Vol. 26, Nº 8, Mars 2018

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 16 mars 19 h
Dégustation technique – Le Piémont
Jardins du Château

Samedi 7 avril 11 h 30
Repas gastronomique des Chevaliers
Restaurant Les Fougères
RÉSERVÉ AUX CHEVALIERS

Vendredi 13 avril 19 h
Dégustation régionale – L'Espagne
Jardins du Château
(L'invitation sera envoyée plus tard.)

Avis de mise en candidature

En prévision de la prochaine assemblée générale du 11 mai prochain, veuillez consulter l'avis de mise en candidatures pour la saison 2018-2019 si participer à notre conseil de direction vous intéresse.

André Thivierge

Cours-Ateliers

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

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

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 à asqo-cours@asq.qc.ca ou au 819 778-6605.

Mot du président

Chers Amicalistes,

Depuis quelques jours, nous ressentons les premiers signes de réchauffements printaniers ce qui vous amène sûrement à planifier vos activités extérieures. Parmi celles-ci, les Chevaliers ne voudront pas manquer leur invitation annuelle pour leur repas qui sera de retour le samedi 7 avril prochain au restaurant *Les Fougères* à Chelsea. L'invitation pour la plus grande activité gastronomique de l'année est jointe à ce numéro de **La Lie.** Vos organisateurs, Yves Bovet et votre humble serviteur vous invitent à vous inscrire rapidement.

Dans votre planification printanière, il vous reste encore du temps pour former une équipe pour le concours « Réal-Lévesque » sur les vins du Canada le 11 mai prochain. Des pratiques seront offertes avant l'activité pour bien vous préparer.

Ce mois-ci, votre conseil de direction entreprendra sa réflexion stratégique annuelle. Nous allons tracer le bilan de notre saison jusqu'à maintenant, cerner les défis et les opportunités qui se présentent, élaborer le programme de la prochaine année et se pencher sur l'offre des cours. Vous avez des suggestions et commentaires? Écrivez-moi directement sans tarder.

Je vous invite à consulter dans les pages qui suivent le compte-rendu sur le repas saisonnier consacré aux pinots du monde. Nos organisateurs, Daniel Ducharme et Gilles Proulx ont offert de beaux accords mets et vins, avec la complicité habituelle de Stéphane Paquet du service de traiteur *Le St Estèphe*.

Un petit rappel en terminant qu'il y a encore des places pour le cours Perfectionnement Nouveau Monde et l'Atelier Californie offerts ce printemps. Consultez Yves Bovet pour les détails.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION – REPAS SAISONNIER
TOUS DES PINOTS
VENDREDI 2 FÉVRIER 2018

Tous des Pinots
(Mystère et boule de gomme…)

Mystère

Qui d'autres que Daniel Ducharme et Gilles Proulx, deux organisateurs reconnus pour leur rigueur scientifique et leurs connaissances techniques, auraient accepté de nous offrir une dégustation thématique des pinots qui pour beaucoup demeurent des cépages inconnus ou méconnus.

Je m'explique : contrairement à la croyance populaire, les différentes *branches* des pinots soient-ils noirs, gris, blancs, meuniers ou auxerrois sont, malgré un ADN commun, issus d'une *mutation* plutôt que d'une évolution, conséquence des terroirs, des greffages ou d'expérimentations vineuses ou même chimiques.

Mes recherches pour trouver l'ancêtre des pinots se sont retrouvées dans un cul de sac, comme il arrive souvent, puisqu'en dépit du fait que les pinots sont connus depuis plus de 2 000 ans, leur véritable origine se perd dans les dédales historiques, culturelles, chronologiques et légendaires des vins du bassin méditerranéen de l'Antiquité.

Ma conclusion simpliste : l'important n'est pas de savoir d'où les pinots viennent mais plutôt de jouir des conséquences de leur évolution viticole…

et boule de gomme…

La nourriture était préparée par Stéphane Paquet du service de traiteur *Le St Estèphe*.

Domaine Barmès Buecher 2014

La première surprise de la soirée, un mousseux de méthode champenoise appelé Crémant, « *because* » la politique et l'économie, est fait à partir de cépages, qui je pensais n'étaient pas utilisés en Alsace, région de mes premiers amours du vin!

