Vol. 26, N° 3, Octobre 2017

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 3 novembre 19 h
Dégustation technique des Chevaliers
(réservée seulement aux Chevaliers)
Le merlot et ses assemblages
Jardins du Château

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

Pour le bon déroulement

Durant nos activités, il est coutume que les organisateurs partagent leur présentation et que certains représentants de table prennent la parole. Nous avons constaté qu'il est parfois difficile d'obtenir l'attention de quelques participants durant ces brèves interventions et il devient difficile pour tous de naviguer dans un certain brouhaha.

Sans porter ombrage à la convivialité de nos activités, votre Conseil de direction trouve important d'obtenir votre collaboration et celle de vos invités lorsque les organisateurs ou les représentants de table prennent la parole. Suspendre pour quelques instants vos conversations permettrait à tous de bien bénéficier de l'information partagée. Le Conseil vous remercie de votre compréhension et de votre coopération!

Le Conseil de direction

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2017-2018

Mot du président

Chers Amicalistes,

Malgré cet automne qui a des airs d'été des indiens permanent, vous avez été nombreux à participer aux premières activités de la saison 2017-2018. En plus de la Bienvenue dont nous vous avons fait part d'une forte participation dans le dernier bulletin, nous avons eu le plaisir de recevoir 64 convives à la dégustation régionale de la Vallée du Rhône le 29 septembre dernier. Pas surprenant compte tenu de l'excellent menu concocté par Jean-François Fiset et Patrick Langlois. Un compte-rendu complet de ces deux activités est offert dans ce numéro de **La Lie**.

Le 24 novembre prochain, vous êtes conviés au premier atelier de l'année portant sur les accords vins et fruits de mer. À cette occasion, nos organisateurs, Richard Bourassa et Jean-François Fiset vous proposent d'explorer des accords classiques et inusités. Comme d'habitude lors de nos ateliers, on misera davantage sur la qualité plutôt que la quantité de vin servi afin de maximiser votre expérience. L'invitation est jointe à cette édition de **La Lie**.

Dans quelques jours, plusieurs de nos membres auront le plaisir de monter à bord d'un autobus nolisé par la section afin de participer à l'activité réservée aux professionnels de la Grande dégustation de Montréal. Merci à Yves Bovet qui a encore une fois cette année négocié une entente avec cette organisation nous permettant d'y participer à prix raisonnable et d'avoir pris la relève à la logistique du transport. Nul doute que nous aurons des commentaires à vous transmettre sur cette journée consacrée aux vignobles des régions de Champagne et de Washington.

D'ici là, je vous souhaite de belles découvertes automnales,

RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION DE BIENVENUE 2017-2018
LES COUPS DE CŒUR ESTIVAUX DES DIRECTEURS
VENDREDI 15 SEPTEMBRE 2017

La Bienvenue de l'ASQO 2017-18 : une vraie soirée des étoiles

On a applaudi le trio gagnant de la coupe « Jean-Michel Demarcq » et plusieurs récipiendaires d'épinglettes d'ancienneté, ainsi que la présentation des très dévoués et enthousiastes membres du nouveau conseil.

Mais chacun a eu droit à sa dose d'étoiles. En effet, tous les 8 « coups de cœur estivaux des directeurs », qu'on a pu savourer, ont mérité leur place et se sont bien accouplés aux plats servis (délicieux eux aussi).

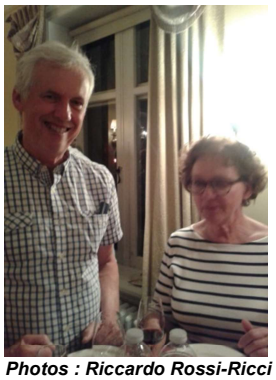
Photos : Riccardo Rossi-Ricci

Sur la photo de gauche, Jean-Paul Chabot, Louise Piché, Pauline Chabot et Richard Wagner. Sur celle de droite, Jean-François Fiset, Caroline Côté et Danielle Bouvet.

Photo : Riccardo Rossi-Ricci

Cependant le grand prix va à l'ambiance, que, dès la première minute, a rempli les salles du Château, grâce à un processus de métamorphose bacchus-bucolique, par lequel les vins glissaient dans la gorge et en sortaient comme des chants joyeux d'oiseaux, qui s'échangeaient les dernières nouvelles sur les vols ou sur les nids bâtis durant l'été.

