Vol. 26, N° 4, Novembre 2017 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 24 novembre 19 h
Atelier vins et fruits de mer
Jardins du Château

Dimanche 10 décembre 11 h 30
Agapes de Noël
Restaurant l'Orée du Bois

Ajout au programme de promotions

À la version du programme de promotions distribué avec le numéro de septembre de La Lie, veuillez maintenant ajouter le restaurant La Maison Conroy à Gatineau (secteur Aylmer).

La Maison Conroy – 61b, rue Principale, Gatineau (819 557-1661). Un rabais de 15 % est offert au titulaire d'une carte de membre 2017-2018. L'offre est valide tous les jours excepté pour les soirées d'événements thématiques spéciales.

Changement à l'horaire

Le repas champêtre aura lieu le dimanche 25 août 2018 au lieu du 18 août. Vous trouverez ci-joint le nouvel horaire.

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2017-2018

Mot du président

Chers Amicalistes,

Avez-vous remarqué depuis quelques jours que le temps froid frappe à notre porte? C'est un signe que la période des fêtes approche. C''est une belle occasion pour vous inviter à participer aux traditionnelles Agapes de Noël qui auront lieu cette année au restaurant l'Orée du Bois. Le dimanche 10 décembre prochain, Chantal Parent et Yves Bovet vous invitent à lancer officiellement les festivités et à profiter de somptueux accords mets et vins. L'invitation est disponible dans ce numéro de **La Lie**. Inscrivez-vous sans tarder.

Dans ce numéro de **La Lie,** vous trouverez le compte rendu de la dégustation technique sur le 150e anniversaire du Canada. Louise Proulx et Gilles Proulx nous ont fait découvrir des bonnes bouteilles provenant d'un océan à l'autre! Les convives ont bien apprécié leur expérience.

Nous aimerions souligner l'arrivée d'un nouveau participant au programme de promotion de l'Amicale. La maison Conroy, située sur la rue principale dans le secteur Aylmer vous offre dès maintenant un généreux rabais sur présentation de votre carte de membre. Profitez-en pour découvrir ce nouveau restaurant gastronomique de haut calibre et essayer leurs suggestions d'accord mets et vins.

Pour profiter du programme de promotion et obtenir un rabais sur nos activités, vous devez bien sûr être membre de l'Amicale. Vous n'avez pas encore renouvelé votre adhésion pour 2017-2018? Il n'est pas trop tard! Faites-le maintenant!

Vous cherchez des suggestions de cadeaux pour la période des fêtes? Offrez un cours de l'Amicale! Communiquez avec Yves Bovet pour les renseignements!

Au plaisir de vous voir aux Agapes,

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE – LE 150E DU CANADA
VENDREDI 20 OCTOBRE 2017

Dans la foulée des célébrations du 150e anniversaire de la Confédération du Canada, Louise Proulx et Gilles Proulx nous ont préparé une superbe dégustation illustrant bien la qualité et la diversité du vignoble canadien! Que de belles découvertes!

Tout d'abord, nous avons été accueillis avec un **Benjamin Bridge Brut Méthode Classique, Nouvelle Écosse 2011, 49,75 $,** 100 % chardonnay. De couleur jaune paille, ce blanc de blanc, élaboré de méthode traditionnelle, possédait de belles bulles fines, de longueur moyenne. À l'olfactif, les odeurs de pain grillé, de pomme verte, de sureau et de poire dominaient. Des notes de pamplemousse et de citron se sont ajoutées au gustatif. Ce mousseux bien sec et tranchant, a été fort apprécié!

Le premier service comprenait 3 vins blancs, produit de 3 provinces différentes! Du Québec, on a eu le plaisir de déguster le **Domaine St Jacques Pinot Gris, Vin du Québec certifié, 2016, 21,35 $.** Ce vin blanc sec, légèrement épicé, floral et fruité a démontré au gustatif, son équilibre et sa complexité! De l'Ontario, le **Hidden Bench Chardonnay Tête de cuvée, VQA Beamsville Bench, 2012, 49 $,** s'est avéré plus costaud : sa robe brillante, ses arômes complexes de caramel, fleurs blanches et ananas, son acidité fraîche et sa finale fruitée et légèrement amère ont été très appréciés! De la Colombie-Britannique, **l'Orofino Riesling, Scout Vineyard, Similkameen Valley, 2015, 33,25 $,** possédait bien les caractéristiques du cépage! Son nez intense, à l'odeur de pétrole, et sa texture ample et beurrée se marieraient bien aux plats thaïs.

Au second service, on nous a servi une belle palette de pinots noirs à la robe rubis! Ainsi le **Quail's Gate Pinot noir, Stewart Family Reserve, Okanagan Valley, 2013, 48 $,** a révélé un beau nez complexe et une bouche aromatique, un peu rustique et légèrement asséchante à cause de la présence des tanins. Le **Hidden Bench Pinot noir, Locust Lane Vineyard, VQA Beamsville Bench, 2012, 58 $,** nous a offert un nez complexe de fruits sauvages, de bois et de viande, le tout agrémenté par une acidité fraîche et une longue finale! Le 3e, **Domaine Queylus Pinot noir, La grande réserve, VQA Niagara Peninsula, 2012, 62,50 $**, s'est décliné tout en élégance, avec un nez délicat et expressif, et des saveurs de poivre, tabac, fruits rouges et noirs, donc un style très « bourgogne ». Goûtés à l'aveugle, ces 3 vins se sont partagées les faveurs des dégustateurs!

