



Vol. 25, N° 09, Avril 2017

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Dimanche 9 avril 11 h 30

Repas gastronomique des Chevaliers
Restaurant Le Cellier

Vendredi 21 avril 19 h

Dégustation régionale
La Méditerranée orientale et la Mer du Nord
Jardins du Château

Vendredi 12 mai 19 h

Concours « **Réal-Lévesque** »
Les vins blancs et rouges
de l'Afrique du Sud
Jardins du Château

SACS À VENDRE DERNIÈRE CHANCE

Pour le 20^e 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

Atelier Californie

Voici l'horaire des ateliers du printemps où vous pouvez toujours vous inscrire :

Atelier – Vins de Californie

18 avril et 25 avril 2017 (2 mardis) **4 places**
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,

Dans ce numéro de **La Lie**, je vous invite à prendre connaissance de l'invitation au concours de dégustation « Réal-Lévesque » du 12 mai prochain. À titre de participant, vous aurez le plaisir de mesurer vos connaissances organoleptiques et théoriques des vins blancs et rouges de l'Afrique du Sud.

Non seulement les participants et les spectateurs auront droit de déguster 3 vins mystères mais ils pourront apprécier un repas de type dégustation régionale et 4 autres vins sud-africains. Les gagnants auront le privilège de représenter notre section au concours provincial « Jean-Michel Demarcq » qui aura lieu à Montréal le 3 juin prochain.

C'est le temps de former des équipes de deux ou trois pour le concours. Vous n'avez pas d'équipe ou voulez simplement assister à l'activité? Pas de problème, les spectateurs et supporteurs sont bienvenus. Les organisateurs, Gilles Proulx et Richard Bourassa seront là pour vous accueillir. Inscrivez-vous maintenant!

Il y a quelques jours, vous avez reçu l'invitation pour la dernière dégustation régionale de l'année sous le thème « La Méditerranée orientale et la Mer du Nord ». Annie Fournier et votre humble serviteur vous invitent à explorer ces contrées moins fréquentées le 21 avril prochain qui méritent le détour. Il y a encore quelques places qui s'envoleront vite.

Je vous invite aussi à lire dans ces pages les comptes rendus de la régionale de l'Italie (bravo Patrick Langlois et Danielle Tremblay) et de la technique des vins de La Loire (merci à Daniel Ducharme et Chantal Parent), des activités qui ont connu beaucoup de succès.

Finalement, en prévision de la prochaine assemblée générale du 27 mai prochain, veuillez consulter l'avis de mise en candidatures si participer à notre conseil de direction vous intéresse.



RAPPORT D'ACTIVITÉ **DÉGUSTATION RÉGIONALE SUR L'ITALIE** **VENDREDI 3 MARS 2017**

Les vins d'Italie, ah! mes préférés et pour plusieurs d'ailleurs! Car les deux salles étaient comblées et dont les réservations se sont faites très rapidement dit-on. Il faudra donc faire vite si la prochaine fois vous voulez être de la partie. Danielle Tremblay et Patrick Langlois nous avaient préparé toute une belle soirée des plus délicieuses, avec des vins choisis judicieusement.

Dès notre arrivée, on nous accueillit avec un prosecco DOC, le **Prosecco FIOL de Vénétie**. Apéritif par excellence en Italie. Ici aussi! Ce prosecco, fait à 100 % de glera, est très sec, d'une acidité vive, mais pas trop marquée. Il présente une belle robe translucide, au premier nez : des arômes floraux, un peu d'agrumes et légèrement épicée selon certains. Il fût très apprécié de tous et jugé comme un excellent choix en entrée de jeu. Courrez vite vous en chercher, vous l'aimerez!

Sans trop tarder, Patrick nous fit entendre son Gong Tibétain pour ouvrir la soirée en compagnie de Danielle et nous présentèrent le menu préparé par le traiteur des **Plaisirs Gourmands**, nous mettant ainsi tous l'eau à la bouche et dans l'excitation. Patrick nous donna un bref aperçu de son savoir sur les vins d'Italie, composés de plus de 400 cépages autochtones et passa en revue avec passion les vins que nous nous apprêtions à déguster.