Sandra et Denis Labelle



Photos : Riccardo Rossi-Ricci
Marc Rhéaume Sylvie Houle

Daniel et Nicole Ducharme

C'était la soirée que j'aime le plus : on mange, on boit et on jase en allégresse.

J'ai essayé de tâter le pouls de notre président provincial, mais il était toujours à l'opposé de la salle, et j'ai essayé aussi d'avoir des commentaires sur les vins, mais je ne recevais que des génériques « bonne combinaison! » ou « léger! », de même que je tombais régulièrement sur le verre de l'autre vin, donc j'y ai renoncé. En plus, ça ne valait pas la peine, car la fraternisation était bien plus importante. Aux spécialistes de commenter durant les soirées techniques ou verticales, avec une telle variété de termes, que j'admire comme de la poésie québécoise.

L'ambiance était telle que quelques invités ont décidé sur le champ de devenir membre. À ma question sur le vin qu'ils avaient dans leur verre, un des nouveaux m'a répondu d'un air rêvant : « C'est une soirée très chaleureuse, et les gens sont très sympa et ouverts! »

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ

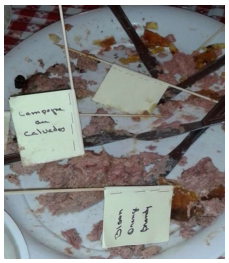
DÉGUSTATION DE BIENVENUE 2017-2018
LES COUPS DE CŒUR ESTIVAUX DES DIRECTEURS
VENDREDI 15 SEPTEMBRE 2017 (SUITE)

Photo : Riccardo Rossi-Ricci
L'équipe de la cuisine

Comme d'habitude un grand morceau du mérite pour la réussite de la soirée va à l'équipe de ravitaillement, qui nous envoyait assiettes après assiettes, préparées discrètement mais aussi magistralement, pour rassasier la horde de bons vivants qui se précipitaient sur les assiettes bien alignées.

Photo : Riccardo Rossi-Ricci
La horde des bons vivants.

Après les passages des sauterelles, on se croyait dans des champs de bataille, où les couteaux abandonnés gisaient sur le terrain à côté de drapeaux déshonorés de terrines ou des fromages blessés, anéantis et décimés.



Photos : Riccardo Rossi-Ricci

Comme d'habitude un grand merci aux organisateurs pour cette excellente soirée!

Riccardo Rossi-Ricci

RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION RÉGIONALE – LA VALLÉE DU RHÔNE
VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2017

Les organisateurs Jean-François Fiset et Patrick Langlois ont débuté la soirée avec une courte présentation de la Vallée du Rhône et ses quelques caractéristiques : tel que la Loire a des sous-régions appartenant à la vallée du Rhône, le bourboulenc est un délicieux cépage typique de la région du Châteauneuf-du-Pape, etc. Du nord au sud, de l'est à l'ouest, la vallée du Rhône couvre la Loire, l'Isère, l'Ardèche, la Drome, les Hautes Alpes, le Gard et les Bouches du Rhône. La dégustation a couvert six appellations (Côtes-du-Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage et Beaumes de Venise).

Accueil

Domaine Baud Crémant du Jura Brut Sauvage – 26,50 $
RÉGION - Jura
AOC - Crémant du Jura
DEGRÉ D'ALCOOL – 12 %
CÉPAGES : chardonnay 70 % et pinot noir 30 %

Vin arborant une couleur jaune paille avec des bulles abondantes. En bouche, il présente une belle attaque avec une acidité fraiche. C'est un vin très sec. Il présente une rondeur avec un gras typique au Chardonnay, ainsi qu'une finale persistante. Unanime, ce blanc mousseux fut un plaisir à savourer et identifié comme un très bon vin.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE – LA VALLÉE DU RHÔNE
VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2017 (SUITE)

Premier service – Gratin de ravioles de Royan

Les Vins de Vienne Crozes-Hermitage, blanc 2015 – 35 $
DEGRÉ D'ALCOOL : 13 %
SOUS-RÉGION Rhône septentrional
AOC Crozes-Hermitage
CÉPAGES : marsanne 100 %
Vin de couleur jaune paille et brillant. Au premier nez, c'est un vin fermé. Au deuxième nez, on y décèle le fruit blanc, le coing. C'est un vin ayant une lenteur expressive. En bouche, il présente peu d'acidité, un peu floral, et un peu aqueux mais bien équilibré. C'est un bon accord avec le gratin. En somme, ce vin est considéré comme un bon vin.

