Vol. 26, N° 2, Septembre 2017 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 29 septembre 19 h
Dégustation régionale
La vallée de la Rhône
Jardins du Château

Vendredi 20 octobre 19 h
Activité technique – Le 150e du Canada
Jardins du Château

Cours et ateliers

Il reste des places pour l'atelier Vins de Californie du 26 et 28 septembre 2017 (mardi et jeudi). Appelez Yves Bovet tout de suite au 819 778-6605.

Il reste des places pour le cours **Initiation à la dégustation** du 25 octobre au 15 novembre 2017 (4 mercredis). Si vous avez de la parenté ou des amis qui seraient intéressés à connaître un peu plus le monde du vin, n'hésitez pas à les référer à Yves Bovet au 819 778-6605 ou à asqo-cours@asq.qc.ca pour leurs inscriptions.

Les deux ateliers Champagnes et vins mousseux sont complets. Il y a deux places disponibles pour l'Atelier Vins d'Italie du 16 octobre et du 23 octobre 2017 (2 lundis). Communiquez avec Yves Bovet.

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2017-2018

Mot du président

Chers Amicalistes,

L'été s'est finalement pointé le nez très tardivement et malgré le beau temps inespéré, vous étiez 73 personnes à participer à la dégustation de Bienvenue le 15 septembre dernier. Tous ont bien profité des coups de cœur des membres de votre conseil et plusieurs nouveaux adhérents se sont inscrits. Un compte-rendu complet sera offert dans le prochain numéro de **La Lie**.

Dans ce numéro, vous trouverez le compte-rendu du repas champêtre du 27 août dernier à *La grange* de Cantley. Nous avons tous apprécié le cadre enchanteur et les excellents accords mets et vins. Bravo à Annie Fournier et Jean-François Fiset.

Afin de souligner le 150e anniversaire du Canada, notre nouvelle addition au conseil, Louise Proulx et son complice Gilles Proulx (aucun lien de parenté) ont joint leurs forces afin de nous offrir le 20 octobre prochain une technique offrant des excellents vins provenant de nos terroirs d'un océan à l'autre. Une bonne façon de vous préparer pour le prochain concours dont le thème sera justement canadien. L'invitation est jointe à cette édition de **La Lie**.

Avez-vous renouvelé votre adhésion pour 2017-2018? Profitez d'un rabais appréciable sur nos activités et obtenez accès à notre programme de promotion exclusif auprès de plusieurs restaurants, commerces de bouches et d'articles reliés au vin qui offre des rabais pouvant facilement compenser le coût d'adhésion. Consultez ce répertoire et profitez des rabais disponibles sur présentation de votre carte de membre. Bienvenue cette année à la Boulangerie Beirut et au programme de sommellerie de la Cité collégiale qui se joignent aux entreprises participantes.

Bonne rentrée et au plaisir de vous saluer lors de nos prochaines activités,

RAPPORT D'ACTIVITÉ
REPAS CHAMPÊTRE 2017
LA GRANGE - CANTLEY

Nous revoilà, pour une deuxième fois, dans ce décor enchanteur de *La Grange* à Cantley pour notre Repas champêtre annuel. Nous avons été accueillis par Annie Fournier et Jean-François Fiset, les organisateurs de cette belle rencontre qui réunissait quarante-huit amicalistes venus partager leurs anecdotes de ces dernières semaines d'été sous un soleil et une température parfaite.

Ils nous ont servi, comme vin d'accueil, un *Louis Bouillot Perle d'Aurore, Crémant de Bourgogne*; un incontournable pour ce genre d'occasion. Quoi de mieux que ce délicieux mousseux de couleur saumonée, avec ses fines bulles, pour commencer la journée dans une ambiance festive et un décor harmonieux situé dans la cour intérieure de *La Grange*. Cette Perle d'Aurore était accompagnée de baluchons de brie et figue, ainsi que de brochettes de poulet mojo au citron, rhum et érable. Très bel accord.

Photo : Yves Bovet

En cette belle journée, pourquoi par une photo des 48 convives.

Photo : Yves Bovet

Et une vision de l'intérieur du restaurant.

Nous avons été invités, par nos hôtes Annie & Jean-François, à prendre place à l'intérieur pour continuer cette belle dégustation. Notre président, André Thivierge, nous a présenté les organisateurs et a fait un bref discours, en nous spécifiant que cette activité était la dernière de la saison 2016-2017. Jean-François nous a donné un bref historique de *La Grange*, dont l'année du grand désastre, en 1992, où tout a brûlé. Pour plus de détails : https://www.grange.ca/histoire

Nous sommes prêts pour la suite. Deuxième service : *Castello della Sala Bramito del Cervo, IGT, 2016* – Un chardonnay de la région d'Ombrie – Il a un nez timide avec un côté minéral discret, de beaux agrumes, des fruits blancs et un peu de fleurs. Il a un goût très délicat, même un peu trop pour la succulente salade Waldorf aux pommes, céleri, raisins et noix de pécan, qui avec sa vinaigrette au fromage bleu, effaçait cet agréable chardonnay, qui pris seul avait une belle minéralité, un peu brioché, et une belle longueur. Une convive, qui généralement n'aime pas les chardonnays, l'a très apprécié. Riccardo Rossi-Ricci nous informe que *Bramito* veut dire *cris du cerf*.

Très rapidement, nous sommes passés au troisième service, autour de deux vins qui s'affrontaient avec le plat de résistance, dont un filet de porc dans une croûte de moutarde à l'ancienne – Un pinot noir, le *Domaine René Bouvier, Le Chapitre Suivant, Bourgogne, 2014* et le *Château Lafitte-Tramier, Médoc, 2003*, cabernet-sauvignon 50 % et merlot 50 % - Au nez, deux vins complètement différents. Le pinot noir, avec sa robe rubis assez intense quand même, a un nez de fraises, bonbons, et de subtile cerise noire. À l'attaque, de beaux fruits, une belle acidité, très tannique pour certains. Très bel accord pour quelques-uns, mais ce n'est vraiment pas unanime, car pour d'autres, il est trop discret et le plat ne lui rend pas honneur, sauf peut-être avec la croûte de moutarde à l'ancienne.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
REPAS CHAMPÊTRE 2017
LA GRANGE - CANTLEY

C'est un très beau pinot, mais il s'efface à côté du *Château Lafitte-Tramier 2003*. Ce dernier a une belle couleur intense, un nez de cuir, d'animal, et de champignons. En bouche, il présente de beaux fruits, une belle acidité, et des tannins fondus. Avec unanimité, accord parfait avec le succulent filet de porc accompagné d'un risotto à l'orge, ce délicieux Bordeaux rehausse tout.

Avec plaisir, nous continuons dans cette bonne humeur, avec la finale et le dernier service : *Michele Chiarlo Nivole, Moscato d'Asti, 2016*, servi avec une crème brûlée à la vanille de Madagascar. Cette dernière, qui ne semblait pas trop brûlée, d'après Annie, était tout de même très bonne et s'harmonisait parfaitement avec le Moscato d'Asti qui sentait le soleil et l'effervescence de l'été, rempli d'agrumes et de zeste d'orange. Tout le monde a apprécié. Avec les commentaires toujours pertinents de Riccardo, il nous a précisé qu'il y avait deux versions dont le spumante (fermenté) et le doux (celui que nous avons bu).

Ce fut encore une expérience très réussie grâce à nos organisateurs Annie & Jean-François, ainsi qu'à l'équipe de *La Grange*, sous la supervision à la cuisine du chef qui a été tellement discret lors de sa présentation, que je n'ai pas eu le temps de noter son nom.

FÉLICITATIONS À NOS ORGANISATEURS ANNIE ET JEAN-FRANÇOIS.
MERCI POUR CETTE BELLE ACTIVITÉ!

Danielle Tremblav

GRANDE DÉGUSTATION DE MONTRÉAL
JEUDI 2 NOVEMBRE 2017

Le conseil de la section Outaouais a accepté de renouveler son entente avec le conseil d'administration de la Grande dégustation de Montréal. Il nous sera permis de participer à la période réservée aux professionnels du jeudi 2 novembre (11 h à 17 h) mais nous devrons payer 37,50 $ pour y accéder. Ce montant est la moitié de celui exigé aux participants du jeudi soir. Ce prix plus élevé que l'an passé serait occasionné par la présence de nombreux vignobles de Champagne. Le salon se déroule à la Place Bonaventure, 800, rue de la Gauchetière Ouest, Montréal QC H5A 1K6. Seulement les membres de la section en règle pourront profiter de cette offre. Nous devons fournir à l'avance une liste des participants à l'organisation. Le paiement se fera sur place. Vous pourrez payer comptant ou par terminal point de vente (Visa, Mastercard ou débit). Je vous suggère de payer comptant avec le montant exact permettant d'accélérer le paiement de tous.

La section louera elle-même un autobus pour le transport. Nous avons besoin de 38 personnes pour le faire. Le montant exigé est de 33 $ par personne. Le départ se fera à 8 h à la succursale de la SAQ aux Galeries Gatineau, 948, boul. Maloney Ouest, Gatineau QC J8T3R6. Nous voulons nous assurer d'arriver à 11 h compte tenu de toutes les entraves sur le réseau routier. Le retour direct à Gatineau se fera à 19 h. Nous pourrons souper quelque part avant le départ.

Si vous êtes intéressés, envoyez-moi sans attente un courriel à yvesbovet007@gmail.com indiquant dans un premier temps si vous voulez participer à la grande Dégustation, deuxièmement si vous voulez réserver votre place dans l'autobus et troisièmement si vous êtes intéressé au souper.

Pour le paiement de l'autobus, vous me faites parvenir un montant de 33 $ par virement Interac et la réponse à la question de sécurité par courriel à yvesbovet007@gmail.com. Seul le paiement garantira votre siège dans l'autobus. Les réservations par téléphone ne seront pas acceptées.

Yves Bovet

Nouveau partenariat entre l'Amicale des sommeliers du Québec et le Collège La Cité

André Thivierge, président de la section, appuyé par le conseil de direction, a signé une entente avec le Collège La Cité.

Les membres de l'Amicale des sommeliers du Québec pourrons profitez d'un rabais de **10 %** sur les frais de scolarité des cours du **programme Sommelier** offert par le Collège La Cité. Lors de son inscription sur place au 801, promenade de l'Aviation, Ottawa ON, pièce C 1080, il suffit de présenter sa carte de membre 2017-2018. Si l'inscription se fait par téléphone au 613 742-2483, poste 2371, il faudra envoyer une copie de sa carte par courriel à formationcontinue@lacitec.on.ca. Vous pouvez consulter le site Internet du programme à http://www.collegelacite.ca/programmes/31562.htm. Cette entente s''applique entre le 1er septembre 2017 et le 1er septembre 2018.

Le Collège La Cité invite donc les membres de l'Amicale à bonifier leurs connaissances et leurs compétences en complétant le certificat Sommelier offert à temps partiel, en soirée.

En plus, le Collège peut reconnaître vos acquis. Si vous possédez déjà des connaissances dans le domaine du vin ou avez suivi des formations, veuillez communiquer avec M. Tom Vigeant, responsable de programme Sommelier à tvigea@lacitec.on.ca, afin qu'il puisse étudier la possibilité de reconnaître vos acquis et ainsi réduire votre temps de formation.

SI vous avez une grande passion, n'hésitez pas à communiquer avec le Collège La Cité.

L'équipe du Centre de formation continue et en ligne
613 742-2483 ou 1 800-267-2483, poste 2371
formationcontinue@lacitec.on.ca
http://www.collegelacite.ca/programmes/31562.htm

CENTRE DE FORMATION CONTINUE ET EN LIGNE | LA CITÉ LE COLLÈGE D'ARTS APPLIQUÉS ET DE TECHNOLOGIE

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 **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.