Nous étions impatients de déguster les deux premiers vins servis avec les « antipasti » de tomates-cerises garnies d'une petite quenelle de fromage mozzarella di Bufala et d'une feuille de basilic et des bruschettas comme second antipasti. Le premier vin servi en accompagnement à l'entrée était un verdicchio Classico Superiore DOC de la région centre-est de l'Italie : le **Umani Ronchi Casal di Serra Vecchie Vigne, Les Marches - 2013** et le deuxième un Venezia Giulia IGT de la région de Frioul Vénétie Julienne au nord-est de l'Italie : le **Jermann Pinot Grigio, Venezia Giulia 2015**. Cette région s'est illustrée depuis le début des années 1970 avec ses blancs modernes et frais. Ces meilleurs vins comptent désormais parmi les meilleurs blancs au monde, pour ses cépages parfumés, vifs, nets et de nos jours très rarement sur-boisés.



Photo : Christian Jensen
 Notre ami Ricardo .

À mon agréable surprise, le verdicchio était excellent, d'une robe jaune doré de bonne intensité, avec peu d'odeur, peu expressif au premier nez, mais par la suite agrémenté par de subtiles notes minérales, d'une belle odeur de pain grillé, de poire, de miel, avec un soupçon de pommes vertes, plus il se réchauffait. En bouche, ce vin est d'une agréable fraîcheur, bien équilibré, un peu gras, avec une petite note d'anis et une belle longue finale. Il fût un parfait accord avec les tomates-cerises, faisant exploser la saveur du basilic en bouche, mais avec les bruschettas, l'ail faisait ressortir un goût plutôt vinaigré. Notez que c'est un excellent vin de soif, pouvant être servi seul en apéro.

Notre cher ami Ricardo, s'empressa de nous relater comment le verdicchio a été adapté au goût des clients en assouplissant ce vin, à l'origine très vif. Merci Ricardo.

Le pinot gris maintenant, fût d'autant plus agréable avec les bruschettas cette fois-ci. Ce vin était presque de la même couleur que le verdicchio, fermé au départ puis dominé par des arômes fruités et florales, de glaïeuls au dire de certains, de pomme grenade avec une bonne acidité et une longueur persistante en bouche.

Suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ **DÉGUSTATION RÉGIONALE SUR L'ITALIE** **VENDREDI 3 MARS 2017 (SUITE)**

Le président de l'Amicale, André Thivierge, s'adressa aux convives avant le service du plat principal avec toujours autant d'enthousiasme et d'une voix forte avec ses Oyez, Oyez!, menant ainsi les convives à un silence immédiat. Il était content de voir autant de nouvelles figures parmi les convives. L'Amicale se renouvelle constamment et avec raison. Nous y développons un excellent savoir et y passons d'agréables moments ensemble.

Les prochains trois vins, accompagnant cette fois le plat principal, constitué d'osso buco de veau de lait à la milanaise et servi avec de l'orzo à l'ail rôti et herbes fraîches, ne nous laissa pas indifférents. Nous avons ainsi dégusté trois bons rouges avec ce plat délicieux.

Le premier, un Valpolicella supérieur DOC, le **Trabucchi D'Illasi Terre di San Colombo - 2010** de la Vénétie, fait d'un assemblage composé : de corvinone (40 %), de corvina (40 %), d'oseleta (10 %) et de rondinella (10 %). Ce vin agrobiologique offre beaucoup de volume et de coffre grâce à la technique de l'appassimento (passerillage). D'un beau rouge cerise foncé, avec un nez dégageant des effluves de venaison et d'épices douces, de fruits cuits, avec des tannins souples, d'une belle acidité et une finale assez persistante. Il fût choisi comme meilleur accord avec le plat principal.

Le deuxième, un Vino-Nobile di Montepulciano DOCG très abordable, le **Cecchi Vino-Nobile-di-Montepulciano, Toscane - 2012**, (Italie centrale), composé principalement de sangiovese (90 %), canaiolo (5 %) et colorino (5 %). Ce vin tient donc plus du chianti classico.

