Vol. 26, N° 6, Janvier 2018

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 2 février 19 h
Repas saisonnier - Tous des pinots
Jardins du Château
COMPLET

Vendredi 16 février 19 h
Dégustation technique – Les scotchs
Jardins du Château

Cours-Ateliers

Rappel de l'horaire des cours et des ateliers à venir :

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)

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

Programme de promotions

Nous voulions vous informer que le restaurant *La Maison Conroy* dans le secteur Aylmer a fermé ses portes.

Mot du président

Chers Amicalistes,

Il me fait plaisir, au nom des membres de votre conseil, de vous souhaiter une très belle année 2018, remplies de belles surprise vinicoles et de découvertes à prix doux. Nous reprendrons très bientôt notre rythme de croisière et je peux vous affirmer que nous allons faire un retour en force avec deux très belles activités en février.

Vous avez reçu il y a quelques semaines l'invitation pour le repas saisonnier le vendredi 2 février prochain. Les organisateurs, Daniel Ducharme et Gilles Proulx se sont alliés les services du chef exécutif du traiteur le St-Estèphe, Stéphane Paquet pour nous présenter une soirée offrant « *Tous des pinots* ». C'est maintenant complet.

Dans ce numéro de La Lie, vous trouverez une invitation hors de l'ordinaire à une soirée consacrée aux scotchs. Le 16 février prochain, Daniel Ducharme et Denis Labelle nous proposent de sortir des sentiers battus et de découvrir toutes les nuances que nous offre ce nectar écossais.

Pour vous faire patienter, je vous invite à consulter dans les pages qui suivent le compte-rendu des Agapes de Noël tenues le 10 décembre dernier à l'Orée du Bois de Chelsea. Encore une fois, le chef propriétaire Jean-Claude Chartrand et nos organisateurs Chantal Parent et Yves Bovet nous ont comblé de plaisir avec leurs propositions d'accords audacieux et réussis.

Lors des Agapes, j'ai eu l'honneur de remettre une médaille de mérite argent à Jocelyn Décoste pour son travail au cours des dernières années au sein de la section à titre de webmestre. Et finalement, je voulais souhaiter la bienvenue dans notre confrérie des Chevaliers à Louise Proulx qui a bien réussi à passer toutes les exigences.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
LES AGAPES DE NOËL
RESTAURANT L'ORÉE DU BOIS
DIMANCHE 10 DÉCEMBRE 2017

L'auteur Frédéric Lenoir recommande, pour arriver à mieux s'endormir, de se remémorer cinq événements positifs de la journée1. Les agapes de Noël du 10 décembre dernier m'ont donné beaucoup plus que cinq événements positifs dont je pourrai me rappeler encore longtemps.

Tout d'abord, il y a eu le croûton de foie gras sur brioche avec un **crémant d'Alsace 2014 du domaine Barmès Buecher** (SAQ 26,20 $) : de belles bulles, de la pomme verte et une belle longueur accompagne très bien le côté crémeux de la bouchée de foie gras. Assurément un accord à répéter.

Ensuite, nous passons à table. Une pensée pour les allergiques aux fruits de mer qui débuteront par un délicieux mille-feuille aux betteraves et fromage de chèvre. Pour les autres, une hure de fruits de mer façon bouillabaisse en gelée fine aux trois coulis de roquette, tomate et safran, dans la coupe, **Petit Chablis, domaine Perdrycourt, France 2016** (importation privée L'Orée du Bois 26,40 $). Un petit chablis qui n'a de petit que le nom. Agrumes, expressif et équilibré sont des qualificatifs qui résument bien ce vin qui mérite d'être dégusté à nouveau. À la table de Denis et Sandra, on souligne l'accord du vin et de la gelée au goût de safran et d'ail. Il n'y a qu'un seul défaut pour dans ce service selon cette table : pas assez de biscottes qui étaient délicieuses. Il faut voir là la sagesse du chef qui sait trop bien qu'il y a encore plusieurs plats à venir.

Photo : Yves Bovet

André Thivierge, président de la section Outaouais, félicite Jocelyn Décoste, lors de la remise d'une médaille Argent pour les services rendus par le récipiendaire. Félicitations

Photo : Patrick Hardock

Chantal Parent présente sa filleule Louise Proulx à l'assemblée sous le regard de Yves Bovet, Jean-Michel Demarcq, Richard Bourassa, Jacques Blouin et André Thivierge.