C'est ainsi que moi qui pensais bien connaître les vins de cette région particulièrement connue pour ses grands vins blancs, me suis fourvoyé sur les cépages utilisés pour concocter ce mousseux car mis à part les productions secondaires de vins issus des pinot blanc, sylvaner et muscat et d'une curiosité, le pinot noir, les producteurs alsaciens favorisent largement les gewurztraminers, rieslings et pinot gris, jadis connus sous l'éponyme *Tokaj* que la Hongrie a récupéré suite à sa réintégration dans le giron des pays démocratiques d'Europe.

Ce crémant, concocté à partir d'un amalgame de 42 % de pinot auxerrois; de 36 % de pinot gris; de 13 % de chardonnay et de 8 % de pinot blanc offrait une fraîcheur et une texture très agréable.

Sa brillance et sa teinte jaune pâle, qui aurait mérité d'être dégustée dans les verres traditionnels alsaciens à la tige et au pied à la teinte verdâtre qui permettent de faire ressortir la jeunesse de ses vins, aurait aidé à déceler beaucoup plus le parfum et le goût des pommes Granny Smith qui primaient sur les effluves secondaires de craie et de minéraux.

Quoique ce crémant d'Alsace était court en effervescence et faible en acidité, sa fraîcheur et sa finale moyennement soutenue permettaient d'y déceler outre lesdites pommes mentionnées préalablement, de légères pointes d'agrumes.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION – REPAS SAISONNIER
TOUS DES PINOTS
VENDREDI 2 FÉVRIER 2018

Pfaff 2016, Pinot blanc, Grande réserve d'Alsace

De prime abord, ce second alsacien fut servi trop froid pour permettre d'y déceler adéquatement ses qualités olfactives et gustatives. Ce pinot blanc, qui soit dit en passant est un cépage peu connu de teinte jaune pâle qui aurait été plus apprécié avec les verres typiques d'Alsace, possédait la brillance reconnue des vins de l'est de la France. L'odeur primaire de pétrole typique à plusieurs des cépages d'Alsace, permet de déduire qu'elle doit être une conséquence du terroir plutôt que du cépage lui-même. En bouche, ses goûts de miel, de menthe, de caramboles et de petits fruits blanchâtres complémentaient bien son acidité et sa fraîcheur assez subtiles merci. Ce cépage méconnu accompagnait avantageusement le saumon fumé et le *caviar de volatiles*...

14 Hands 2015, Pinot gris de l'état de Washington

Curieusement, les participants, dont je faisais partie, y ont décelé des teintes de saumon orangé et une effervescence des pinots grigio du nord de l'Italie… non typique pour ce pinot gris étatsunien. Un nez, quoique fermé, laissait tout de même percevoir des odeurs de fleurs blanches, de minéraux et de cantaloup qui permettait en arrière-plan d'y déceler de la fumée, *probablement due aux nombreux incendies dans l'Ouest américain…?* D'une complexité buccale, ce pinot en manque de matière, était peu acide à cause de ses 14 grammes de sucre qui adoucissaient le salé du plat. Totale absence de fruit due probablement à son goût alcoolique très puissant. *Faute avouée, faute pardonnée!* De l'aveu même du chef Stéphane : la réduction fut faite de pinot noir et non de pinot gris tel qu'annoncé… d'où la teinte rougeâtre.

Granité au pinot noir du vignoble Quail's Gate de la vallée de l'Okanagan

Un petit mot pour dire que ce digestif était sucré à souhait, cependant, est-ce mon imagination mais les pousses de betteraves semblaient avoir beaucoup influé sur les saveurs du Granité...

Chacra Barda 2015, Pinot noir de la Patagonie en Argentine

Il en va que mise à part sa teinte quasi opaque, ce vin argentin possédait tous les critères particuliers des pinots noirs. Même si ce vin avait des tannins fermés, il demeurait tout de même équilibré et riche en matière à cause de ses effluves de petits fruits rouges, de noix de coco, de sirop d'érable et de viande. Ce vin était définitivement le meilleur des deux pour accompagner les cailles, qui auraient mérité d'être plus juteuses.

Les Ruelles 2014, Château de Chamirey, Mercurey Premier Cru, France

De couleur grenat pâle, ce Mercurey très connu qui avait un nez acidulé et sentait la fumée, nous proposait subtilement des odeurs de cantaloup, de griotte et de rhubarbe. En bouche, il dégageait une fraîcheur et une complexité qui en plus des cerises reprenait les particularités remarquées à l'olfactif. Il en va que malgré sa complexité, il ne fut pas le meilleur choix des participants pour accompagner les cailles.

