Vol. 25, N° 04, Novembre 2016 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Lundi 21 novembre 19 h
Atelier accord vin et mets
Soif, bar à vins
COMPLET

Dimanche 11 décembre 11 h 30
Repas gastronomique
Les Agapes de Noël
Restaurant-école Les Jardins de La Cité

Parfums et odeurs de cigarettes

Le port de parfum ou de lotion lors des activités **nuit** aux odeurs et 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 qualités des vins et de la nourriture. Évitez le port de parfum ou de lotion et de fumer au cours des activités. **Informez aussi vos invités.**

Stationnement 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.

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2016-2017

Mot du président

Chers Amicalistes,

Le décompte est maintenant commencé pour la période des fêtes. Quoi de mieux pour lancer les célébrations que de participer aux traditionnelles Agapes de Noël qui auront lieu cette année au restaurant école Les jardins de la Cité collégiale. Le dimanche 11 décembre, Annie Fournier et Yves Bovet vous invitent à profiter de somptueux accords mets et vins. L'invitation est disponible dans ce numéro de **La Lie**.

D'ici là, dans quelques jours, quelques chanceux rendront visite à la sommelière Véronique Rivest, qui nous accueillera à bras ouverts à son bar à vin *Soif!* le lundi 21 novembre prochain.

Dans ce numéro de **La Lie,** vous trouverez le compte rendu de la dégustation technique sur Le jugement de Paris revisité. Gilles Proulx et Richard Bourassa ont mis au défi les invités présents de répéter l'expérience comparative d'il y a 40 ans de grands vins californiens et du bordelais. Comme à l'époque, il y a eu de nombreuses surprises. Et les participants ont eu droit à une soirée mémorable !

Il y a quelques jours, plusieurs membres de l'Amicale se sont rendus à Montréal pour participer à La grande dégustation. Ce fut après de longues négociations que la direction de l'événement a consenti à nous accueillir parmi les membres de l'industrie le jeudi 3 novembre dernier. Les amicalistes présents ont rencontré plusieurs producteurs, notamment de l'Argentine et du Chili et discuté d'activités et de dégustations à venir. À suivre! Merci à Rachel Gagnon de la SAQ Maloney pour avoir nolisé un autobus.

Vous n'avez pas encore renouvellé votre adhésion pour 2016-2017? Il n'est pas trop tard! Faites le maintenant!

RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION TECHNIQUE :
LE JUGEMENT DE PARIS REVISITÉ
VENDREDI 7 OCTOBRE 2016

Le 7 octobre dernier, afin de marquer le 40e anniversaire de la célèbre dégustation qui opposa à Paris des vins de Californie (chardonnays et cabernets sauvignons) et des vins français (Bourgogne blancs et Bordeaux rouges), l'Amicale a tenu un événement semblable portant sur 2 vins blancs et 6 vins rouges tirés des mêmes terroirs.

L'approche à cette dégustation a suivi le modèle : les vins ont été dégustés à l'aveugle, la liste des vins n'était pas connue au départ, et les vins ont été notés sur 20 par les participants. Afin de faciliter l'exercice, les participants ont reçu une grille de notation pour les divers aspects de la dégustation. Chaque table a présenté une note, résultat du vote ou du consensus des participants. Puis une moyenne de ces notes a permis d'établir un classement final.

L'exercice peut paraître lourd ou complexe, mais il n'y a pas eu de confusion. Tout a baigné dans l'huile … en fait dans le bon vin. Les notes ont été attribuées en fonction du goût et pas en référence à leur origine possible, quoique beaucoup de nos dégustatrices et dégustateurs aguerris ont misé juste quant à l'origine des vins.