Le troisième, un Bolgheri DOC, sous-région de la Toscane: **Le Macchiole – 2014**. Ce vin est composé de merlot (50 %), cabernet franc (30 %), syrah (15 %), et sangiovese (5 %). Ce vin, également d'une couleur rubis presque semi-opaque, aux notes minérales, de cerise noire, de pivoine, de céleri, un peu de pin, et surtout de poivre noir en finale, offre des tannins fermes, une acidité assez vive et une finale amertume. Ce vin, un peu trop jeune, n'était pas idéal avec le plat principal parce son goût poivré prenait le dessus sur l'arôme de tomate de l'osso buco. Ce vin serait idéal avec un steak au poivre naturellement.

L'ensemble des trois vins fût en somme très agréable à déguster avec les délicieux osso bucos bien aromatisés et braisés à point. Après une légère intermission pour recharger la table, nous avons été servis de deux belles pièces de fromage : le Pecorino Classico et le Ferruccio di Poda; et de trois autres bons vins : dont un blanc et deux rouges, de Piedmont, Sicile et Toscane.

Le premier, un Langhe DOC, le **Fratelli Alessandria Favorita Langhe, Piedmont – 2014**, ce vin blanc vinifié au sud d'Alba, est composé d'un assemblage de vermentino (85 %) et chardonnay (15 %). Gaëtan Lavoie nous présenta ce vin comme ayant un visage pâle! Au premier nez fermé, avec des notes de fleurs blanches, au deuxième nez encore des fleurs blanches et des abricots au troisième nez. C'est un vin frais et délicat, excellent comme apéritif et avec un met à base de poisson. Il y eu un débat quant à l'accord avec les fromages servis.

Le deuxième, un DOC Etna, le **Cusumano Alta Mora Etna Rosso, Sicile – 2014**, un vin qui vient tout juste d'arriver au Québec. Son nom signifie « Haut et Noir » car les vignes âgées de 20 ans poussent à 600-800 mètres d'altitude sur les pentes du grand volcan actif, que Danielle Longpré et moi avons foulé les pieds à son sommet à l'été 2015. La Sicile est aujourd'hui la région viticole la plus dynamique d'Italie. Ce vin est fait uniquement d'un cépage autochtone : le nerello mascalese. D'une couleur rubis clair, il est discret et fermé au premier nez et toujours aussi discret au troisième nez, mais enfin il nous offre tout de même des parfums de fruits rouges sauvages, des notes balsamiques et d'épices douces. C'est un vin peu tannique, à texture souple et fraîche, avec une belle acidité. Il fût des plus agréables à déguster avec les deux fromages, tous deux corsés.

Le troisième, un Brunello-di-Montalcino DOCG, le **Casanova di Neri Brunello-di-Montalcino - Toscane 2011**. Un autre excellent vin, dont l'appellation est l'une des plus prestigieuses de la Toscane. Son cépage à 100 % sangiovese grosso. Ce Brunello est de couleur rubis avec des reflets grenat, renfermant (selon certains commentaires d'une table) des notes de cuir de Russie (pour ceux qui connaissent bien la senteur du cuir de ce pays! LOL!), des notes florales et légèrement herbacées

Suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ DÉGUSTATION RÉGIONALE SUR L'ITALIE VENDREDI 3 MARS 2017 (SUITE)

En bouche, il est d'une grande finesse avec des tannins fermes et une finale longue, élégante et persistante. Ce fût un excellent accord avec les deux fromages. Mais il serait également excellent avec viandes rouges, gibier, viandes braisées, etc.

Notre cher ami Ricardo n'a pas manqué de souligner que nous n'avions pas eu la bonne prononciation pour la plupart des vins présentés. Ah quel dommage! Nous serons meilleurs la prochaine fois! LOL!

La soirée tirait à sa fin lorsque nous avons entendu le mot « dessert »! Nous l'attendions tout aussi avec appétit et curiosité. Un excellent dessert d'une crème panna cotta et de petits fruits entiers dans une verrine. Il était d'un parfait accord avec le vin dessert servi : un Moscato d'Asti DOCG, le **Michele Chiaro Nivole de Piedmont – 2016**. Un vin d'une belle robe jaune paille avec un fin chapelet de bulles fines et peu persistantes. Ce vin dégage un nectar de litchi, citron, une légère marmelade de pêche, mangue et d'orange délicate. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits exotiques, élégant et complexe, parfaitement équilibré, avec une bouche presque grasse, d'une agréable fraîcheur et d'une finale persistante.

