



Vol. 25, N° 11, Juin 2017

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Dimanche 27 août 11 30 h
Repas champêtre 2017
La Grange de la Gatineau



Je voudrais remercier toutes les personnes qui ont pris le temps d'écrire les rapports d'activités de la saison 2016-2017. Ces textes sont le **cœur** de notre journal. Ces écrivains d'une activité ont été les suivants : *Maxime Beaupré, Jacques Boissinot, Richard Bourassa, Guy Charron, Caroline Côté, Jean-Michel Demarcq, Thérèse Desjardins, Claire Dumais, Annie Fournier, Michelle Jolin, Denis Labelle, Gaëtan Lavoie, Chantal Parent, Gilles Proulx, Riccardo Rossi-Ricci et Mario Simard.* Je vous remercie de votre ardeur à décrire nos activités.

Je ne voudrais pas passer sous silence de remercier nos photographes *Yves Bovet, Nicole Gagnon, Christian Jensen, Michelle Jolin et Riccardo Rossi-Ricci.* Grâce à leurs photos, ils ont mis un peu plus de vie à notre journal.

Yves Bovet, Éditeur de La Lie

Mot du président



Chers Amicalistes,

Le 27 mai dernier, les membres présents à notre assemblée générale annuelle ont réélu 9 des 11 directeurs pour la saison 2017-2018. J'aimerais remercier Danielle Tremblay et Manon Gingras de nous avoir si bien servi au conseil pour les 4 dernières années. J'aimerais souhaiter la bienvenue à Louise Proulx et Denis Labelle qui se joignent au conseil avec beaucoup d'enthousiasme. J'en profite finalement pour vous remercier de m'avoir fait confiance à nouveau pour une troisième saison à titre de président. Votre nouvelle équipe du conseil se rencontrera dans les prochains jours pour préparer un programme d'activités qui sera, on l'espère, encore et toujours à la hauteur de vos attentes.

Le week-end dernier, j'ai eu le privilège d'assister à la victoire de l'équipe de notre section qui après une longue attente, a ramené la coupe « Jean-Michel Demarcq » dans l'Outaouais. Félicitations à Caroline Côté, Jean-François Fiset et Patrick Langlois qui se sont distingués autant dans les volets théoriques que pratiques de la compétition.

Dans ce numéro de La Lie, je vous invite à vous remémorer les faits saillants de la dégustation régionale de la Méditerranée orientale et de la Mer Noire préparée par Annie Fournier et votre humble serviteur. Vous trouverez aussi un compte-rendu du concours régional « Réal-Levesque » qui fut chaudement disputé et organisé avec brio par Richard Bourassa et Gilles Proulx.

Après une pause de quelques semaines, nos activités reprendront dès le dimanche 27 août prochain. L'invitation pour le repas champêtre organisé par Jean-François Fiset et Annie Fournier est jointe à ce numéro. Suivra ensuite la dégustation de bienvenue, le 15 septembre prochain pour lancer officiellement la nouvelle saison, à un prix unique offert à tous. Plus de détails à venir bientôt! Je vous souhaite de passer un bel été!



RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION RÉGIONALE MÉDITERRANÉE ORIENTALE ET LA MER NOIRE VENDREDI 21 AVRIL 2017

La saison d'activité de l'amicale des Sommeliers tire déjà à sa fin et c'est avec une certaine excitation qu'on s'est rendus au château pour découvrir de nouveaux cépages. Ce n'est pas un hasard si la dégustation régionale sur la Méditerranée suscite chez nombre d'entre nous une certaine curiosité.



En effet, les vins de ces régions sont, pour plusieurs, méconnus. À première vue, il peut sembler étonnant que certains de ces pays, de confessionnalité musulmane, s'adonnent à l'activité viticole. Cependant, si on se rapporte aux origines de la viticulture, c'est bien dans cette région du monde que le vin aurait fait son apparition. Il n'est donc pas si étonnant qu'aujourd'hui certaines de ces contrées se disputent encore le titre de berceau de la viticulture. Les noms exotiques de ces mets et de ces vins et cépages nous ont parfois contraints à des exercices de diction laborieux.