Domaine du Vieux Lazaret Châteauneuf-du-Pape, blanc 2015 – 37 $
DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 %
SOUS-RÉGION Rhône méridional
AOC Châteauneuf-du-Pape
CÉPAGES : grenache blanc 50 %, clairette 25 %, bourboulenc 20 % et roussanne 5 %
Au premier nez, le bonbon jaune. Au deuxième nez, la fleur blanche. En bouche, il présente une belle attaque agrémentée d'une texture grasse et d'une belle finale. Ce vin présente quelques saveurs herbacées et de fleurs blanches. Il a un bel équilibre au niveau des acidités. C'est un bel accord et il rehausse délicatement les épices du gratin. On le considère aussi comme un très bon vin.

Coudoulet de Beaucastel, rouge 2014 – 28,55 $
DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %
SOUS-RÉGION Rhône méridional
AOC Côtes du Rhône
CÉPAGES : carignan 30 %, grenache 30 %, cinsault 20 % et syrah 20 %
Vin de couleur grenat avec une couronne ayant un soupçon de rouille. Au premier nez, on décèle le Grenache, la réglisse rouge (bonbon), la cerise rouge (bonbon) et le poivre. Au deuxième nez, on y retrouve les mêmes caractéristiques du premier nez, et on y ajoute la framboise, les épices, et les prunes. Un beau nez. En bouche, il présente une belle attaque mais court en bouche. Ce vin n'est pas le meilleur accord avec le premier service, mais on le reconnait comme un bon vin passe partout.

Sommaire du premier service : Excellent choix des trois vins pour accompagner le savoureux gratin de ravioles à la sauce blanche portant un soupçon de sauge.

Deuxième service - Cailles farcies aux châtaignes et ses légumes

Domaine de la Vieille Julienne Lieu-dit Clavin, rouge 2014 – 28,65 $
DEGRÉ D'ALCOOL 13.5 %
SOUS-RÉGION Rhône méridional
AOC Côtes du Rhône
CÉPAGES : grenache 80 %, syrah 10 %, mourvèdre 5 % et cinsault 5 %
Vin ayant une belle robe rouge, semi-opaque avec une certaine brillance. Le premier nez est discret avec un fruit rouge, et au deuxième nez on a décelé la cerise et la menthe. En bouche on détecte l'alcool, c'est un vin bien équilibré mais court en bouche. C'est un bel accord avec la caille. En conclusion, c'est un vin intéressant qui s'améliore avec le temps, délicat, charmant, léger et prêt à boire.

Alleno & Chapoutier Crozes-Hermitage, rouge 2014 – 24,95 $
DEGRÉ D'ALCOOL : 13 %
SOUS-RÉGION Rhône septentrional
AOC Crozes-Hermitage
CÉPAGES : syrah 100 %
Vin de couleur pourpre. Au premier nez on y retrouve le poivre blanc, un aspect acidulé, du bois, et du cuir. Au deuxième nez, on détecte le sous-bois, les épices, et l'acidité est toujours persistante. En bouche, on y trouve le sucre et le poivre blanc. Il accompagne bien la sauce de la caille. Ce vin a eu un effet de bouteille avec différentes critiques.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION RÉGIONALE – LA VALLÉE DU RHÔNE
VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2017 (SUITE)

Brune & Blonde de Guigal, rouge 2011 – 39,75 $
DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 %
SOUS-RÉGION Rhône septentrional
AOC Côte Rôtie
CÉPAGES : syrah 96 % et viognier 4 %
Vin de couleur grenat avec un soupçon de rouille. Au premier nez, on décèle la Grenache, la réglisse rouge (bonbon), cerise rouge (bonbon), le vinaigre balsamique, et le poivre. Au deuxième nez, on retrouve les mêmes caractéristiques du premier nez, et on y ajoute la framboise, les épices, et les prunes. Un beau nez complexe. Il est souple en bouche avec des gouts de chocolat, de bois, et de framboises. Il est ample avec des tannins présents. C'est un vin très agréable. Il est aussi le plus boisé des trois vins présentés au deuxième service.

Troisième service - Plateau de fromages (Beaufort, Comté 18 mois, Fourme d'Ambert Légende)
Les Vins de Vienne Gigondas Les Pimpignoles, rouge 2014 – 33,50 $
DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %
SOUS-RÉGION Rhône méridional
AOC Gigondas
CÉPAGES : grenache 75 %, syrah 20 % et mourvèdre 5 %
Au visuel ce vin est de couleur grenat, avec une opacité moyenne et sans dépôt. Au premier nez, on y retrouve l'intensité du fruit, du fruit confit, du poivre blanc, et un arôme herbacé. A l'olfaction on décèle des fruits de grande qualité. En bouche, il est puissant avec peu d'acidité, les tannins sont un peu astringents, et l'alcool des fruits est bien intégré. C'est un beau vin capiteux et enveloppant. Ce vin donne un grand plaisir et il est en devenir (encore 10 ans). Il offre un bel accord avec les fromages.

Château-Fortia, rouge 2012 – 38,75 $
DEGRÉ D'ALCOOL : 14.5 %
SOUS-RÉGION Rhône méridional
AOC Châteauneuf-du-Pape
CÉPAGES : grenache 80 %, syrah 10 % et mourvèdre 10 %
Au visuel ce vin est de couleur rouge cerise, avec une couronne un peu évoluée et légèrement briquée. Il est limpide et semi-opaque. À l'olfaction, le premier nez présente la terre, les fruits rouges, la cerise, avec une note d'herbes fermentées. C'est un vin assez discret. Au deuxième nez on retrouve un soupçon de vanille, de terre herbacée, de romarin, de cannelle, de muscade, ainsi qu'un peu d'alcool et de bois. En bouche, le vin est sec et il présente une belle attaque. C'est un vin complexe, rond et souple, avec des tannins présents et une acidité rafraichissante. Ce rouge offre une belle longueur avec une finale fruitée, de prune, de tabac, de chocolat et d'anis. Le **Château-Fortia** trouve son meilleur accord avec l'aspect gras et sucré du Comté, et s'agrémente aussi avec le Beaufort.

Quatrième service - Tarte à la myrtille
Muscat des Papes – 22,90 $
DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %
SOUS-RÉGION Rhône méridional
AOC Beaumes de Venise
CÉPAGES : muscat à petits grains 100 %
Vin de couleur jaune doré avec une couronne translucide. Le ménisque est peu persistant, et les larmes indiquent un taux d'alcool élevé. Au premier nez, on décèle la poire, l'abricot, le millefeuille, et un subtil parfum de litchi, Au deuxième nez, moins d'intensité avec des aromes de vanille, de fleur d'oranger, de poire japonaise, et de jasmin. En bouche, vin onctueux avec une délicate acidité. En rétroaction on y trouve le gingembre. Vin avec une longueur somptueuse. Il accompagne bien les myrtilles (mais peut-être un peu moins bien les bleuets du Québec…).

Sommaire de la dégustation
Une très belle dégustation régionale avec des choix de vins et des accompagnements délectables. Cette première de la saison 2017-18 s'est terminée avec une finale de plaisir et de joie, si bien exprimée par le poème :

Je suis gai! Je suis gai! Dans le cristal qui chante,
Verse, verse le vin! Verse encore et toujours,
Que je puisse oublier les jours sans vin,
Dans ce nectar que j'ai et qui tous nous enchante
Émile Nelligan (modifications apportées – auteur inconnu)

Un gros merci aux organisateurs, tous les participants et les aidant(e)s naturels de cette soirée!!

Silvie Joly

VALISES À VERRES

La section Coeur du Québec offre des valises pour le transport de verres de type INAO ou de type Riedel ouverture. Elle offre aussi des verres INAO et Riedel identifié avec le logo de l'Amicale ou pas.

Voici les prix :
Valise pouvant contenir des verres de type Riedel ouverture : 60 $
Valise pouvant contenir des verres de type INAO : 50 $
6 verres Riedel clairs (sans logo) : 45 $
6 verres Riedel gravés (avec logo ASQ) : 55 $
6 verres INAO clairs (sans logo) : 20 $
6 verres INAO gravés (avec logo ASQ) : 25 $.

Malette pour verres INAO

Malette pour verres Riedel

Intérieur avec verres INAO gravés

Intérieur avec verres Riedel gravés

SAC À BOUTEILLES

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 $.

Si vous êtes intéressé à acheter valises, verres ou sacs, veuillez communiquer avec moi au 819 778-6605 ou à mon adresse électronique habituelle.

Yves Bovet

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.

L'Amicale des Sommeliers du Québec
Section Outaouais

ATELIER VINS ET FRUITS DE MER
JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 24 NOVEMBRE 2017 – 19 H

Pêcheurs, amateurs de crustacées ou habitués de la poissonnerie, vous conviendrez qu'une bouteille de blanc accompagne à merveille les poissons et tous les produits sortis des mers ou des océans. Toutefois, l'accord des vins peut être complexe car il doit être en harmonie avec la structure de la chair, sa délicatesse, sa minéralité, son gras, le caractère iodé ou des saveurs davantage prononcées. Afin de tester ces accords à la fois simples et complexes, nous vous offrons 3 services dans une formule atelier (e.g. accompagné d'un peu de théorie sur les accords mets-vins).

Pour débuter, un assortiment du chef qui comprend un plateau d'huîtres nature sur glace, un gravlax de saumon et un ceviche classique péruvien. Quant aux accords, ce sera complexe ! L'iode des huîtres, le gras du saumon, l'acidité du ceviche …À voir !

Le deuxième plat est un classique méditerranéen : une soupe aux poissons et sa rouille. Autres beaux accords en perspective, dont un régional typique ! Le dernier service est un classique – une riche lasagne aux fruits de mer. La stratégie de l'accord met-vin est alors différente et un blanc costaud devrait cette fois-ci parfaitement se marier à ce plat.

Vos organisateurs, Richard Bourassa et Jean-François Fiset, vous invitent donc à vivre une expérience culinaire axé sur les accords mets vins des fruits de mer. Alors, 48 personnes pourront se donner rendez-vous le 24 novembre prochain. Pour cette activité, nous acceptons les virements par courriel Interac. Veuillez faire parvenir le virement, le formulaire d'inscription et la réponse à la question de sécurité à Jean-François à ***jefiset@videotron.ca***. Vous pouvez également envoyer votre inscription par la poste avec votre chèque comme à l'habitude.

Adressez votre inscription à
Jean-François Fiset**, 48, rue Jean-Marc, Gatineau QC J8R 3V3**.
Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec
Jean-François au 819 893-4910.

----------✂----------

ATELIER VINS ET FRUITS DE MER
VENDREDI 24 NOVEMBRE 2017 À 19 H

Nom du (des) membre(s) : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Nom du (des) invité(es) : _____

Membre(s) : _____ x 80 $ = _____$

Invité(e)s : _____ x 95 $ = _____$

Total : _____$

Seul un paiement reçu peut vous garantir une place.
Chèque au nom de *L'Amicale des sommeliers du Québec, section Outaouais*.
PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI!

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

ATELIER VINS ET FRUITS DE MER
JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 24 NOVEMBRE 2017 – 19 H

MENU

Premier service
Huîtres nature, gravlax de saumon et ceviche à la péruvienne
Château de l'Aulnaye 2012, Château Thébaud (Muscadet)
Château Grenouille grand cru 2012, La Chablisienne (Chablis)
Gevrey-Chambertin 2014, Marchand-Tawse (Bourgogne rouge)

Deuxième service
Soupe aux poissons, croutons et sa rouille
La Dame Rousse 2016, Mordorée (Tavel)
Condrieu 2014, Guigal (Condrieu)
Sancerre d'antan 2014, Henri Bourgeois (Sancerre)

Troisième service
Lasagne de fruits de mer
Chardonnay Dumol 2014, Russian River, Sonoma (Chardonnay)
Cuvée Frédéric Émile 2009, Trimbach (Riesling)

Quatrième service
Fromage
(Gardez-vous du vin!)