Un gros merci à Patrick et Danielle pour avoir si bien préparé cette soirée des plus mémorables et très bien réussie. Bravo pour le temps et l'effort consacrés à cet événement!

Thérèse Desjardins

RAPPORT D'ACTIVITÉ DÉGUSTATION TECHNIQUE : LES VINS DE LA LOIRE VENDREDI 17 MARS 2017

En cette belle fin de journée toute ensoleillée de mars, qui, on l'espère, annonce l'arrivée du printemps, 32 personnes se sont transportées en Loire pour quelques heures dans un magnifique Château où nous fûmes accueillis par nos hôtes Chantal Parent et Daniel Ducharme. En effet, nos amis nous ont préparé une dégustation de 10 vins de la Loire, dont quatre blancs, suivis des rouges, tous aussi intrigants les uns que les autres.

1. **Domaine Langlois Château Quadrille 2008 (Région Anjou, sous-région Saumur – 60 % chenin, 15 % chardonnay, 15 % cabernet franc, 10 % pinot noir)** – mousseux de méthode traditionnelle, jaune paille, belles bulles fines, abondantes et continues, vin limpide. Nez : vin assez complexe, pain grillé, pomme, fleur blanche, melon au miel, miel blanc, petit côté salin. Bouche : acidité franche, pomme, côté « surette » de pomme, belle amplitude, assez long en bouche. Mousseux plaisant, équilibré. Accord : gravlax.
2. **Les Domaines Landron Muscadet Amphibolite 2015 (région pays Nantais, sous-région Muscadet – 100 % melon de Bourgogne)** – vin jaune pâle tirant sur le vert, belle brillance. Nez : odeur de soufre, chimique, toast et ozone - vin discret. 2^e nez : iode, salinité, fruits tropicaux pas mûrs (acidité de l'ananas), carapace de crustacé séché au soleil - nez complexe. Bouche : la vivacité du liquide surprend, agrumes, citron, verdure, finale courte sur l'amertume. Plus de pluralité, d'expression au nez. Prêt à boire. Pour son côté iodé et fraîcheur, irait bien avec des huitres.
3. **Vincent Pinard Chêne Marchand Sancerre 2014 (région Centre, sous-région Sancerre – 100 % sauvignon blanc)** – robe jaune paille de faible intensité, belle brillance, sans défaut, larmes assez grasses. Titille les narines : aneth, salade de choux, herbe fraîchement coupée, pamplemousse blanc et litchi. 2^e nez : s'ajoutent fleur blanche, levure, pamplemousse rose, agrumes – vin complexe. Attaque : citronnée avec acidité persistante, pamplemousse blanc, fruits – fidèle au nez. Belle longueur en bouche. Vin d'été. Accord : hors-d'œuvre.
4. **Domaine aux Moines Cuvée des Nonnes 2001 (région Anjou sous-région Savennières – 100 % chenin)** – jaune doré tirant sur l'orangé « Trumpiste », limpide, sirupeux, taux d'alcool probablement élevé (résiduel de sucre en dépôt sur le verre). Nez : assez fermé, un peu d'abricot. 2^e nez : plus ouvert, agrumes, banane – vin peu complexe. 3^e nez : abricot, caramel – ça sent l'xérès. Bouche : acidité faible, litchi, agrumes, oxydation, mais pas bouchonné. Vin liquoreux, peu expressif, longueur moyenne, finale un peu pétrolée. Une des bouteilles est plus oxydée - le vin goûté à l'automne était plus pâle et moins aussi oxydé.

Suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE : LES VINS DE LA LOIRE
VENDREDI 17 MARS 2017 (SUITE)

5. **Jean-François Mérieau Le Bois Jacou Gamay 2014 (région Touraine sous-région Touraine – 100 % gamay de Touraine « Le Bois Jacou »)** – couleur rubis, translucide, belles larmes. Nez : vin fermé, terreux. 2^e nez : cerises congelées, un peu de pain grillé. 3^e nez : légèrement petits fruits, un peu de souffre. 4^e nez : un peu de caramel brûlé. Bouche : très poivré, tannins soyeux et bien présents, fruits jeunes. Vin simple, poivré très persistant mais court en bouche, peu structuré. Accord : charcuteries.
6. **Domaine Vacheron Belle Dame 2013 (région centre sous-région Sancerre – 100 % pinot noir)** – grenat légèrement tuilé, translucide, belle luminosité et brillance. Un nez intense, ouvert, épicé, sous-bois, clous de girofle, vieilles cerises, piment vert – arômes complexes. Bouche : vin sec, peu astringent, complexité moyenne (se révèle lentement en bouche) - vin jeune un peu râpeux. Accord : viande saignante.
7. **Domaine Charles Joguet Chinon clos de la Dioterie 2012 (région Touraine sous-région Chinon - 100 % cabernet franc)** – rubis, belle intensité et brillance. Nez : fruits des champs, champ de trèfles parsemé d'œillet, épices, cannelle de Ceylan. 2^e nez : plus de chaleur, fruits plus mûrs. Bouche : vin frais, tannins soyeux, canneberge, notes végétales, betterave (côté terreux). En rétro, piment vert, court en bouche. Accord : fromages gras et salés, cheddars, charcuteries, tournedos, côte de bœuf à la moelle.
8. **Charles Joguet Clos du Chêne Vert 2012 (région Touraine sous-région Chinon – 100 % cabernet franc)** – cerise noire, couronne rosée, semi-opaque, jambes légèrement grasses, pas de défaut. Nez : fruits rouges, cerise mûre, vanille, confiture de framboises, fumé, épices, muscade, cannelle, tabac, terre humide, chêne – nez invitant, belle complexité. Attaque : acidité vive, épices, un peu d'astringence, poivre blanc, très peu de fruit, court en bouche - vin décevant, qui ne suit pas le nez. Accord : bœuf bourguignon, petit gibier à plumes.
9. **Château de Villeneuve le Grand Clos 2014 (région Anjou sous-région Saumur Champigny – 100 % cabernet franc)** – robe semi-opaque, rubis, couronne translucide, larmes grasses (taux d'alcool élevé?). Nez : raisins, tabac, cacao (Quick), cassis, notes de torréfaction. Bouche : pas de tannins, finale courte - vin rustique qui ne peut pas vieillir. Deux bouteilles ouvertes – et comme ça arrive parfois, 2 vins différents. On dit de ce vin qu'il pourrait vieillir de 7 et 15 ans.
10. **Moulin Touchais 1999 (région vallée de la Loire, sous-région Anjou et Saumur – 100 % chenin)** – le petit dernier de la soirée nous en met plein la vue avec sa belle robe or paille et sa brillance. Nez : rideau de douche fraîchement sorti de l'emballage, tente neuve de 1999. 2^e nez : voiture neuve, abricot (emballé), sirop, miel (en pot), sésame, fraîcheur, pêche en boîte. 3^e nez : ajout de safran. Bouche : suit le nez, en plus d'une persistance d'ananas et de safran. Vin sirupeux, court en bouche. Accord : filet de porc, fromages, pâtés et oreilles de Kriss.

Claire Dumais

**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 **nuît** 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

CONCOURS DE DÉGUSTATION « RÉAL-LÉVESQUE » 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU – VENDREDI 12 MAI 2017 – 19 H

Cette année, le Concours de dégustation porte sur les vins blancs et rouges d'Afrique du Sud. Vous êtes donc invités à cette activité comme concurrent au concours ou comme spectateur. Les concurrents doivent se regrouper en équipe de deux ou trois et se mesurer aux autres équipes inscrites. L'équipe gagnante sera invitée à représenter notre section au concours provincial « Jean-Michel Demarcq » qui mettra en lice toutes les sections de l'Amicale le 3 juin prochain à Montréal. Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à communiquer avec Gilles Proulx.