C'est donc avec cette soif de faire de nouvelles découvertes que nous avons commencé cette exploration de dix vins provenant de sept pays d'une région avec laquelle nous sommes un peu moins familiers.

Premier service

Le premier service de ce repas était composé de tarte Labneh, Dolma, salade Fatouche et salade libanaise à l'aubergine. Trois vins blancs accompagnaient ces entrées.



Premier vin : Vinkara Quattro Beyaz, Turquie 2015

Cépages : 50 % narince, 30 % chardonnay et 20 % sauvignon blanc; Alcool : 12,5 %; Prix : 15,30 \$

Visuel : il nous est apparu limpide et d'une belle brillance, de couleur jaune paille, mais plat, absence de bulle.

Olfactif : nous l'avons trouvé plutôt fermé. Mais les avis étaient un peu partagés, car si certains y trouvaient une odeur de moisissures assez intense pour le rendre peu attrayant, d'autres l'ont plutôt qualifié de légère odeur de moisissure, voire de champignon. On y a aussi trouvé des notes de cuir, d'olive et même de pomme, mais pas n'importe laquelle : la pomme « Royal Gala », s'il vous plaît. Que voulez-vous, c'est comme ça. Il y a des nez très fins

parmi nous.

Gustatif : Ce sont des notes d'agrumes qui ont été détectées en premier, un peu d'acidité, des épices du Proche Orient, il a révélé une certaine amertume en finale.

Accord : La finale laissant une certaine amertume, ce vin se révèle beaucoup plus agréable à boire en accompagnement de mets relevés. Heureusement, le menu qu'on nous proposait lors du premier service remplissait pleinement cette fonction. On a même pu détecter un léger goût de vanille se développer en combinant ce vin avec la tarte Labneh. Bref, l'ensemble était plutôt réussi, quelques réserves concernant l'accord avec la salade d'aubergine, celle-ci révélant des arômes de fumée un peu trop intenses au goût de plusieurs.

- *Les exportations de vins de Turquie se font principalement vers l'Allemagne, le Danemark et la Suède. Pas étonnant qu'on connaisse peu ces vins.*

Deuxième vin : Château Ksara Blanc de l'observatoire, Liban 2015

Cépages : 30 % obeidi, 30 % muscat, 30 % clairette et 10 % de sauvignon blanc; Alcool : 13 %; Prix : 15,00 \$

Visuel : D'une couleur jaune pâle, légèrement doré, ce vin limpide exhibe une belle brillance. Dévoilant de longues jambes, il laissait supposer un taux d'alcool assez élevé.

Olfactif : Ce sont les arômes d'agrumes qui ont été perçus en premier. Puis des effluves plus précis ont suivi; un peu citronnée, herbacée. On y a également détecté un peu de Silex, tandis qu'au deuxième nez, ce sont les parfums de fleurs qui nous ont été révélés ainsi que le foin et un léger accent de pomme verte.

Gustatif : On découvre rapidement une belle acidité. L'attaque est franche et un peu citronnée. Un peu huileux et onctueux, il nous est apparu très sec et plutôt court en bouche. On doit se rendre à l'évidence : « les Babines ne suivent pas les narines ».

Accord : Les préférences se tournaient vers la salade d'aubergine et le Dolma.

- *Le Château Ksara nous ayant initialement été présenté comme un vin renfermant 90 % de sauvignon blanc, 5 % de muscat et 5 % de clairette, notre première réaction en a été une de surprise, car au moment de déguster, on ne percevait pas très bien la vigueur caractéristique du sauvignon blanc. Nous sommes donc remontés aux sources pour découvrir qu'une erreur s'était glissée. En fait, il ne contenait que 10 % de sauvignon blanc.*

Troisième vin : Solifed Zahle Perle du Château Chardonnay, Liban 2015

Cépage : 100 % chardonnay; Alcool : 14 %; Prix : 18,30 \$

Visuel : Ce Chardonnay présentait une belle robe limpide d'un jaune aux reflets dorés de bonne intensité et des jambes plutôt longues.

Olfactif : On perçoit des notes de fruits confits, de vanille, de poire en conserve et un peu de pomme. Les arômes tendent définitivement vers des notes sucrées.

