Vol. 25, N° 06, Janvier 2017 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 20 janvier 19 h
Dégustation technique
1 Producteur, 2 Mondes
Jardins du Château

Vendredi 27 janvier 19 h
Vendredi 3 février 19 h
Repas saisonnier : Les harmonies aromatiques selon Chartier
Jardins du Château

Vendredi 17 février 19 h
Dégustation technique
Les cépages méconnus
Jardins du Château

Changement à l'horaire

Le repas champêtre aura lieu le dimanche 27 août 2017 au lieu du 20 août. Vous trouverez ci-joint le nouvel horaire.

Cours-Atelier

Voici l'horaire des cours de l'hiver et du printemps où vous pouvez toujours vous inscrire :

Perfectionnement Nouveau monde
27 février au 3 avril 2017 (6 mardis)
Perfectionnement Europe
12 avril au 17 mai 2017 (6 mercredis)

Un atelier a été ajouté à l'horaire :
Atelier – Vins de Californie
23 mai et 30 mai 2017 (2 mardis)

Pour tout renseignement, communiquez avec Yves Bovet au 819 778-6605 ou à asqo-cours@asq.qc.ca.

Mot du président

Chers Amicalistes,

Au nom des membres de votre conseil, j'aimerais vous souhaiter une excellente année 2017, remplies de belles découvertes à prix doux et de beaux moments passés en bonne compagnie.

On reprend maintenant le rythme avec la dégustation technique sur 1 producteur, 2 mondes préparée par Manon Gingras et Patrick Langlois qui sera présentée ce vendredi 20 janvier. Les invités pourront faire de belles comparaisons entre des produits vedettes des producteurs offerts dans l'ancien et le nouveau monde.

Vous avez reçu il y a quelques jours un rappel pour le repas saisonnier les vendredi 27 janvier et 3 février prochains. Les organisateurs, Chantal Parent, Danielle Tremblay et Gilles Proulx nous convient à une soirée audacieuse sous le thème des harmonies aromatiques selon Chartier. Il reste encore quelques places. Réservez maintenant!

Vous trouverez avec ce numéro, l'invitation à la dégustation technique « Les cépages inconnus » organisée par Daniel Ducharme et Jean-François Fiset. Venez découvrir ces cépages que vous n'êtes pas habitués à déguster. Cette activité sera présentée le vendredi 17 février.

Pour vous faire patienter, je vous invite à consulter dans les pages qui suivent le compte-rendu sur la dégustation régionale de La Grèce. Cette première dégustation régionale, proposée par Yves Bovet et Daniel Ducharme fut un grand succès et a fait salle comble.

Finalement, vous trouverez dans ce numéro de **La Lie** le récit des découvertes que les 48 chanceux ont faites lors de la soirée offerte le 21 novembre dernier par la sommelière Véronique Rivet à son bar à vin Soif! Mme Rivet nous a, non seulement fait découvrir des vins bios qui ont surpris les convives, elle nous a fait part de ses observations toujours aussi judicieuses et a été très généreuses dans ses commentaires et observations. Merci à Manon Gingas et à Gilles Proulx pour cette soirée mémorable et réussie.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
ATELIER ACCORD VIN ET METS
SOIF, BAR À VIN
LUNDI 21 NOVEMBRE 2016

Un lundi neigeux de novembre en soirée. Suzanne et moi nous rendons à une dégustation organisée par l'Amicale. L'établissement où ça se passe s'appelle « Soif », nom qui fait probablement référence au fait que l'on y boit très peu d'eau.

On nous a présenté celle qui va agir comme hôtesse de la soirée mais j'étais distrait et j'ai mal entendu son nom… Véronique quelques chose je crois. Elle a beaucoup de charme. Je me dis que c'est probablement pour ça qu'on lui a confié ce rôle.

C'est donc ladite Véronique qui se charge de la mise en contexte. Elle est bien articulée (je parle évidemment de sa façon de s'exprimer, pas de ses aptitudes à pratiquer le yoga) et elle semble être assez familière avec le vocabulaire du vin. Je vois tout de suite qu'elle a suivi un ou deux des cours offerts par l'Amicale.