Les vins mystères et le questionnaire seront offerts à tous les participants, concurrents ou spectateurs. Les réponses des équipes seront évaluées par un jury composé de deux personnalités du monde du vin de l'Outaouais. Un repas léger accompagné de vins d'Afrique du Sud suivra la correction des épreuves et le dévoilement de l'équipe gagnante. Voici le déroulement de la soirée :

1^{re} partie

Concours sur le thème des vins de l'Afrique du Sud : 3 vins mystères (un blanc, deux rouges)



2^e partie : repas de type dégustation régionale

« Afrique du Nord rencontre Afrique du Sud »

Tagines, BBQ, légumes grillés, salades, couscous, riz africain, dessert

Chenin Blanc 2014, Raats

Chardonnay, Robertson 2014, Constitution Road

Cinseault 2015, Leewenkuij

Pinot Noir 2014, Paul Cluver

Veillez faire parvenir votre inscription dès que possible à **Gilles Proulx, 39, rue de la Sablière, Gatineau QC J8Z 3K3**. Des questions? Communiquez avec Gilles au 819 230-6787.

CONCOURS DE DÉGUSTATION « RÉAL-LÉVESQUE » Vendredi 12 mai 2017, 19 h – aux Jardins du Château, 100, rue du Château, Gatineau	
Nous désirons former une équipe pour participer au concours de dégustation (50 \$ par personne)	
Nom : _____,	Prénom : _____, Tél. : _____
Nom : _____,	Prénom : _____, Tél. : _____
Nom : _____,	Prénom : _____, Tél. : _____
Je désire participer au concours en qualité de spectateur (50 \$ par personne)	
Noms des membres et invités : _____, Tél. : _____	
Prix de 50 \$ par personne. Même prix pour les membres et les invités	
Ci-joint un paiement de _____ \$, au nom de L'Amicale des sommeliers du Québec, Section Outaouais couvrant les frais des participations ci-dessus. Seules les personnes dont les inscriptions ne pourront être retenues seront appelées.	

NOTE : N'oubliez pas que l'objectif de ce concours n'est pas de rivaliser avec les meilleurs sommeliers du monde mais plutôt de se divertir entre amis! ET... il y a un bon repas après le concours, histoire de se détendre et d'en connaître un peu plus sur les vins d'Afrique du Sud.

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC
CONCOURS DE DÉGUSTATION « RÉAL-LÉVESQUE » 2016-2017
VENDREDI 12 MAI 2017 – 19 H

LE CONCOURS

Le thème du concours 2016-2017 sera : **LES VINS BLANCS ET ROUGES D'AFRIQUE DU SUD**. Trois vins (un blanc et deux rouges) seront servis aux concurrents, aux spectateurs et aux juges.

Les équipes seront formées de deux ou trois concurrents membres de l'Amicale. Si un(e) concurrent(e) inscrit(e) se désiste avant le concours, celui-ci (celle-ci) peut être remplacé(e) à tout moment jusqu'au début du concours.

L'équipe gagnante identifiée par le jury sera proclamée lauréate à la fin du concours et invitée à représenter notre section à la finale provinciale qui se déroulera à Montréal le 3 juin prochain. Les noms des membres de l'équipe qui se place au deuxième rang seront dévoilés si l'équipe lauréate ne peut se présenter à la finale. Les membres de l'équipe lauréate se verront remettre un certificat soulignant leur succès. Les membres des autres équipes concurrentes se verront remettre un certificat soulignant leur participation au concours.

Le jury sera composé de deux personnalités du monde du vin de l'Outaouais. Leur décision sera sans appel.

LES RÈGLEMENTS DU CONCOURS

Le concours comprend trois volets :

Le questionnaire théorique (60 points)

Le questionnaire portera sur le monde vinicole d'Afrique du Sud. Il comprendra 15 questions valant 4 points chacune :

- 10 questions de type « Vrai ou Faux » (4 points par bonne réponse, moins quatre (-4) points par mauvaise réponse et 0 point par absence de réponse)
- 5 questions avec choix de réponses (4 points par bonne réponse et 0 point par mauvaise réponse ou par absence de réponse).

La description organoleptique (60 points)

Les équipes devront décrire les caractéristiques organoleptiques de chacun des trois vins dégustés (maximum de 20 points par vin, minimum de zéro point). Le jury évaluera les descriptions selon les seuls critères universels reconnus suivants : visuel (2 points) □ olfactif (9 points) □ gustatif (9 points). Pour éviter toute subjectivité, les commentaires appréciatifs ne seront pas retenus.

