins de Corinthe et les framboises cuites. On y retrouvait un peu de cuir, de poivre, un petit côté fumé, des épices marocaines et une belle sucrosité. Toutes ces belles effluves et saveurs s'accordaient très bien avec les plats.

Nous avons terminé ce magnifique repas avec une succulente tartelette à l'érable et sa crème glacée. La tartelette était bien crémeuse et la crème glacée, divine! Je crois que tous ont adoré et les plus gourmands en auraient pris une deuxième portion! Le dessert était encore meilleur lorsque pris avec le vin d'accompagnement soit le **Jurançon Symphonie de Novembre 2011 du Domaine Cauhapé** qui venait équilibrer le sucre de la tartelette avec sa belle acidité.

Merci encore à nos deux organisateurs, Annie et André, pour cette belle activité dans un décor enchanteur. Merci aussi à tous les amicalistes qui se sont déplacés pour participer à cette activité des plus réussie. Un dernier remerciement au personnel de la *Ferme du Terroir* pour leur accueil, leur excellent service et leur délicieux repas.

Caroline Côté

ACHAT DE CELLIERS

Un ami m'a référé que le magazine « Protégez-vous » avait publié un article sur l'achat de cellier. Lorsque vous n'avez pas d'espace pour une cave à vin, le cellier est une solution si vous voulez garder des bouteilles de vin sur plusieurs années. L'auteur conseillait de prendre son temps à magasiner le cellier, de déterminer son budget et de consulter des détaillants spécialisés.

Il y a plusieurs critères à considérer. Dans un premier temps, il faut regarder les caractéristiques de température. Selon les experts consultés par l'auteur, la plupart des celliers vendus contrôlent bien la température. Si vous voulez conserver blancs et rouges, vous pourriez opter pour un modèle à deux zones, une zone pour les rouges à 14 °C et une zone pour les blancs à 7 °C. Si vous voulez conserver des grands vins rouges, il faudra opter pour un appareil qui conserve la température à 12-13 °C. Sous les 10 °C, le vin vieillira plus lentement; au-delà de 15 °C, il vieillira plus vite. J'ai regardé d'autres sites pour savoir si ces plages de températures convenaient et cela semble être un consensus.

Un deuxième critère à examiner est l'humidité. L'auteur précise que lorsque le taux d'humidité ambiant descend sous les 50 %, les bouchons de liège risquent de sécher et de se contracter, laissant pénétrer de l'air dans la bouteille et oxyder le vin. Il est suggéré de garder le taux entre 50 % et 70 %. Ainsi, il faut privilégier un modèle très isolé et s'assurer d'avoir un filtre au charbon (à changer annuellement) qui capte l'humidité dans l'air et la garde à l'intérieur du cellier. Si le cellier est bien isolé, le compresseur partira moins souvent et n'assèchera pas l'intérieur du cellier. Et vérifiez aussi l'isolation de la vitre, s'il y en a une.

Un autre facteur à surveiller, c'est la vibration. Il semble qu'aujourd'hui le contrôle des vibrations est bien fait dans la plupart des celliers. Les concepteurs isolent le compresseur du cellier par des amortisseurs ou des ressorts. Et selon un autre expert, il faudrait s'assurer que la sécheuse ne soit pas trop proche du cellier. Si vous acheter un modèle avec une porte vitrée, assurez-vous qu'elle soit teintée ou opaque afin de protéger les bouteilles de vins contre les rayons UV. Les rayons UV peuvent dégrader le vin. Quant au bruit, la source principale c'est le compresseur, mais en général ce n'est pas très bruyant. L'auteur indique aux lecteurs de noter que les celliers encastrés sont plus bruyants. Quant à la consommation électrique, elle varie selon la présence d'un dégivreur ou non, de l'isolation des parois du cellier et du nombre de bouteilles à l'intérieur. Plus il y a de bouteilles, plus la température reste constante.