Elle nous explique que toute la soirée sera axée sur la découverte. Cépages peu connus, régions peu explorées et méthodes de vinification peu usuelles. Oser sortir de sa zone de confort.

Véronique favorise les vins élaborés de la façon la plus naturelle possible ce qui leur permet de bien exprimer le terroir dont ils sont issus. Elle insiste aussi sur le fait qu'une bonne carte des vins n'est pas celle qui reflète les goûts du sommelier mais plutôt celle qui est toute entière destinée à favoriser un accord harmonieux entre les vins et les mets qui sont offerts.

Et ça commence. D'abord un mousseux rosé, méthode traditionnelle tranchante de l'Émilie-Romagne (***Vino Spumante Particella 128 2014***). De couleur assez foncée allant vers l'orangé, peu révélateur au niveau olfactif. En bouche, amertume bien présente, goûte un peu la bière. Avec le perogi de morue salée, l'amertume s'estompe et fait place à plus d'acidité mais elle ne disparaît pas complètement et confère une certaine profondeur au vin.

Le mousseux est servi dans un verre tulipe et non dans une coupe ou une flûte comme il se doit. Mais là ladite Véronique en sort une bonne! Lors de dégustations, elle préfère réutiliser toujours le même verre plutôt que de changer à chaque vin (sauf lorsqu'on passe du blanc au rouge). Le verre, qu'elle rince avec quelques gouttes du vin suivant, est ainsi déjà aviné et ne risque plus de sentir le carton de la boîte dans laquelle il était gardé ou certains produits synthétiques (savon, émanations du linge de vaisselle ou de la nappe, etc.). Je me prends à penser aussi à tout le lavage de vaisselle que ça évite. (Note au dossier : me rappeler de soumettre la proposition au conseil d'administration de l'Amicale.)

Puis deux blancs : ***Bouche-Bée Québec 2015***, une première cuvée du ***domaine du Nival***, un vidal vif. Imaginez! Un vin de qualité provenant des environs de Drummondville. Qui aurait cru ça il y a à peine quelques années... Produit en biodynamie, sans chercher à imiter les vins européens. Nez rond mais en bouche une acidité bien présente à laquelle on ne s'attendait pas.

Aussi un ***Roero Arneis 2014*** du Piedmont. Au nez, un peu salin, iodé, certains y ont détecté des odeurs de coquilles d'huître. (Note au dossier : est-ce que ça signifie qu'inversement, les coquilles d'huître peuvent produire des effluves de raisin pressé et fermenté? Me rappeler de faire le test.)

Les participants ont commenté sur les accords avec le plat de sashimi de thon albacore, concombre, basilic, radis. Si le vidal allait bien avec l'acidité et la fraicheur des légumes, légèrement acidulés au jus de citron, le Roero se mariait très bien avec le gras du thon.

On passe maintenant au vin « orangé ». Bon, une autre affaire!

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
ATELIER ACCORD VIN ET METS
SOIF, BAR À VIN
LUNDI 21 NOVEMBRE 2016 (SUITE)

Les vins orange, comme le ***Terre Siciliane Rami 2013, COS*** qui nous était servi, résultent de la vinification de raisins blancs par la même méthode que pour les rouges, c'est-à-dire une macération plus ou moins longue avec peaux et pépins. Cela donne de la couleur (avec une palette jaune intense, rose, ou orangée) et nous fait réaliser que quoiqu'on en dise, un raisin n'est jamais vraiment « blanc ». La présence de tanins est aussi inusitée pour un vin blanc. Surprenant aussi, le côté viandé. En passant, savez-vous pourquoi on doit écrire « vins rouges » ou « vins blancs » (avec un s) mais « vins orange » (sans s)? Ah! la grammaire française… Mais je m'égare.

Lors du même service, un rosé autrichien élaboré à partir de cépage blauer wildbacher ce qui signifie : bleu sauvage. La bouteille portait la mention Trauben, Liebe und Zeit : Raisin, Amour et Temps, comme c'est beau. Maintenant que tout le monde sait qu'on parle l'allemand-autrichien, on arrête la traduction. Le ***Steierland Rosé Karmin nº5***, est un vin nature faisant penser à un vin dont la vinification n'est pas complétée, avec une certaine effervescence et non filtré (donc brouillé avec des particules en suspension). Pas le genre à faire l'unanimité on s'en doute. Il s'agit d'un vin « « très, très rare » nous dit Véronique.

Le plat de courge rôtie, canard effiloché, magret fumé et oignons caramélisés était particulièrement bien réussi et jouait sur les deux registres. Les légumes accompagnaient bien le vin orange, alors que le canard constituait un bon accord avec le rosé. Mes voisines ont résumé succinctement leur appréciation de ces accords mets-vins : « On capote! »

Deux vins rouges accompagnaient l'échine de porc grillée (de la ferme bio Gaspor de Saint-Jérôme), jus au vin rouge et légumes rôtis. Le ***Saumur-Champigny 2014***, un cabernet franc de la Loire non filtré aux notes discrètement végétales dégageait un sublime parfum de framboises bien mûres.

Et puisqu'on s'était promis de sortir de notre zone de confort, un vin de l'Etna le ***Terre Siciliane Munjebel 2013***, produit par Frank Cornelissen, une espèce d'ermite fonctionnant en totale autarcie et encensé par la critique internationale nous dit-on. Un nez surprenant (terroir volcanique!) qui évoluait assez rapidement dans le verre. Encore là un peu effervescent. Difficile à saisir. C'est le vin le plus dispendieux de tous ceux offerts au cours de la dégustation (57 $ alors que tous les autres sauf un se situaient en deçà de 35 $).

Au dessert, ***Malvasia di Castenuovo Don Bosco Rosetta 2014***, un style asti spumante mais en rosé avec un magnifique nez de fraise, frais, peu alcoolisé, un accord parfait avec un gâteau renversé aux canneberges. Plus doux que le dessert lui-même, ce que Véronique recommande toujours de façon à ce que le vin ne soit pas « écrasé » par le sucre du dessert.

Et c'est déjà fini. La quarantaine de participants reprennent leur manteau et plongent dans ce décor de première neige, enchantés de leur expérience.

Comme je disais à Suzanne sur la voie du retour, finalement la Véronique, elle s'y connaît pas mal du tout en vin. Je me demande même si elle ne devrait pas songer à participer à des concours.

Mario Simard

P.-S. : Tout au long de la soirée, Véronique (Rivest, pour ceux qui se le demandaient) a commenté les vins avec enthousiasme et simplicité. Il faut la remercier elle, son chef et son personnel pour leur générosité et leur compétence, tout comme il faut aussi remercier les organisateurs Manon Gingras et Gilles Proulx qui ont eu cette belle idée et qui ont su la mener à terme. À renouveler!

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE : LA GRÈCE
VENDREDI 28 OCTOBRE 2016

À cette dégustation régionale portant sur la Grèce, qui donc nous avaient invités, sinon Yves Bovet et Daniel Ducharme qui, on le sait, sont éminemment *grecs* en matières œnologiques? Les seuls noms de ces hôtes sont les fourriers de la bonne chair et d'une intendance efficace.

La mise en appétit s'amorce avec un vin de pays **Moscofilero – Roditis, Cuvée prestige, IGP Péloponnèse, Domaine Skouras, 2015**, composé de roditis (70 %) et de moschophilero (30 %). Son visage pâle assorti de reflets verdâtres annonce discrètement les odeurs de menthe et d'ananas, accompagnées d'arômes de rose, de violette et de jasmin. À l'attaque, on perçoit une acidité bien présente qui assure une certaine fraîcheur, mais s'estompe au contact du spanakotiropita (*Thérèse*[1]).

D'un jaune-vert clair un peu plus foncé que le blanc précédent, cet autre vin de pays **Agioritikos, Thessalie, IGP E. Tansali SA, 2015** réalise un mariage serein avec la pâte phyllo. D'emblée la ratsina se manifeste mais elle finit par s'amenuiser au bout de dix minutes tout en préservant ses notes citronnées (*Roger*[1]). Plutôt léger en bouche, le vin offre une finale légèrement soutenue servant de relais au suivant.

