Vol. 27, N° 02, Septembre 2018

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 5 octobre 19 h
Dégustation technique
Les Portos et les Xérès
Jardins du Château

Vendredi 19 octobre 19 h
Dégustation régionale
L'Italie du Sud
Jardins du Château

Jeudi 25 octobre 19 h
Dégustation technique Productrice
Châteauneuf-du-Pape
Restaurant l'Orée du Bois

PROGRAMME DE PROMOTIONS

Vous trouverez ci-joint notre **programme de promotions** pour la saison 2018-2019. Gardez toujours votre carte de membre à portée de la main et n'hésitez pas à la présenter aux commerces du programme. Nos partenaires nous indiquent que les membres ne le font pas assez souvent. Si vous avez des problèmes avec les partenaires, communiquez avec Jean-François, président de la section.

Une activité a été ajoutée au calendrier de la saison 2018-2019. Il s'agit d'une dégustation technique avec producteur sur un vignoble du Châteauneuf-du-pape. Vous trouverez ci-joint l'invitation.

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2018-2019

Mot du président

Chers Amicalistes,

L'activité de la Bienvenue est maintenant passée. Je désire vous remercier pour votre participation et de votre implication en grand nombre. L'Amicale des sommeliers section Outaouais est une organisation unique. Les directeurs, professeurs, verseurs, cuisinier et responsables au service forment une équipe qui assure le succès de notre section. Je tiens à vous remercier de votre appui constant et de votre présence lors de nos activités car c'est ce qui rend notre Amicale vivante.

Il reste encore quelques places pour la dégustation sur les Xérès et les portos du 5 octobre. Le 19 octobre aura lieu notre toute première dégustation régionale portant sur l'Italie du sud. Le 25 octobre, l'Amicale présentera une dégustation technique avec la productrice Madame Élodie Jaume du Domaine des Chanssaud de Châteauneuf-du-Pape au restaurant l'Orée du Bois. En ce qui a trait aux cours, nous prévoyons offrir trois cours différents durant le mois d'octobre soit le cours d'initiation à la dégustation, un atelier sur les vins d'Italie et l'un sur les vins de la Californie.

Par cette tribune, je tiens non seulement à faire la promotion de nos activités, mais je désire également utiliser cette opportunité pour souligner le travail de certaines personnes qui gravitent autour de l'Amicale. Ce mois-ci, j'aimerais souligner l'apport de Guy Villeneuve à notre association bacchique. M. Villeneuve travaille souvent dans l'ombre dans notre organisation. Nous planifions avec Guy le calendrier de nos activités et il prépare soigneusement la salle à chaque activité pour vous recevoir. Merci Guy!

JF

RAPPORT D'ACTIVITÉ
REPAS CHAMPÊTRE
DIMANCHE 27 MAI 2018

Le duo constitué d'Annie Fournier et de Denis Labelle avait décidé d'innover pour ce méchoui d'agneau. Au lieu d'embrocher la belle bête au grand air de la mechta de Val-des-Monts, ils ont voulu l'enfourner au Château Monsarrat.

Dès que les invités franchissent le portail du bâtiment patrimonial, les effluves ovins de la lente cuisson assaillent leurs récepteurs olfactifs sensibles; ils salivent déjà. Nos hôtes ne nous laissent pas languir d'emblée, ils nous servent un **Louis Bouillot Perle Rare 2014**, boisson aussi fraîche et effervescente que les tablées affriandées. Les arômes beurrés qui parcourent sa dégustation s'accommodent bien du vermicelle feuilleté aux fruits de mer. Par ailleurs, son caractère satiné et sa fine acidité finale souffrent un peu de la présence des herbes, relativement discrètes pourtant, qui garnissent les bouchées de poulet farcies d'amandes. Au demeurant, un grand crémant de Bourgogne que certains préfèrent siroter sans l'intrusion des pastillas.

Dito le **sancerre** du deuxième service. Titré 13 degrés, ce sauvignon blanc 100 % représente un bon équilibre entre son bouquet et son corps. Selon plusieurs convives, sa robe d'un bel or vert enveloppe harmonieusement les saveurs variées des salades méditerranéennes. Légèrement fruité, un tantinet acide avec un rien de moelleux, sa texture se révèle protéiforme au contact des carottes et raisins drapés de jus d'orange, et des betteraves melliflues. Cette **Porte du Caillou 2016** d'**Henri Bourgeois** ouvre son sésame sur un trésor de saveurs complexes dans un mesclun de couleurs.

Certains convives auraient aimé prolonger ces instants de félicité en noyant, dans un autre nectar vineux, l'attente un peu longue entre les deux services. Qu'à cela ne tienne, leur patience est bien récompensée. Deux vins rouges sont servis pour accompagner le méchoui d'agneau. Tout d'abord, c'est le **Domaine du Sahari 2016**, un délicieux vin de table marocain à la robe rubis profond, dont le nez s'ouvre sur des effluves de thé, de poivre vert et de fruits rouges. Sa texture enrobe de tanins souples l'agneau dont la tendreté, de l'avis de tous, sied noblement sur le lit de riz basmati. Le couscous végétarien (navet, pois chiche, etc.) ainsi que la salade verte parfumée à l'huile d'olive auraient bénéficié d'une finale un peu plus soutenue de cet assemblage (cabernet sauvignon 50 %, grenache 20 %, merlot 15 % et syrah 15 %). Le second rouge, **Le Mas des Flauzières Gigondas Grande Réserve 2015**, se révèle plus costaud que le premier, mais pas au point d'écraser les saveurs des mets. Ses effluves de cuir, de terre humide et de mûre s'accordent respectivement avec la viande, les légumes verts et le navet, et en prolongent les saveurs en sa finale persistante. Insistons sur l'agneau si doux : il se laisse effilocher docilement sous la fourchette et, pour une fois, l'odeur caprylique de la chair s'estompe sous la sauce onctueuse piquée de safran. Certains dîneurs audacieux ont forcé la note en confrontant les deux vins au caractère vif de la harissa relevée d'ail et de coriandre. Les vins ne gagnent rien à être ainsi agressés. Finalement, les avis sont partagés sur l'accord adéquat des mets et vins. Le **Sahari** l'emporte pour sa suavité et son rapport qualité-prix (13,70 $), mais le **Gigondas** le domine par ses tanins charnus, son fruité subtil et sa profondeur (grenache 50 %, mourvèdre 25 % et syrah 25 %).

En guise de dessert, Fatima nous offre trois produits de viennoiserie : carré aux dattes, baklava roll aux pistaches et gâteau aux amandes. Pour accompagner ses douceurs, les gourmets se régalent d'un vin hongrois, le **Château Imperial Tokaj Late Harvest 2011**, dont la texture veloutée plus que la teinte jaune vert rappelle le porto. Mais, contrairement à celui-ci, sa finale s'estompe en bouche, rendant ainsi justice aux desserts.

Par suite de ces agapes originales, les commensaux sont repus et guillerets. Ayant consommé avec autant de modération que de plaisir, ils ne sont pas affligés de la somnolence postprandiale qui les aurait privés de la corvée de plonge. Ils s'attardent volontiers pour échanger leurs impressions et remercier nos hôtes généreux Annie, