Vol. 25, Nº 08, Mars 2017

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 17 mars 19 h
Dégustation technique
Les vins de la Loire
Jardins du Château

Dimanche 9 avril 11 h 30
Repas gastronomique des Chevaliers
Restaurant Le Cellier

Vendredi 21 avril 19 h
Dégustation régionale
La Méditerranée occidentale
Jardins du Château
(L'invitation sera envoyée ultérieurement)

SAC À VENDRE

Pour le 20e anniversaire d'existence de la section Cœur du Québec, le conseil de cette section a fait faire des sacs qui peuvent contenir jusqu'à 6 bouteilles de vins. Les sacs sont très solides. La section les vend 5 $. Êtes-vous intéressés? Communiquez avec moi à mon adresse électronique habituelle.

Yves Bovet

Mot du président

Chers Amicalistes,

Dans quelques semaines, votre conseil de direction entreprendra sa réflexion stratégique annuelle. Nous allons nous réunir pour tracer le bilan de notre saison jusqu'à maintenant, cerner les défis et les opportunités qui se présentent, élaborer le programme de la prochaine année et se pencher sur l'offre des cours.

Dans ce contexte, nous vous avons invités il y a quelques semaines à participer à un sondage sur l'Amicale. Vous avez à cœur l'avenir de votre confrérie bachique? Des commentaires? Des suggestions? Prenez quelques minutes pour répondre aux questions et courrez la chance de vous mériter une carte de membre gratuite pour l'an prochain. L'analyse des résultats aidera votre conseil à préparer sa réflexion stratégique.

Dans ce numéro de **La Lie,** les Chevaliers sont conviés exclusivement le dimanche 9 avril à leur repas annuel qui aura lieu cette année au restaurant Le Cellier. Nos organisateurs, Manon Gingras et Yves Bovet vous invitent à vous inscrire rapidement

Je vous invite à consulter dans les pages qui suivent le compte-rendu sur le repas saisonnier des harmonies aromatiques selon Chartier. Notre efficace trio d'organisateurs, Chantal Parent, Danielle Tremblay et Gilles Proulx ont réussi à surprendre les participants avec des accords de haute voltige, avec la complicité du traiteur le Saint-Estèphe.

Finalement, nous vous présentons un texte résumant assez bien le plaisir des participants lors d'une dégustation technique sur les cépages méconnus du monde. Jean-François Fiset et Daniel Ducharme ont réussi à surprendre les participants durant cette activité à prix doux.

RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION – REPAS SAISONNIER
HARMONIES AROMATIQUES DE CHARTIER
VENDREDI 27 JANVIER ET 3 FÉVRIER 2017

Quelle belle invitation nous avons eue : nous régaler autour d'un repas inspiré des harmonies aromatiques de François Chartier! Nos hôtes, Chantal Parent, Gilles Proulx et Danielle Tremblay, ont travaillé de pair avec le chef Stéphane Paquet du traiteur Saint-Estèphe pour nous concocter un délicieux repas basé sur la science aromatique des aliments et des vins!

Vin d'accueil
Raventos i Blanc de Nit Conca del Riu Anoia 2014.
Ce mousseux rosé aux fines bulles persistantes présentait une bonne acidité et nous a mis l'eau à la bouche!

1er service : Salade de légumes croquants, crevettes à la thaï, vinaigrette au fromage feta.
Servi avec un vin blanc de Chartier, le Rueda D.O. 2014.
Le vin blanc, très goûteux, a été apprécié pour son accord avec les crevettes et leur vinaigrette. On a trouvé que la trame de sucre du vin était bien en harmonie avec le plat. D'ailleurs, les molécules harmoniques du plat rehaussaient l'aspect « fruits tropicaux » de ce vin, tout en estompant un peu l'acidité. L'une des tables était moins en accord avec les commentaires précédents. Selon elle, le vin accompagnait mieux le fromage de chèvre que les crevettes.

2e service : Potage aux trois betteraves et son chèvre doux.
Servi avec un vin rouge, le Bouchard Père & Fils, Pinot noir, Côte de Beaune-Villages, 2013.
Si le vin et le potage ont été fort appréciés de part et d'autre, les avis ont divergé quant à la justesse de l'accord. En s'inspirant des accords classiques, il aurait fallu miser davantage sur la betterave rouge, ce que le chef a ajusté pour le menu du deuxième soir. Quant au vin en lui-même, il livrait ce qu'on attend d'un pinot noir village avec ses arômes caractéristiques et une bouche de grande fraîcheur et dotée de tanins souples.

3e service : Magret de canard du Québec en cuisson lente sous vide, jus aux quatre épices, gratin dauphinois et jeunes pousses.
Servi avec le Château de Haute-Serre, Cahors, 2011 (25,10 $) et le Cuvelier Los Andes, Malbec, Valle de Uco, Mendoza,2011 (28,55 $).
Lors de la soirée du 27 janvier, les convives à deux tables ont préféré le malbec d'Argentine en raison de son caractère soyeux bien en harmonie avec le plat, bien que le Cahors présentait un bel accord avec le gratin. On ne pouvait comparer ces vins car l'assemblage argentin comptait quelque 57 % de malbec, tandis que le Cahors était composé à 100 % de malbec. Certes deux bons vins, mais l'argentin offrait un meilleur accord avec ce plat! Quant à la troisième table, on a jugé le Cahors plus soyeux au départ, plus arrondi que le malbec argentin qui présentait une amertume qui toutefois s'estompait avec le temps. Selon les convives, l'accord s'est révélé bon avec les deux vins, tous deux décrétés excellents.

4e service : Moelleux à la mangue, poire à la vendange tardive et sa réduction tiède.
Servi avec le Vignoble du marathonien, Vendange tardive, Québec, 2014.
Cette vendange tarfive de la cuvée 2014 provient du vignoble québécois du Marathonien. Dans une dégustation à l'aveugle avec un vin de glace, on n'aurait su dire si celui-ci aurait été moins sucré que cette vendange tardive! À n'en point douter, ce Marathonien mérite qu'on s'y investisse! Ce produit de notre terroir s'est révélé délicieux et en parfaite harmonie avec la mousse! Selon certains, il constituait un dessert en soi!

Le repas terminé, les convives se sont attardés en conversation joyeuse afin de prolonger l'expérience. En somme, nous avons passé une belle soirée et découvert des accords harmoniques à la Chartier! Merci à nos hôtes et au chef Stéphane Paquet!

Jacques Boissinot

RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION TECHNIQUE : LES CÉPAGES MÉCONNUS
VENDREDI 17 FÉVRIER 2017

Chers amis, vendredi le 17 février, nous avons eu le privilège de participer encore une fois à une excellente soirée de dégustation, organisée par Jean-François Fiset et Daniel Ducharme. Ce soir, le thème était « Les cépages méconnus ». Une idée intéressante, et comme nous le verrons plus tard, une expérience parfois déroutante.

Nous n'étions qu'un petit groupe, donc beaucoup de place pour la discussion et l'échange d'idées. À l'honneur, 10 vins tous aussi intéressants les uns que les autres. Sans plus tarder, deux petites photos et place aux commentaires.

1. Domaine Tetramythos Roditis 2015, Grèce, producteur Panayiotis Papagiannopoulos. Cépage100 % roditis, agrobiologique, #12484575, 15,80 $

Au visuel, ce vin est d'un beau jaune pâle, presque doré. Une belle couleur agréable. Au premier nez, la pomme, le sucre et le litchi apparaissent mais de façon discrète. Au deuxième nez, la pomme et la barbe-à-papa ressortent un peu plus. Le nez reste discret. En bouche, certains l'ont trouvé gras et long tandis que d'autres ne l'ont trouvé que moyen. Il demeure frais avec une légère amertume à la fin. Les commentaires ont été assez variés et ça donné le ton pour la plupart des vins suivants. Étant donné qu'on a affaire à des cépages peu communs, il nous manquait nos repères familiers et beaucoup d'entre nous avons eu du mal à cerner ces vins d'où les commentaires variés et même quelque peu contradictoires à l'occasion.

2. Albarinio Marques de Murrieta Pazo Barrantes 2015, Espagne Galice, 100 % albarino, #12560849, 26,20 $

Au visuel, on a encore affaire à un vin blanc d'un beau jaune pâle, presque de la même couleur que le vin précédent. Le premier nez, un peu floral mais beaucoup plus expressif au deuxième nez. En fait, on a trouvé beaucoup de qualificatis pour celui-ci : floral, sucré, herbacé pétrole, vernis… Au gustatif, certains l'ont trouvé amer avec une pointe de sucre, d'autres beaucoup moins sucré. Des notes d'ananas et d'agrumes, très soyeux. Plusieurs convives l'ont bien aimé.

3. Tami Frappato 2015, Italie Sicile, IGT, 100% Frappato, #11635423, 20,55 $

Au visuel, une belle surprise - un vin d'un rouge très pâle, une belle couleur de cerise. Un des vins rouges les plus pâles que j'ai vu mais prenez ça avec un grain de sel, mon expérience vinicole étant plus limitée que la moyenne de l'Amicale. Au nez, on a eu droit à un peu de tout. Certains l'ont trouvé poivré, on a noté des odeurs de vieux cuir, de médicament, des odeurs de fumée, d'huile de poisson, de fraise. Pas beaucoup de consensus sur celui-ci. Au goût, on a noté des choses assez différentes également. Un peu surette et jeune, une amertume de pelure de pamplemousse blanc, des tannins bien présents et un goût ferreux, d'acier mouillé et qui évoquait même un tartare de bœuf selon certains.

4. Arbois Ploussard Les Parelles, 2014, France, AOC Jura, producteur Juravinum, #12549164, 20,50 $

Ici encore, on avait droit à un vin très pâle, presque orange. Un premier nez très discret, un peu sucré, de la fraise, une petite odeur de bois. Au deuxième nez, c'était plus floral, un peu d'amande et une odeur un peu oxydée. Au gustatif, il était un peu amer avec goût prononcé d'alcool, mince et astringent avec un arôme discret de poivron vert.

5. Camerlengo Aglianico Del Vulture 2009, Italie Basilicate, DOC Anglianico del Vulture, Producteur Azienda Agricola Camerlengo di Casarano Antonio, #13057284, 38,25 $

Au visuel, on a un vin foncé, grenat opaque. Étant donné que c'était un vin non filtré, il y avait un dépôt ce qui n'enlève rien à ses qualités. Ici également, on avait une grande complexité olfactive : du cirage à chaussure, de l'huile de vison, du bois scié, du sapin, de la térébenthine, des vieux meubles de cuir, de la vieille maison abandonnée, du cèdre et un peu de fruits. Comme vous pouvez voir avec ces cépages hors de l'ordinaire, les comparaisons sont souvent un peu cocasses ce qui a ajouté au plaisir des discussions. Au palais, on l'a trouvé un peu astringent avec des tanins présents, de la résine, du bois scié, un peu de jus de pruneau, du sel de céleri et des notes de fumée. Une bonne longueur avec une belle finale. Un très bon vin.

Suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION TECHNIQUE : LES CÉPAGES MÉCONNUS VENDREDI 17 FÉVRIER 2017 (SUITE)

6. Luis Pato Vinha Barrosa 2009, Portual, Viho regional, région Beiras, cépage 100 % Baga, #12133783, 69,00 $

Ce vin était très foncé, presque complètement opaque. Au premier nez, un peu de bois, de la cire, du camphre, des bleuets. Au deuxième nez, un peu de légumes verts et de la poudre de bébé se sont ajoutés. Pour la majorité du groupe, ce vin n'était pas le favori de la soirée. Peu expressif, il était fade, un peu astringent, sec, bref généralement décevant.

7. Domaine Rotier Gallac Renaissance 2012, France Gallac (sud-ouest), AOC: Gallac, producteur Earl Rotier-Marre, #10273803, 22,90 $

Ahhhhh, un bon vin pour nous faire oublier le précédent. Encore une fois, un vin très foncé, presque opaque, d'un beau mauve. Au premier nez, on a eu un peu d'effluves de médicaments, de tabac, du café, du chocolat et de fruits noirs. Avec un peu de remuage d'idées, on a ajouté du bonbon sucré, de la poire et une délicate odeur de prune. En bouche, ce vin a eu beaucoup d'éloges. Des tanins soyeux et fondus, un léger goût de fruits rouges, de la barbe-à-papa et un peu de chocolat noir. Belle rondeur et finale pleine de fraîcheur.

8. Masi Osar 2009, Italie Vénétie, producteur Masi Agricola SPA, 100 % Oseleta, 56,50 $

L'oseleta est un cépage extrêmement rare. Il avait été abandonné puis récupéré par Masi et multiplié à partir de seulement 4 pieds dans les années 1980. La superficie mondiale cultivée s'élève à seulement 15 ha. Encore une fois un vin très foncé et opaque. Au premier nez, presque rien. Un peu d'iode et de médicaments mais pas grand-chose d'autre. Au deuxième nez, un peu de sucre et de notes florales. Au gustatif, certains l'ont trouvé chaleureux, élégant et réconfortant. Par contre, on n'a pas trouvé beaucoup de saveurs particulières. Un peu de prune, de boisé et un peu de tanins. C'était probablement au fait qu'on avait affaire à un cépage très différent donc c'était difficile d'exprimer ce qu'on sentait/ressentait.

9. Weingut Muric Reserve Blaufränkisch 2012, 100 % Blaufränkisch, 51,00 $

Celui-ci était encore relativement foncé mais pas autant que les 3 précédents; semi-opaque. Au premier nez, on a décelé du sucre d'orge, un peu de fruits et un nez se rapprochant d'un pinot noir aux dires de certains. Au deuxième nez, les choses deviennent nettement plus intéressantes mais difficiles à saisir : on a décelé des arômes de sous-bois sec, de sciure de bois, un peu de fumée. Au goût, pas très tannique, les fruits sont un peu présents mais pas confits. Un peu d'anis également. Bien équilibré.

10. Zymè Oseleta Veronese 2009, $73,00 $

Bien qu'il n'y ait que 15 ha d'oseleta sur la planète, on a eu droit à un deuxième vin de ce cépage. Au visuel, il était d'un beau rouge foncé semi-opaque. Ce dernier vin avait une belle complexité olfactive. On a décelé du sucre, du menthol, de la pêche blanche, du thym, de l'anis et un peu de fumée. Délicat mais expressif. Ici également, on a eu de la difficulté à bien le définir au goût mais il était très équilibré avec des tanins fondus et une belle acidité, avec un peu de fruits.

Donc c'est ainsi que s'est terminée une autre belle soirée à l'Amicale en excellente compagnie. Un gros merci à Jean-François et Daniel pour avoir concocté une dégustation hors de l'ordinaire et enrichissante.

Guy Charron

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.

L'Amicale des Sommeliers du Québec
Section Outaouais

REPAS GASTRONOMIQUE DES CHEVALIERS
RESTAURANT LE CELLIER, 49, RUE SAINT-JACQUES, GATINEAU (QUÉBEC)
LE DIMANCHE 9 AVRIL 2017 – 11 h 30

Oyez, Oyez, chers Chevaliers de l'Amicale, section Outaouais!

La section Outaouais de l'Amicale des sommeliers du Québec et vos organisateurs, Yves Bovet et Manon Gingras, vous invitent à venir célébrer le printemps au restaurant *Le Cellier.* Isabelle Lacroix, co-propriétaire, et Martin Parker, chef exécutif, nous accueillerons chaleureusement et en toute simplicité dans le restaurant situé au-cœur du secteur Hull. La passion, l'originalité et la rigueur font partie intégrante de leur philosophie et ils sont fiers de nous offrir une cuisine artisanale certifiée.

Vous trouverez le menu complet au verso. Si vous souffrez d'allergies alimentaires, prière de l'indiquer sur le formulaire d'inscription. La salle du restaurant sera exclusivement réservée aux Chevaliers et leurs invités et le nombre de places sera limité à 40 personnes.

Faites vite!

Adressez promptement votre inscription à
Manon Gingras, 43, rue de la Forge, app. 3, Gatineau QC J9J 0E3.
Pour plus de renseignements, veuillez communiquer
avec Yves au 819 778-6605.

----------✂---------✂----------

REPAS GASTRONOMIQUE DES CHEVALIERS
DIMANCHE 9 AVRIL 2017

Nom du (des) Chevalier(s) : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Nom du membre invité ou du non-membre invité : _____

Chevalier(s) : _____ x 145 $ = _____$

Membre invité[1] : _____ x 145 $ = _____$

Non-membre invité[1] : _____ x 160 $ = _____$

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!

Allergies : _____

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

[1] Un invité par Chevalier

REPAS GASTRONOMIQUE DES CHEVALIERS

RESTAURANT LE CELLIER, 49, RUE SAINT-JACQUES, GATINEAU (QUÉBEC)
LE DIMANCHE 9 AVRIL 2017 – 11 h 30

MENU

Pommery, Brut Royal, Champagne

Tartare de bœuf aux champignons, aïoli à l'huile de truffe
La Chasselière, Domaine Michelas St-Jemms, Crozes-Hermitage, France 2013

Bonbon de foie gras à l'érable et pommes caramélisées
Château Impérial Tokaj, 3 Puttonyos, Tokaji, Hongrie 2005

Carré d'agneau cuisson lente, croûte de noix et herbes, pomme de terre Gabrielle confite au gras de canard et fagot de légumes
Terrunyo Carmenère Concho y Torro, Valle del Rappel, Chili 2015

Salade de betteraves, vinaigrette crémeuse à l'aneth
Espuma au citron
Eau minérale

Tête à Papineau et purée de figues confite au porto
Chardonnay, Domaine Puy Redon, Dordogne, France 2013

Languette croustillante au chocolat et noisette, crème anglaise au café
Barros, Colheita, Sogevinus, Fine Wines, Portugal 1989

Café ou thé