Les Dernières Grives 2015, Domaine du Tariquet des Côtes de Gascogne IGP, France

Le petit manseng, le cépage de ce vin de dessert serait dit-on, l'ancêtre des pinots. De teinte doré/orangé foncé, ce cépage plutôt inconnu laissait dégager des notes de roses, de pêche et de lychee. Ce vin plaisant qui était plus acide que fruité, se mariait très bien avec la trilogie de chocolats mais en contrepartie était décevant avec le macaron que j'ai dégusté. *Faute avouée, faute pardonnée…?* Vu qu'il y avait plusieurs saveurs de macarons, mon commentaire peut s'avérer être inéquitable à l'égard des autres types de macarons.

Roger Landriault

VINS DE FRANCE 2017

Que seront les vins de 2017?

En Bordeaux, la récolte de 2017 est en baisse de 40 % à 50 % par rapport à celle de 2016. Wow! Il semblerait que la qualité y sera, surtout pour les blancs. Pourquoi? À cause d'un gel à la fin d'avril et de la grêle en août. Cela pourrait entrainer une perte de 2 milliards d'euros. En 1991, il y avait eu une mauvaise année et les prix avaient augmenté. Selon le Conseil interprofessionnel du Vin de Bordeaux, les leçons apprises en 1991 permettront de mieux gérer les stocks de vins disponibles sur le marché en vendant un peu plus les bouteilles de 2015 et 2016. Cela permettra de garder les prix à un niveau décent. Que seront les vins? Il semble que les vins blancs seront de belle qualité, des blancs secs, à la fois frais, vifs et aromatiques. Le peu de vins rouges produits, devraient avoir une belle expression aromatique, de la couleur, du fruit et de la fraîcheur, souples ronds et équilibrés en bouche.[1]

La récolte 2017 de raisins en Bourgogne a été généreuse. Elle augmentera les stocks qui étaient au minimum. Il y a un net avantage des quantités produites en rouge. Ça fait longtemps que cela ne s'était pas produit. Et la qualité s'annonce aussi au-rendez-vous. Il y a eu des zones qui ont été touchées par le gel de printemps et la grêle de juillet. Il s'agit des de certains secteurs de l'Yonne (Chablis, Saint-Bris, Épineuil, Tonnerrois, etc.). La production de blancs ne sera pas abondante. Il semble que la floraison s'est moins bien déroulée pour les chardonnays que pour les pinots noirs. Dans l'ensemble, le 2017 semble être pleins de promesses.[2]

Comme partout en France, les vignobles de la Vallée du Rhône n'ont pas eu les volumes escomptés. Cela pourrait aller jusqu'à 25 % de baisse comparée à 2016. Les professionnels ont indiqué que le 2017 serait un beau millésime principalement pour le potentiel de garde. Il serait semblable au 2015 avec un équilibre plus intéressant. L'été a été chaud et sec et les conditions météo sont restées stables en septembre lors de la récolte. Chaque vigneron a pu choisir le moment propice à la récolte. La récolte s'est dans l'ensemble soldée par de petites grappes, de petites baies aux peaux épaisses et aux rafles bien aoûtées, conditions idéales pour de grands vins rouges. Il semble qu'en blanc, en rosé ou en rouge, la qualité serait au rendez-vous.[3]

Il vous faudra attendre quelques années avant de pouvoir vérifier ces déclarations. *Yves Bovet*

[1] La revue du vin de France, la rédaction de la revue, Bordeaux : récolte 2017 historiquement basse mais millésime « de qualité », 2017-10-13, http://www.larvf.com/vins-bordeaux-vendanges-blanc-millesime-qualite,4561033.asp

[2] Terre de vins, Laurent Gotti, Millésime 2017 en Bourgogne : vers une récolte généreuse en rouge, moyenne en blanc, 2017-09-12, http://www.terredevins.com/actualites/millesime-2017-bourgogne-vers-recolte-genereuse-rouge-moyenne-blanc/

[3] Communiqué de presse, Interprofession des vins AOC Côtes du Rhône & Vallée du Rhône, 20 novembre 2017, http://www.vins-rhone.com/fr/presse/communiques

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.