Nous poursuivons avec la pieuvre grillée et son risotto de pommes de terre à la pâte de piments accompagnée du **Domaine de Marie, Luberon rosé, cuvée Marie, France 2016** (importation privée L'Orée du Bois 24,10 $). Annie et moi sommes d'accord : il s'agit de la « plus meilleure » pieuvre dégustée depuis un bon bout de temps. Il s'agirait de la recette du jardinier portugais : la pieuvre est braisée au vin blanc à 250□F pendant 2½ heures et ensuite grillée à l'huile d'olive. Le côté piquant de la pâte de piments révèle une autre belle surprise de l'accord mets-vin, le rosé soutient le piquant avec brio. Le nez de fraise et fleur blanche ainsi que l'acidité fraiche du vin sont une belle surprise et nous rappellent que le rosé n'est pas uniquement un vin à boire l'été. Notre ami Riccardo souligne le seul bémol du plat : le risotto de pommes de terre n'est pas un risotto, mais les pommes de terre sont réussies.

Suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
LES AGAPES DE NOËL
RESTAURANT L'ORÉE DU BOIS
DIMANCHE 10 DÉCEMBRE 2017 (SUITE)

Nous arrivons au plat principal : médaillons de cerf sauce cacao et groseilles servis avec un Knödel (pouding au pain salé), pétales d'oignons torréfiées et poêlée de champignons le Coprin accompagnés **des Raisins de la colère, domaine de la tour Penedesses, Fougères, France 2014**. C'est Sandra qui résume le mieux ce vin : les raisins de la colère donnent le goût d'être en maudit! L'accord mets-vin est parfait. André et ses compagnons de table trouvent que le vin seul est costaud. Au nez, on retrouve le poivre, la cerise noire, le tabac et le caramel. Les tanins sont présents, mais pas agaçants. Ce vin est équilibré et les babines suivent les narines. Ici, ni le vin ni le plat ne volent la vedette, mais ils se la partagent bien. À répéter si on arrive à retrouver ce vin.

Le service suivant est l'étager de pain de noix, vieux cheddar St-Albert, poire rôtie et miel chaud accompagné du **Vin de Constance, Klein Constantia, Western Cape, Afrique du Sud 2013** (SAQ 75,25 $). À la table de Nancy, un seul convive n'est pas entièrement satisfait par cet accord. Pour le reste, comme à ma table, l'accord est divin parce que ce vin peut nous amener au 7^{e} ciel! Chaque élément du plat est bon, une fois assemblé et en y ajoutant le vin : destination paradis pour tous sauf pour Yves. Le côté sucré de ce vin orangé, le gras du fromage, la poire flambée au calvados et la menthe sont en équilibre parfait.

Le chef nous surprend par la suite avec une nouveauté qui soulève plusieurs commentaires : le sorbet au myrte. Le myrte est une petite baie du maquis en Corse. Son goût rappelle la baie de genièvre. J'y retrouve un goût d'épinette assez corsé. Jacques Blouin est enchanté par ce goût qui me rappelle le Retsina grec avec cette persistance de gomme de pin. C'est un goût qui ne fait pas l'unanimité, mais qui a le talent de rafraîchir le palais.

Finalement, le dessert : un fondant au chocolat au cœur coulant Valrhona, sauce griotte et glace vanille accompagné d'un **Mas Amiel, Maury, Languedoc-Roussillon, France 2013** (SAQ 34,50 $ pour le 2014). Notre ami Ricardo trouve le chocolat de ce dessert trop costaud pour ce vin. Le dessert étant plus sucré que le Mas Amiel, ce dernier se fait oublier dans cet accord. Le dessert étant plus sucré que le Mas Amiel, ce dernier se fait oublier dans cet accord. Pourtant le Maury avec son nez qui révèle le cacao et le cassis aurait dû rehausser le chocolat. Les compagnons de table de Ricardo y vont de leurs suggestions : un Tawny ou un Banyuls aurait été préférable. Tous à cette table sont cependant d'accord sur la crème glacée exceptionnelle, la sauce griotte un peu trop sucrée et l'excellent fondant au chocolat. Somme toute, une très bonne conclusion à ces agapes de Noël.

À gauche, Chantal Parent, marraine, accompagne Louise Proulx, nouvelle Chevalière. Félicitations.

Toutes nos félicitations aux organisateurs Yves Bovet et Chantal Parent ainsi qu'au chef Jean-Claude Chartrand et à sa brigade. Félicitations à Jocelyn Décoste, récipiendaire d'une médaille de mérite argent pour son travail au sein de la section Outaouais. Également des félicitations à notre nouvelle Chevalière, Louise Proulx, qui a répondu à toutes les questions avec brio. Sa marraine, Chantal Parent était très fière d'elle.