Les notes finales se sont échelonnées entre 15 et 17 sur un total possible de 20. Donc, une fourchette assez serrée et des notes plutôt faibles étant donnée la qualité des vins. Donc, pas de surenchère à la *Parker et al.* Pour référence, Jancis Robinson suggère les notes suivantes :

- 15/20 : Vin décent, sans faute ni attrait particulier
- 16/20 : Vin distingué
- 17/20 : Vin supérieur

Pour les vins blancs, nos dégustateurs ont attribué les notes suivantes donnant la palme au vin californien :

- 16/20 : **Chardonnay Château Montelena, Napa Valley, 2014**
- 15/20 **: Meursault 1er Cru « Les Charmes » 2012, Domaine Xavier Monnot**

Pour les rouges, on a obtenu le palmarès suivant avec un Bordeaux en tête:

- 17/20 : **Domaine de Chevalier, Pessac Léognan, 2010**
- 16,5/20 : **Cabernet sauvignon Monte Bello Ridge, Santa Cruz Mountains, 2013**
- 16/20 : **Cabernet sauvignon Clos du Val, Napa Valley, 2013**
- 16/20 : **Cabernet sauvignon Artemis, Stag's Leap Wine Cellars, Napa Valley, 2012**
- 15,5/20 : **Le Petit Lion, 2e vin du Château Léoville Las Cases, St-Julien 2010**
- 15/20 : **Château d'Armailhac, Pauillac 5e Cru Baron Philippe de Rothschild, 2010**

Sommaire du verdict : la Californie remporte la palme pour les blancs, la France pour les rouges. Les écarts sont assez minces, et il n'y a pas de victoire à plates coutures. Confirmation qu'à un certain niveau, ces vins sont sources de beaux plaisirs, en gros équivalents, mais différents. Tous les goûts sont dans la nature! Lors du fameux jugement en 1976, à la surprise générale des experts réunis pour la dégustation, les vins californiens avaient remporté la palme tant pour les blancs que pour les rouges.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION TECHNIQUE :
LE JUGEMENT DE PARIS REVISITÉ
VENDREDI 7 OCTOBRE 2016 (SUITE)

Pour ce qui est de la palette de vins présentée lors de ce Jugement revisité, voici quelques commentaires glanés ici et là :

Les 2 vins blancs ont été bien appréciés. Le **Montelena** s'est avéré plus complexe et délicat au nez, présentant des effluves de citron, de marmelade, de fleur, soutenus par un léger boisé. Le **Meursault** quant à lui était plus expressif au nez : citron confit, vanille, noix de coco, pétrole, minéralité. En fait, il évoquait le Nouveau Monde chez plusieurs participants. En bouche, la complexité du **Montelena** se confirmait. Son attaque acide, sa longue finale, ses flaveurs délicates et complexes, plaisaient beaucoup.

La lutte chaudement disputée entre les 6 vins rouges fait en sorte que chacun de ces vins a reçu des votes pour le « Top 3 » de la soirée.

Le **Petit Lion** a été correctement identifié par la majorité comme étant un vin français. On y a trouvé des notes de prune, vanille, bois brulé et un soupçon d'huile d'olive. L'attaque franche laissait place à des tanins jeunes et une longueur moyenne.

Le vin suivant, le **Clos du Val**, a confondu les participants qui l'ont identifié comme étant un français. Il présentait un nez assez discret, un peu de champignons sauvages, une complexité grandissante au fil de son évolution durant la soirée. En bouche, il présentait des tanins très présents, de la cerise sauvage. Son manque d'harmonie pourrait se corriger avec un peu de mise en cave, espérait-on.

Le cabernet sauvignon de **Stag's Leap** suivait. Correctement identifié comme étant un américain par la majorité, il offrait un nez complexe de fruits noirs, cuir, poivron vert, torréfaction, caramel et cassonade. En bouche, le sucre résiduel ressortait, ainsi que le fruit et le poivron vert. L'attaque était franche, une pointe d'amertume ajoutait de la longueur en finale.