Trois vins élaborés en assemblage bordelais nous ont été offerts au dernier service! Leurs robes opaques et brillantes étaient similaires! En bouche, l'**Osoyoos Larose, Le Grand Vin, BC VQA Okanagan Valley, 2013, 43,60 $,** avait un nez expressif, et des arômes complexes mariés à une belle acidité, tout en équilibre! Un beau vin à boire maintenant ou de garde!

Les avis étaient partagés quant à l'appréciation du**Tawse Meritage, VQA Niagara Peninsula, 2012, 66,50 $,** mais tous ont été d'accord pour dire que ce jeune vin corsé, épicé et boisé, aux tanins bien présents sera à son meilleur dans quelques années! **Mission Hill Compendium, BC VQA Okanagan Valley, 2011, 76,25 $,** au nez intense et complexe nous a ravis par son bel équilibre et sa finale chocolatée**!**

Bravo aux organisateurs Louise et Gilles pour leur superbe dégustation agrémentée par le suspense des découvertes à l'aveugle! Que de chemin parcouru par les vignerons canadiens! Ils seront à surveiller au cours des prochaines années!

Chantal Parent

RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION TECHNIQUE – LE 150E DU CANADA (COMPLÉMENT)

VENDREDI 20 OCTOBRE 2017

POURQUOI ATTRIBUER DES NOTES AUX VINS?

Lors de la dégustation technique du 150e du Canada, les participants ont procédé à un exercice de notation pour les deux volées de vins rouges : les pinots noirs et les assemblages bordelais. Chaque participant, invité à attribuer une note sur 20 à chacun vin mis en dégustation, pouvait utiliser un guide détaillé de notation.

En plus de désigner le vin préféré, cet exercice permet aussi un classement relatif avec des écarts plus ou moins grands entre les vins mis en compétition.

Mais, il y a plus important encore. Cette approche demande une évaluation chiffrée pour diverses caractéristiques du vin (visuel, olfactif, gustatif et appréciation d'ensemble). En effet, après chaque étape de la dégustation, les participants sont amenés à une conversation approfondie de ces diverses facettes de la dégustation du vin. Par la suite on procède à une notation individuelle. En somme, après avoir dégusté, on pose son verre et on parle du vin. Puis on note. C'est notre version de TLMEP.

Les participants ont été rassemblés autour de quatre tables disposées pour la dégustation. Fait intéressant, si l'exercice demeure subjectif, on note une grande uniformité de vue pour les résultats de chaque table, sans doute le reflet d'un effet de groupe. Par contre, d'une table à l'autre, les évaluations sont complètement indépendantes. Malgré cela, trois des quatre tables ont noté le même vin en première place dans chaque volée.

Qu'en est-il des résultats? Pour les pinots noirs, la médaille d'or a été attribuée au **Queylus** (avec une note moyenne de 15,7), suivi du **Quail's Gate** (13,8) et du **Hidden Bench** (13,3). Pour les assemblages bordelais, la palme est revenue au **Tawse** (15,9) suivi du **Osoyoos Larose** (15,5) et du **Compendium** (15,0).

En somme, il s'agit de résultats assez rapprochés et sans doute un peu sévères à la lumière de notes souvent attribuées dans de telles compétitions. C'est à refaire!

Gilles Proulx

Photo : Yves Bovet

Une partie des participants à cette activité.

Cours-Ateliers

Voici l'horaire des cours et des ateliers sur l'art d'apprécier les vins que l'Amicale présentera cet hiver et au printemps. Vous pouvez toujours vous inscrire.

Initiation à la dégustation
16 janvier au 6 février 2018 (4 mardis)

Perfectionnement Europe
19 février au 26 mars 2018 (6 lundis)

Perfectionnement Nouveau monde
11 avril au 16 mai 2018 (6 mercredis)

Atelier – Vins d'Italie
13 mars et 15 mars 2018 (mardi et jeudi)

Atelier – Vins de Californie
1er et 8 mai 2018 (2 mardis)

Atelier – Champagnes et vins mousseux
21 et 23 novembre 2017 (mardi et jeudi) COMPLET
5 et 12 avril 2018 (2 jeudis) COMPLET

Pour ceux qui n'ont pas complété leur formation, c'est le moment de poursuivre vos apprentissages. Si vous avez des membres de vos familles ou des amis qui s'intéresseraient au monde du vin, n'hésitez pas aussi à leur parler de nos cours et encouragez-les à s'inscrire au cours révisé « Initiation à la dégustation ». Et pourquoi pas l'offrir comme cadeau à Noël. Nous pouvons préparer une lettre cadeau au nom de la personne qui reçoit le cadeau.

Pour les renseignements sur les cours et ateliers, communiquez avec Yves Bovet au 819 778-6605 ou à asqo-cours@asq.qc.ca.

Une table d'étudiants lors d'un cours Initiation à la dégustation.

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.