« Dieu forme l'homme du limon de la terre », nous dit la Bible, mais aussi un vin blanc issu du cépage **Assyrtiko, Crète, Lyrarakis, 2015.** Héritant du limon (alias citron) sa robe jaune paille, il dégage des arômes de citron et de gingembre, mâtinés de notes minérales. Étalé sur la langue, il révèle un soupçon d'hydromel tempéré par un goût de verdure (*Joan*[1]). Certains convives se réjouissent de la fusion entre le mets et le vin, tandis que d'autres estiment que les sucs des deux vins précédents atténuent mieux l'amertume des épinards. Bref, *on est entre le zist et le zeste*.

Ce **Dons de Dionysos, Péloponnèse, Athanosios Parparoussis, 2015**, bien qu'issu uniquement du cépage **sideritis**, s'apparente au produit précédent de par sa robe jaune pâle presque translucide et ses notes végétales. Par contre, *il ne met pas de beurre dans les épinards* à cause de sa structure anémique (*Diane*[1]). Certains convives, plus patients ou plus curieux, en réserve une partie pour le confronter aux tomates farcies de veau. Ils ne sont pas déçus : rencontre heureuse.

Rencontre tout aussi heureuse avec le premier rouge de la soirée, le fameux **Rapsani réserve, AOP Rapsani, Tsantali, 2012.** Redondant et rubicond comme le Père Noël, ce vin nous entraîne sur des terrains et des tannins fermes qu'annonçaient les effluves de bois, voire de cuir et de fruits noirs. La première gorgée prend d'assaut les papilles; puis, les suivantes enrobent de son parfum le riz, habillent le veau en édulcorant l'acidité de la tomate, tanguent d'une gencive à l'autre et finalement s'aplatissent sur le féta. Il vaut mieux siroter le liquide plutôt que de le lamper afin de prolonger ce maelström de saveurs (*Martin*[1]).

Pause péristaltique permettant au président d'accueillir au sein de l'Amicale deux nouveaux membres, Alain Chénier et Martin Plouffe, en plus d'épingler les noces de bois (cinq ans) de Pascale Giguère et Yves Villeneuve.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE : LA GRÈCE
VENDREDI 28 OCTOBRE 2016 (SUITE)

Cousin du précédent de par son cépage **xinomavro**, le **Ramnista, AOP Nouassa, Kir Yianni, 2011** exhibe une robe rouge clair plutôt que rubis, et un ménisque violacé. Au premier abord, on sent poivre et cuir, puis le vin s'ouvre sur la griotte macérant dans l'alcool. En bouche, l'astringence accentue la fraîcheur de l'acidité, mais les tannins lourds se révèlent en fin de bouche trop puissants pour le mets (*André T.* [1]). Certains malins ont la bonne idée d'en conserver quelques centilitres pour accompagner les fromages.

Les autres goûteurs enchaînent illico avec ce vin rouge de pays de **Krania,** un cabernet-sauvignon **Domaine Katsaros, Thessalie, 2009.** L'odeur fruitée de cassis propre au cabernet-sauvignon n'échappe au flair de personne, car elle est préludée par la couleur cerise noire, intense et opaque de sa robe (*André D.* [1]). Un soupçon de poivre vert et de poussière fait mentir son âge (l'âge du vin, 2009 et non celui d'André). Les tannins sont jugés très vigoureux malgré la présence du **merlot** (15 %) qui en adoucirait l'austérité. L'acidité des tomates contribue de façon concomitante à tempérer la vigueur des tannins; en revanche, elle efface les arômes de fruits et réduit l'ampleur en bouche.

Montent à l'assaut de la **Montagne Magique, IGP Drama, Château Nico Lazaridi, 2010** le tupí, le kasséri et le kéfalotyri, trois fromages au lait de brebis et de chèvre. Dérivant d'un assemblage cabernet-sauvignon (50 %) et cabernet franc (50 %), ce vin arbore une robe rouge très foncée surmontée d'une couronne brique. Il semble fondre en larmes tellement ses jambes paraissent longues, intenses, collantes. On sent d'abord les fruits sauvages (cassis, cerise); puis, à cause du cabernet franc, il met du temps à se dépouiller des odeurs empyreumatique (chocolat), animale (cuir) et végétale (champignons). Ses tanins fermes maintiennent en équilibre cette ripopée et la mâche. Sa complexité rime bien avec le kasséri (*Réjean*[1]) servi en l'état, moins bien toutefois avec le tupí. Quant au kéfalotyri, sa chair salée perturbe la texture du vin.