Gustatif : Sans surprise, l'attaque s'ouvre sur des notes de sucre. On peut percevoir un léger pétilllement en bouche. Une légère acidité fait son apparition et la finale s'ouvre sur de légères notes mentholées. Un vin rafraichissant, tout en subtilités.

Accord : Ce chardonnay s'accorde très bien avec les quatre entrées qui nous ont été servies, et particulièrement avec le Dolma.

Deuxième service

Le deuxième service, tout aussi exotique que le précédent, était composé de Fatayer, Kafta, Sanbousek et couscous accompagné de houmous. Les trois vins rouges que nous avons dégustés avec ces mets provenaient du Liban, d'Israël et de la Turquie.

Quatrième vin : Massara Terrasses de Baalbeck, Liban 2013

Cépages : 40 % grenache, 30 % cinsault, 15 % cabernet sauvignon et 15 % mourvèdre; Alcool : 14.5 %; Prix : 21,60 \$

Visuel : De couleur rouge-grenat, assez opaque et un peu brouille, ce vin montre de belles jambes.

Olfactif : On a découvert des notes de fruits rouges, cerises noires, cuir, framboise et de poivre ainsi que de légers effluves de moisissure.

Gustatif : À l'attaque, c'est l'acidité et les tanins ainsi qu'une certaine amertume que nous avons perçue. Puis des notes de fruits rouges et d'épices se sont manifestées par la suite. Malgré une acidité persistante, ce vin long en bouche, présente un bel équilibre et une certaine fraîcheur.

Accord : Le Massara Terrasses de Baalbeck se marie bien avec l'ensemble des mets qui nous ont été présentés, mais plus particulièrement avec les Kaftas.

Cinquième vin : Barkan Classic Shiraz, Israël 2014

Cépage: 100 % syrah; Alcool : 13 %; Prix : 18,05 \$

**Visuel** : Une belle robe semi-opaque d'un rouge rubis moyen, montre de nombreuses larmes.**Olfactif** : Des notes de prune noire, de poivre, de sucre d'orge, de date, de cerise et de confiture, laissent présager une belle complexité.**Gustatif** : Dès l'attaque, on a constaté une acidité rafraîchissante, des tanins fondus et un peu de framboise. Ce shiraz, d'une bonne acidité présente un bel équilibre.**Accord** : Les Kaftas ont encore une fois montré plus d'affinité avec ce vin, mais la meilleure combinaison semble être avec l'humus. Il faut cependant mentionner que nous avons pu observer que ce vin révèle les épices des mets qui l'accompagnent.**Sixième vin : Kocabag Kapadokya, Turquie 2015**

Cépage: 100 % öküzgözü; Alcool : 13 %; Prix : 14,25 \$

Visuel : Ce sixième vin montre une belle robe grenat peu profond, semi-opaque.**Olfactif** : Au premier nez il semblait plutôt fermé, mais au deuxième nez nous sont apparus des notes d'épices et de fumée, faisant place, un peu plus tard, à des parfums de fruits, framboise et fraise.**Gustatif** : Une saveur de clou de girofle et peut-être un peu de fraise en finale. De longueur moyenne, ce vin possédait une faible personnalité.**Accord** : Les préférences se tournaient presque unanimement vers le couscous, alors que les autres combinaisons ne semblent pas avoir suscité beaucoup d'enthousiasme.**Troisième service**

Au troisième service, on nous proposait des mets encore assez relevés tel le fromage Kashkaval, salami Csabai et jambon « double smoke loin ».

Septième vin : Burgozone Via Istrum Esperanto, Bulgarie 2013

Cépages: 80 % marselan et 20 % cabernet franc; Alcool : 14.5 %; Prix : 16,20 \$

Visuel : D'un rouge cerise foncé, semi-opaque ce vin possède une belle brillance. On a également remarqué une couronne aqueuse et de belles jambes, signe d'un fort taux en alcool.**Olfactif** : au premier nez, il nous a semblé plutôt discret. Des effluves minéraux subtils de rideau de douche et de caoutchouc accompagné d'un peu de framboise sont présents, mais il reste tout de même plutôt fermé.**Gustatif** : fort en tanins et plutôt astringent, ce petit bulgare laissait la bouche plutôt sèche.**Accord** : l'accord qui semble avoir fait l'unanimité est le fromage et le salami.