La plupart des celliers vendus au Québec proviennent d'Europe, de Chine et d'Amérique du Nord. Selon les experts interrogés par l'auteur, les celliers européens, français en particulier, sont parmi les plus durables mais les plus chers. Le prix pour un cellier français de capacité de 50 à 100 bouteilles varie entre 2 000 à 3 000 $ tandis qu'un cellier chinois de même capacité peut se détailler entre 500 à 1 000 $. La différence principale entre les deux sources vient des matériaux utilisés et la présence ou non de certaines caractéristiques techniques comme le contrôle de l'humidité, un système d'aération ou la qualité de l'isolation. L'auteur nous avertir que l'acronyme R.P.C. comme lieu de fabrication veut dire République populaire de Chine.

Vérifier aussi les garanties. Les modèles haut de gamme sont protégés généralement pour deux ou trois ans, pièces et main-d'œuvre, et souvent le compresseur est garanti pour trois à cinq ans. À l'inverse, les garanties des modèles d'entrée de gamme sont minimales, un an, pièces et main-d'œuvre.

Pour ceux qui achèteront des celliers, j'espère que ces renseignements vous serviront. Et n'hésitez pas à consulter l'article du magazine « Protégez-vous ».

Yves Bovet

Source : Rémi Leroux, Guide d'achat d'un cellier, Magazine Protégez-Vous, 6 septembre 2016.

VALISES/MALETTES À VERRES

La section Coeur du Québec offre des valises/malettes pour le transport de verres de type INAO ou de type Riedel ouverture. Elle offre aussi des verres INAO et Riedel identifié avec le logo de l'Amicale ou pas.

Voici les prix :
Mallette pouvant contenir des verres de type Riedel ouverture : 60 $
Mallette pouvant contenir des verres de type INAO : 50 $
6 verres Riedel clairs (sans logo) : 45 $
6 verres Riedel gravés (avec logo) : 55 $
6 verres INAO clairs (sans logo) : 20 $
6 verres INAO gravés (avec logo) : 25 $.

Photo : Yves Bovet
Malette pour verres INAO

Photo : Yves Bovet
Malette pour verres Riedel

Photo : Yves Bovet
Intérieur avec verres INAO gravés

Photo : Yves Bovet
Intérieur avec verres Riedel gravés

Si vous êtes intéressé, veuillez communiquer avec moi au 819 778-6605 ou à mon adresse électronique habituelle.

Yves Bovet

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.

PROGRAMME DE PROMOTIONS 2016-2017
L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC

Les commerces suivants participent au programme de promotions de l'Amicale des Sommeliers du Québec et offrent des rabais sous diverses formes aux membres en règle de l'Amicale des Sommeliers du Québec (toutes les sections) jusqu'au 30 septembre 2017 selon les modalités précisées ci-dessous.

LES FROMAGES

La Ferme Floralpe – 1700, Route 148, Papineauville QC (819 427-5700). Un rabais de 10 % est offert au titulaire d'une carte de membre 2016-2017 à l'achat de fromage.

La Trappe à Fromage – 574, boul. Maloney Est, secteur Gatineau (819 243-6411, poste 500), 200, rue Bellehumeur, secteur Gatineau (819 243-6411, poste 200), 114, boul. Saint-Raymond, secteur Hull (819 243-6411, poste 300) 425, chemin Vanier, secteur Aylmer (819 243-6411 poste 400) et 121 A, rue Georges, secteur Masson-Angers (819 243-6411, poste 600). Un rabais de 15 % est offert au titulaire d'une carte de membre 2016-2017 à l'achat de tout fromage affiné et de tout plat préparé incluant le saumon à prix régulier. Cela exclut les fromages frais en grains et du jour, fêta, ricotta et parmesan râpé.

The House of Cheese – 34, Byward Market Square, Ottawa ON (613 241-4853). Un rabais de 10 % est offert au titulaire d'une carte de membre 2016-2017 à l'achat de fromage à prix régulier en magasin.

LES POISSONS

Capital Fish Market – 160, rue Adrien-Robert, secteur Hull, Gatineau QC (819 778-1892). Un rabais de 10 % est offert au titulaire d'une carte de membre 2016-2017 sur ses achats en magasin.

LES PRODUITS FINS

Gourmet Sélect – (Kenny Graham, 819 230-2567, grah_ken@hotmail.com). Distributeur de produits fins en Outaouais tel que fromages, magret de canard frais et fumé, foie gras de canard, pâtés et terrines. Un rabais allant jusqu'à 15 % (selon le produit) sur le prix de détail suggéré en magasin (prix courant régulier du marché local) est offert au titulaire d'une carte de membre 2016-2017. Livraison(Kenny Graham, 819 230-2567, grah_ken@hotmail.com). à domicile disponible selon la valeur totale de la commande et l'adresse de résidence.