Le sixième vin était le **Château d'Armailhac**, dont la majorité a correctement deviné la provenance. C'était le vin qui présentait le plus d'évolution. Le nez animal de cuir, d'écurie était intense. On y décelait aussi des notes complexes d'épices, de fruit confit, de cèdre, d'anis et de poivron vert. L'attaque était franche. En rétro, on y retrouvait les fruits qui enrobaient des tanins puissants. Malgré ses signes d'évolution, les participants jugeaient que ce vin peut vieillir encore au moins 10 ans.

Le **Domaine de Chevalier** suivait. Il présentait une robe très opaque. Son aspect olfactif était plutôt discret : cerise noire, fruits rouges, cuir, eucalyptus, poussière. Le nez évoluait avec le temps, présentant une belle complexité. En bouche, il offrait un bel équilibre et des fruits noirs qui enrobaient bien des tanins soyeux. La finale était longue. Son équilibre et sa finesse en ont fait le vin préféré de la soirée.

Enfin, le **Monte Bello** clôturait la soirée. Opaque, reflets violacés au visuel, il présentait un nez intense et complexe : mûre, chocolat, notes empyreumatiques, épices. En bouche, on y décelait des tanins fins, du fruit en rétro, un bel équilibre. Le Monte Bello a aussi été très apprécié des participants mais à 192 $ la bouteille, il n'est pas donné!

Richard Bourassa et Gilles Proulx

FRANCE : MAUVAISES RÉCOLTES EN 2016

En France, la récolte de raisins de 2016 est une des plus petites des trente dernières années. Un mélange de mauvaises conditions (gel, grêle, le mildiou, l'esca (maladie du bois), feux, etc.) ont contribué à cette baisse de production partout en France sauf en Alsace, à Bordeaux, en Beaujolais et au Jura. Il y a eu aussi sécheresse de Nice à Cahors ce qui a contribué à une diminution de la production de 5 à 8 %. Voici quels résultats selon les régions :

Régions	Comparaison avec la récolte de 2015
Alsace	+ 18 %
Bordeaux	+ 7 %
Languedoc-Roussillon	- 10 %
Charentes	- 20 %
Champagne	- 23 %
Loire	- 31 %
Bourgogne	- 34 %

La production totale française prévue serait de 10% de moins que l'an passé. Mais globalement, les experts prévoient quand même des vins de qualité.

Mais il faut faire attention à généraliser. Au sein des régions, de fortes disparités existent. Les dommages n'ont pas été égaux. Dans le Bordelais, où les conditions ont été mieux qu'ailleurs, les effets de la chaleur ont eu plus d'impacts dans le Pomerol. Dans le Languedoc-Roussillon, au stress hydrique se sont ajoutés des orages de grêle dévastateurs dans l'est héraultais et le Pic Saint-Loup. À Chablis, dont près de la moitié du vignoble a été fortement endommagée par les différents épisodes de gel et de grêle, seulement une demi-récolte est attendue. Même constat dans le centre de la France, où Chinon a connu jusqu'à 50 % de pertes suivant les exploitations, en raison des gelées, et jusqu'à 60 % dans le muscadet. Selon les experts, la vendange 2016 sera certainement historiquement la plus basse du muscadet, de tous les temps. Par contre, il semble que ce qui a été récolté sera de bonne qualité. Il y a eu un bel été, très sec, donc très peu de foyers de pourriture dans le vignoble et les vendanges ont été faites dans de bonnes conditions.

Yves Bovet

Sources : Site de Decanter, Chris Mercer, « French wine harvest one of smallest for 30 years », 10 novembre 2016, www.decanter.com/wine-news/harvest/french-wine-harvest-one-smallest-30-years-343820/
Site de France Soir, « Vendages : une récolte 2016 avec des pertes, mais qui s'annonce DE GRANDE QUALITÉ », 21 Septembre 2016, www.francesoir.fr/tendances-eco-france/vendanges-une-recolte-2016-avec-des-pertes-mais-qui-sannonce-de-grande-qualite

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.