L'identification des vins (60 points)

Les équipes concurrentes devront, pour chacun des 3 vins, (maximum de 20 points par vin, minimum de zéro), déterminer :

1. L'appellation d'origine officielle telle qu'elle apparaît sur l'étiquette (6 points ou zéro)
2. Si le vin est un monocépage ou un multicépages (3 points ou zéro)
3. Le nom du ou des cépages entrant dans la composition du vin (6 points ou zéro)
4. Le millésime (3 points pour le millésime exact, 2 points pour 1 millésime d'écart, 1 point □ pour 2 millésimes d'écart, zéro ensuite).
5. Le nom du vin ou du producteur (2 points)



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Section Outaouais

AVIS DE MISE EN CANDIDATURE

AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC SECTION OUTAOUAIS

MEMBRES DU CONSEIL DE DIRECTION POUR LA SAISON 2017-2018

En vertu des dispositions contenues aux règlements généraux des sections de l'Amicale des Sommeliers du Québec, le Conseil de direction de chaque section est composé d'un minimum de sept (7) membres et d'un maximum de onze (11), élus annuellement.

Tous les membres actifs en règle de la section peuvent être élus au Conseil de direction par les membres actifs au cours de l'assemblée générale annuelle de la section. Cette assemblée se tiendra le **samedi 27 mai 2017 aux Jardins du Château** à Gatineau (secteur Hull) situé au 100, rue du Château. L'assemblée débutera à **10 h**.

À titre de président du comité de mise en candidature, j'invite tous les membres actifs en règle intéressés à siéger au Conseil de direction de la section Outaouais, à remplir le formulaire de souscription à l'endos de cette page et me le retourner par courrier ou par courriel avant le **25 avril 2017**. La liste des candidats sera publiée dans notre bulletin mensuel « La Lie » du mois de mai. De plus, il est à noter que dans **les sept (7) jours** suivant la date de diffusion des candidatures dans « La Lie », tout membre en règle a une **dernière chance** de se porter candidat en soumettant, par écrit, à mon attention, son désir de briguer les suffrages. Cet avis doit être signé par le candidat et contresigné par deux membres actifs en règle de la section. Cette étape vient mettre fin à la possibilité de se porter candidat ultérieurement.

S'il y a plus de onze (11) candidatures, il y aura un vote à main levée à l'assemblée générale à moins que la majorité des membres demande la tenue d'un vote secret. Les candidats qui obtiennent le plus grand nombre de voix sont déclarés élus au Conseil de direction. Si onze (11) candidats ou moins sont en lice, ils sont déclarés élus sans qu'un vote n'ait lieu. Les élus entrent en fonction immédiatement.

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à communiquer avec moi au numéro 613 623-8581. Veuillez m'envoyer le formulaire par courriel à rosinejeanmichel@gmail.com ou me le poster à mes coordonnées :

Jean-Michel Demarcq, 150, rue Dewolfe, Arnprior, ON K7S 3G7.

Jean-Michel Demarcq
Président du Comité de mise en candidature

FORMULAIRE DE SOUSCRIPTION DE MISE EN CANDIDATURE

AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC SECTION OUTAOUAIS

MEMBRES DU CONSEIL DE DIRECTION POUR LA SAISON 2017-2018

Je, _____ soussigné(e), désire par la présente porter ma candidature à titre de membre du Conseil de direction de L'Amicale des Sommeliers du Québec, section Outaouais, pour la saison 2017-2018.

Je déclare être un membre actif en règle de la section Outaouais.

EN FOI DE QUOI,

J'ai signé à _____, ce _____^e jour du mois de _____ 2017.

Signature : _____

S'il y a lieu, remplir la partie ci-dessous.

Je profite de ma dernière chance de briguer les suffrages en faisant contresigner cette demande par deux membres actifs en règle de l'Amicale.

Signature : _____ Contresignataire : _____

Contresignataire : _____

**Retourner le formulaire dûment rempli à Jean-Michel Demarcq,
à rosinejeanmichel@gmail.com ou au 150, rue Dewolfe, Arnprior, ON K7S 3G7.**