Claudette Doucet

APPELLATIONS DU QUÉBEC

Lors de l'émission « La semaine Verte » du 19 novembre 2017, l'animatrice France Beaudoin a fait un reportage sur les appellations du Québec. Elle expliquait que le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) a été créé en 2006 afin d'assurer la reconnaissance et la mise en valeur des produits agro-alimentaires québécois par le moyen d'appellations certifiées. Il y présentement 6 appellations reconnues :

Registre des appellations réservées et reconnues au Québec

IGP	Appellation relative au lien avec un terroir : « Maïs sucré de Neuville »
AS	Appellation relative à une spécificité : « Fromage de vache de race Canadienne »
IGP	Appellation relative au lien avec un terroir : « Cidre de glace du Québec »
IGP	Appellation relative au lien avec un terroir : « Vin de glace du Québec »
AGNEAU DE CHARLEVOIX IGP	Appellation relative au lien avec un terroir : « Agneau de Charlevoix »
BIO	Appellation relative à un mode de production : « Biologique »

Source : www.cartv.gouv.qc.ca/registre-appellations-reservees-reconnues-au-quebec

Dans cette émission, elle parlait plus spécifiquement des cidres de glace du Québec et du Fromage de vache de race Canadienne.

Elle interviewait Michel Jodoin de la Cidrerie Michel Jodoin, en faveur de cette appellation. Elle oblige la congélation naturelle des pommes, ce qui donne des produits de qualité. Elle exclue la congélation artificielle et l'ajout de sucres. Le cahier de charges est rigoureux. Il encadre toutes les étapes de la production, de la cueillette jusqu'à l'embouteillage. L'appellation existe depuis 3 ans. M. Jodoin trouve que le gouvernement n'a pas assez investi dans la promotion de l'appellation. Il y trop peu de cidreries qui ont adhéré. Une cinquantaine pourrait joindre les rangs et assuré la qualité du produit aussi bien localement qu'à l'internationale.

La vache de race Canadienne a contribué au développement de la Nouvelle-France. Le troupeau a déjà été de 300,000 têtes mais actuellement il reste 1000 bêtes dont 200 de pur-sang. Il y a des troupeaux dans les régions du Saguenay-Lac-Saint-Jean, de Charlevoix et aux Îles de la Madeleine. Pour maintenir la survie du troupeau, il faut lui donner une vocation économique. Ainsi la laiterie Charlevoix fait du fromage avec les troupeaux de la région. Le lait produit a plus de protéines et un taux plus élevé de gras. La laiterie fait présentement deux fromages : l'Origine et le 1608. Les agriculteurs voudraient augmenter le cheptel mais ce n'est pas facile.

Vous pouvez aller voir sur les deux adresses du Gouvernement les autres appellations :
www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/miseenvaleur/Appellationsreservees/Pages/Appellationsreservees.aspx
www.cartv.gouv.qc.ca/registre-appellations-reservees-reconnues-au-quebec

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

DÉGUSTATION TECHNIQUE
LES SCOTCHS
JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 16 FÉVRIER 2018 – 19 H

Au dernier sondage, plusieurs d'entre vous ont indiqué qu'ils aimeraient avoir une dégustation de Scotchs. Denis Labelle et moi sommes aussi de bons amateurs de ces nectars d'Écosse. Nous en avons choisis quelques-uns qui devraient satisfaire les palais les plus fins.

Afin de rendre l'expérience encore plus agréable nous avons inclus des fromages qui devraient complémenter cette expérience gustative unique. Venez donc découvrir avec nous certains de ces trésors qui ont fait une réputation mondiale à ce petit coin de pays qu'est l'Écosse.

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 Daniel Ducharme à ducdanny@hotmail.com Vous pouvez également envoyer votre inscription par la poste avec votre chèque à :

Daniel Ducharme, 64, rue de Madiran, Gatineau QC J9H 3W6
Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec
Daniel au 819 685-0706.

----------✂----------

DÉGUSTATION TECHNIQUE – LES SCOTHS
VENDREDI 16 FÉVRIER 2018 À 19 H

Nom du (des) membre(s) : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Nom du (des) invité(es) : _____

Membre(s) : _____ x 44 $ = _____$

Invité(e)s : _____ x 59 $ = _____$

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.

DÉGUSTATION TECHNIQUE
LES SCOTCHS
JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 16 FÉVRIER 2018 – 19 H

Les Scotchs de ce soir

The Balvenie 12 ans Double Wood single malt
Glenmorangie Original 10 ans single malt
Fromage semi-corsé « Mi-Carême »

Macallan 1824 Amber Scotch single malt
The Macallan 15 ans Fine Oak Highland single malt
Fromage semi-ferme « Cendré des grands jardins »

Edradour 10 ans single malt
Highland Park Dark Origin
Fromage semi-ferme « Chemin Hatley »

The Glenrothes Vintage 2001
Auchentoshan Three Wood single malt
Fromage semi-ferme « Peau Rouge »