La Vieille Alliance – Plaza Glenwood, 210, chemin d'Aylmer, secteur Aylmer, Gatineau QC (819 685-9899, www.lavieillealliance.ca). Venez déguster nos pâtisseries, croissants et pains faits sur place dans la pure tradition française. Nous offrons également une excellente sélection d'aliments importés, charcuterie, café gourmet et plusieurs fromages français et québécois incluant quelques exclusivités. Un rabais de 10 % est offert au titulaire d'une carte de membre 2016-2017 à l'achat de toute marchandise à prix régulier.

Les Plaisirs Gourmands sont simples – 59, boul. Saint-Raymond, secteur Hull, Gatineau QC (819 771-4761) et 835, rue Saint-Louis, secteur Gatineau, Gatineau (819 205-2299). Un rabais de 10 % est offert au titulaire d'une carte de membre 2016-2017 à l'achat de plats cuisinés.

Maison de thé CHA YI – 61, rue Eddy, secteur Hull, Gatineau QC (819 205-1830, www.chayi.ca). Un rabais de 10 % est offert sur les thés et tisanes en vrac en magasin au titulaire d'une carte de membre 2016-2017.

LES RESTAURANTS

Chef Thierry – Cours – boutique – plats cuisinés – 444, boul. Saint-René Est, porte 800, secteur Gatineau, Gatineau QC (819 643-8687). Un rabais de 10 % est offert sur les cours, les items de la boutique de matériel de cuisine, le service de traiteur et les plats cuisinés au titulaire d'une carte de membre 2016-2017.

Le Cellier – 49, rue Saint-Jacques, secteur Hull, Gatineau QC (819 205-4200). Un verre de bulles est offert gratuitement au titulaire d'une carte de membre 2016-2017 et un autre à une personne non-membre l'accompagnant.

Le Pied de Cochon – 248, rue Montcalm, secteur Hull, Gatineau QC (819 777-5808). Un kir est offert gratuitement au titulaire d'une carte de membre 2016-2017 et un autre à une personne non-membre l'accompagnant.

Le Rituel, Club de golf Le Sorcier – 967, montée Dalton, secteur Gatineau, Gatineau QC (819 669-9797, poste 105, www.golflesorcier.com). Un rabais de 10 % sur la nourriture est offert au titulaire d'une carte de membre 2016-2017 et à une autre personne non-membre l'accompagnant.

Le Saint-Estèphe – Fin traiteur – 711, boul. Saint-Joseph, secteur Hull, Gatineau (819 777-5552), www.st-estephe.ca). Les canapés vous sont offerts gratuitement avec toute réservation d'un banquet (minimum de 15 personnes) à prix régulier au titulaire d'une carte de membre 2016-2017

Les Fougères – 783, Route 105, Chelsea QC (819 827-8942). Un verre de vin ou un apéritif est offert gratuitement au titulaire d'une carte de membre 2016-2017 et un autre à une personne non-membre l'accompagnant.

L'Orée du Bois – chemin Kingsmère, Old Chelsea QC (819 827-0332). Un apéritif est offert gratuitement au titulaire d'une carte de membre 2016-2017 et un autre à une personne non-membre l'accompagnant.

Restaurant-école Les Jardins de La Cité – 801, promenade de l'Aviation, local H-2140, Ottawa ON (613 742-2483, poste 2400, www.lacitec.on.ca/services/les_jardins.htm). Un rabais de 15 % sur la nourriture des repas du lundi au jeudi soir est offert au titulaire d'une carte de membre 2016-2017 et à un maximum de trois invités non-membres l'accompagnant.

LES AUTRES SERVICES

C.A. Paradis Inc. – 1314, rue Bank, Ottawa ON (613 731-2866). Un rabais de 10 % est offert sur l'achat d'articles associés au vin au titulaire d'une carte de membre 2016-2017, à l'exception des celliers et des articles déjà en promotion.

Dernière mise à jour : 22 septembre 2016