- *La revue « Wine Enthusiast » classe la Bulgarie parmi les 10 meilleures destinations pour l'œnotourisme et le tourisme gastronomique.*

Huitième vin : Teliani Valley Saperavie, Géorgie 2015

Cépage: 100 % saperavi; Alcool : 13 %; Prix : 18,15 \$

Visuel : Rouge grenat, semi-opaque.**Olfactif** : Ce saperavi montre un premier nez déjà très expressif exhalant des parfums d'épices, de cerises noires et de cuir et peut-être même d'huile à moteur...

Gustatif : L'attaque est plutôt sucrée et fruitée, mais présente une certaine amertume. Les tanins sont serrés, et l'alcool est bien intégré. Ce vin étant encore très jeune, on croit qu'il manque de maturité.

Accord : Si le fromage s'accordait bien avec ce cépage, c'est le saucisson qui a remporté la faveur populaire.

- *La Géorgie est l'un des berceaux de la viticulture. Des fouilles archéologiques ont permis de découvrir ce qui semble être des traces de culture de vignes datant de 9000 ans av. J-C. Bien qu'on y cultive actuellement plus de 300 cépages, seulement une trentaine d'entre eux sont commercialisés. Il n'y a que deux vins géorgiens disponibles à la SAQ, les deux produits sont composés à 100 % de saperavi.*

Neuvième vin : **Bysantium Rosso Di Valachia, Roumanie 2015**

Cépages: 60 % feteasca, 20 % syrah et 20 % cabernet franc; Alcool : 13.5 %; Prix : 14,60 \$

Visuel : De couleur rubis, semi-opaque, ce vin présente de minces larmes, une couronne aqueuse et un dépôt de glycérine.

Olfactif : Le premier nez se faisait discret, dévoilant de subtils effluves de cassis. C'est au deuxième nez qu'il s'est ouvert et laissa émerger des parfums de fruits noirs, de poire, de tabac et de cuir ainsi qu'un certain côté animal.

Gustatif : Dès l'attaque les tanins se sont imposés. L'acidité était légère et on pouvait bien sentir la présence de l'alcool. En rétro-olfaction, on découvrait enfin la présence de fruits noirs.

Accord : Le fromage s'agençait très bien avec ce vin roumain tandis que le salami arrivait au deuxième rang. En ce qui concerne le jambon, les opinions étaient plutôt partagées.

- *La Roumanie importe davantage de vin qu'elle n'en exporte. En fait, le pays consomme la presque totalité de sa production. On attribue ce phénomène à la mauvaise réputation que la Roumanie s'est faite dans les années 1990, alors qu'elle commercialisait des vins de contrefaçon.*

Quatrième service

Pour le dessert, on a eu droit à un Bakka au fruit ainsi qu'à un gâteau au fromage à l'orange.

Dixième vin : **Tokaj Oremus Late Harvest, Hongrie 2013**

Cépages: 70 % furmint et 30 % harslevelu; Alcool : 12 %; Prix : 31,00 \$



Visuel : D'un beau jaune doré et limpide, ce vin exhibe une belle brillance.

Olfactif : Au premier nez les abricots, le sucre d'orge et le miel sont un pur ravissement. Le deuxième nez dévoile la complexité du Tokaj révélant un aspect plus floral.

Gustatif : Dès l'attaque on a pu apprécier la succulence de l'abricot et de la crème brûlée suivi d'un peu de marmelade. Long en bouche, ce vin bien équilibré est à la hauteur de nos attentes.

Accord : Le Tokaj était en parfaite harmonie avec le Gâteau aux Fruits.

- *Le Tokaj est le vin emblématique de la Hongrie. Sa popularité est si grande qu'il éclipse les autres productions de ce pays. Voilà sans doute pourquoi on connaît peu les vins hongrois.*

Cette soirée nous a donc permis de découvrir de nouveaux vins et surtout de les apprécier avec des mets s'harmonisant parfaitement avec leurs personnalités. En effet, après avoir dégusté ces vins seuls ou en accord avec le menu qui nous a été servi, nous pouvons conclure que les vins de la Méditerranée orientale et de la Mer Noire auront avantage à être accompagnés des mets caractéristiques de ces régions.

Michelle Jolin

RAPPORT D'ACTIVITÉ
CONCOURS DE DÉGUSTATION « RÉAL-LÉVESQUE »
VENDREDI 12 MAI 2017

Le 12 mai dernier avait lieu le concours de dégustation Réal-Lévesque dont le thème était les vins blancs et rouges d'Afrique du Sud. Les organisateurs Richard Bourassa et Gilles Proulx avaient tout préparé de façon impeccable.

Deux équipes concouraient. Elles étaient formées de Caroline Côté, Jean-François Fiset et Patrick Langlois d'une part, et de Daniel Ducharme, Chantal Parent et Louise Proulx.

Rachel Gagnon et Johanne Lanthier avaient décidé de passer la soirée avec nous afin de juger les descriptions des trois équipes.

Après un concours de 45 minutes, à répondre à des questions, à décrire 3 vins et à les identifier, il fallait bien une équipe gagnante.

C'est l'équipe formée de Caroline Côté, Jean-François Fiset et Patrick Langlois qui a remporté la palme. Félicitations aux gagnants, aux juges et organisateurs.



Photo : Nicole Gagnon

De gauche à droite, la rangée arrière, l'équipe gagnante, Patrick Langlois, Caroline Côté et Jean-François Fiset, la rangée du bas, les juges Rachel Gagnon et Johanne Lanthier.

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE
SECTION OUTAOUAIS
AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC
SAMEDI 27 MAI 2017**

L'assemblée générale annuelle de la section Outaouais de l'Amicale des sommeliers du Québec a eu lieu le samedi 27 mai 2017 aux Jardins du Château. Il y avait une vingtaine de membres présents de la section. Le président provincial, Gilles Lacourcière, est venu présenter son rapport annuel. André Thivierge a fait de même.

Manon Gingras et Danielle Tremblay ont quitté le conseil. Un nouveau conseil a été élu. André Thivierge demeure le président de la section. Deux nouveaux directeurs se joignent au conseil : Denis Labelle et Louise Proulx.

Daniel Ducharme, chef du Protocole, a remis des épinglettes d'ancienneté de 10 ans à Nicole Gagnon et Gilles Proulx et des épinglettes de 30 ans à Rosine Gerhard et Jean-Michel Demarcq. De plus, Daniel a remis un certificat de départ à Danielle Tremblay et des épinglettes de directeur aux deux nouveaux membres du conseil.

Gilles Lacourcière, a remis une médaille de mérite Or à Gilles Proulx pour ses services rendus à l'Amicale, suivant une recommandation du conseil de la section et de son président André Thivierge.

Yves Bovet



Photo : Yves Bovet

Daniel Ducharme, au centre, remet des épinglettes d'ancienneté de 30 ans à Rosine Gerhard et Jean-Michel Demarcq.



Photo : Yves Bovet

André Thivierge, à droite, et Gilles Lacourcière, à gauche, remettent la médaille de mérite Or à Gilles Proulx, au centre.



Photo : Yves Bovet

Daniel Ducharme, à gauche, et André Thivierge, à droite, remettent un certificat de départ à Danielle Tremblay.



Photo : Yves Bovet

Daniel Ducharme, à gauche, remet les épinglettes de directeurs à Louise Proulx et Denis Labelle.

**L'AMICALE DES SOMMELIERS
DU QUÉBEC
(SECTION OUTAOUAIS)
CONSEIL DE DIRECTION**

André Thivierge, *président*
Jean-François Fiset, *vice-président*
Denis Labelle, *secrétaire*
Richard Bourassa, *trésorier*
Gilles Proulx, *directeur des cours*
Yves Bovet, *éditeur de La Lie et*
secrétaire des cours
Daniel Ducharme, *chef du*
Protocole
Jean-François Fiset, *directeur*
Annie Fournier, *directrice*
Patrick Langlois, *directeur*
Chantal Parent, *directrice*
Louise Proulx, *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.