Mavrotragano, Domaine Sigalas, Santorini, 2014 : Les hellénises qui fréquentent Santorin reconnaissent en ce cousin lointain du nebbiolo piémontais le nectar qui arrose les moussakas servies sur cette île idyllique. Issu du prestigieux cépage **mavrotragano**, il se caractérise par sa couleur rouge foncé, ses arômes d'épices et de fruits rouges, des tannins fondus, une acidité bien équilibrée et une finale complexe. Au premier contact olfactif, un relent de médicaments nous saisit, mais petit à petit l'alcool met en évidence les fruits rouges confits. Grâce à sa longueur moyenne, il accompagne bien le kasséri (*Jean*[1]). Plusieurs sont d'avis que ce vin, quelque peu capiteux, gagnerait à vieillir.

Vinsanto, Domaine Sigalas, Santorini, 2005 : L'ambre de sa robe jaune rappelle la brique et la cassonade, et sa couronne un tantinet aqueuse annonce le sirop d'érable et le sucre d'orge du premier nez. Au second nez, s'entremêlent de façon anarchique divers parfums (abricot, melon, caramel, pêche melba, sirop Del Monte, salade de fruits, etc.); bref, tout un cocktail sirupeux que la bouche ne dément pas. Tout émoustillés par la texture onctueuse du nectar, des hédonistes prolongent leur plaisir en des finales melliflues qu'ils voudraient interminables. Le lapsus d'un loustic en dit long sur cette euphorie : « Il n'y a rien de mieux qu'une gorgée de baklava suivie d'une bouchée de Samos. »

Devant un tel succès de palais, comment les convives peuvent-ils s'abstenir de s'écrier : « Yves et Daniel, allez-vous faire voir chez les Grecs »?

Gaëtan Lavoie

[1] *Toutes les personnes mentionnées étaient les représentants de leur table.*

NOUVEAUX CHEVALIERS

Lors des Agapes de Noël du 11 décembre 2016, Chantal Parent et Maxime Beaupré sont devenus Chevaliers de l'Amicale.

Photo : Yves Bovet

De gauche à droite, Sylvie Gaudet, marraine de Chantal, Chantal Parent, Maxime Beaupré et Patrick Langlois, parrain de Maxime. Félicitations à nos nouveaux Chevaliers.

Photo : Yves Bovet

Une partie du cortège lors de l'intronisation, de gauche à droite, Daniel Ducharme, Chef du protocole, Richard Bourassa, Jean-Michel Demarcq, Yannick Dumont, président de la section Cœur du Québec, André Thivierge, président de la section Outaouais, Chantal Parent, impétrante, Maxime Beaupré, impétrant, Patrick Langlois et Gille Lacoursière, président provincial.

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

DÉGUSTATION TECHNIQUE
LES CÉPAGES MÉCONNUS

JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 17 FÉVRIER 2017 – 19 H

Chers amicalistes,

Le cabernet sauvignon, le merlot et le sauvignon blanc n'ont surement pas de secrets pour vous mais connaissez-vous bien le Frappato ou l'Oseleta? Qu'en est-il du Ploussard ? Ces cépages peu connus nous réservent parfois de belles surprises. Cette dégustation organisée par Daniel Ducharme et Jean-Francois Fiset vise à dérouter vos papilles et découvrir de nouveaux horizons. Pendant la soirée, nous allons également vous informer sur ces cépages et vous présenter une base de donnée représentant l'ensemble des surfaces viticoles du monde. Une mine d'information comprenant plus de 1200 cépages originaires de 44 pays. Nous vous invitons donc à découvrir avec nous certains cépages méconnus et à les apprécier à leur juste valeur.

Adressez votre inscription à
Daniel Ducharme, 64, rue de Madiran, Gatineau QC J9H 3W6
Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec
Daniel au 819 685-0706.

----------✂----------

DÉGUSTATION TECHNIQUE : LES CÉPAGES MÉCONNUS
VENDREDI 17 FÉVRIER 2017 À 19 H

Nom du (des) membre(s) : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Nom du (des) invité(es) : _____

Membre(s) : _____ x 40 $ = _____$

Invité(e)s : _____ x 55 $ = _____$

Total : _____$

Seul un chèque reçu par la poste peut vous garantir une place.
Chèque au nom de *L'Amicale des sommeliers du Québec, section Outaouais*.
PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI!

Seules les personnes dont les inscriptions ne pourront être retenues seront appelées.

DÉGUSTATION TECHNIQUE
LES CÉPAGES MÉCONNUS

JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 17 FÉVRIER 2017 – 19 H

VINS

1- Domaine Tetramythos Roditis 2015, Grèce
2- Albariño Marques de Murrieta Pazo Barrantes 2015, Espagne Galice
3- Tami Frappato 2015, Italie Sicile, IGT

4- Arbois Ploussard Les Parelles, 2014, France, AOC Jura
5- Camerlengo Aglianico Del Vulture 2009, Italie Basilicate, DOC
6- Luís Pato Vinha Barrosa 2009, Portugal, Vinho regional

7- Domaine Rotier Gaillac Renaissance 2012, France Gaillac (Sud-Ouest) AOC
8-Masi Osar 2009, Italie Vénétie
9-Weingut Moric Reserve Blaufränkisch 2012, Autriche

10- Zymè Oseleta Veronese, Italie, 2009

Calendrier des activités 2016-2017
L'Amicale des sommeliers du Québec, section Outaouais

DATE	TYPE D'ACTIVITÉ	TITRE	ORGANISATEURS
Vendredi 23 septembre	Dégustation Bienvenue	Le choix du président	André Thivierge
Vendredi 7 octobre	Dégustation technique 1	Le jugement de Paris revisité	Richard Bourassa Gilles Proulx
Vendredi 28 octobre	Dégustation régionale 1	La Grèce	Yves Bovet Daniel Ducharme
Vendredi 11 novembre	Dégustation technique des Chevaliers	Les Rioja Gran Reserva	Jean-François Fiset André Thivierge
Lundi 21 novembre	Atelier 1	Chez Soif!	Manon Gingras Gilles Proulx
Dimanche 11 décembre	Repas gastronomique	Les Agapes de Noël	Yves Bovet Annie Fournier
Vendredi 20 janvier	Dégustation technique 2	1 producteur 2 mondes	Manon Gingras Patrick Langlois
Vendredi 27 janvier Vendredi 3 février	Repas saisonnier	Les harmonies aromatiques selon Chartier	Chantal Parent Gilles Proulx Danielle Tremblay
Vendredi 17 février	Dégustation technique 3	Les cépages méconnus	Daniel Ducharme Jean-François Fiset
Vendredi 3 mars	Dégustation régionale 2	L'Italie	Patrick Langlois Danielle Tremblay
Vendredi 17 mars	Dégustation technique 4	Les vins de la Loire	Daniel Ducharme Chantal Parent
Dimanche 9 avril	Repas gastronomique	Repas des Chevaliers	Yves Bovet Manon Gingras
Vendredi 21 avril	Dégustation régionale 3	La Méditerranée occidentale	Annie Fournier André Thivierge
Vendredi 5 mai	Atelier 2	L'Afrique du Sud	Richard Bourassa Manon Gingras
Vendredi 12 mai	Concours « Réal-Lévesque »	Thème : Vins de l'Afrique du Sud	Richard Bourassa Gilles Proulx
Samedi 27 mai	Assemblée annuelle		André Thivierge Danielle Tremblay
Samedi 27 mai	Repas gastronomique	Festin des Sommeliers	André Thivierge Danielle Tremblay
Samedi 3 juin (Montréal)	Assemblée provinciale		Yves Bovet Gilles Lacoursière
Samedi 3 juin (Montréal)	Concours « Jean-Michel Demarcq »	Concours provincial	Jean-Michel Demarcq Michel Huppé
Dimanche 27 août	Repas champêtre		Jean-François Fiset Annie Fournier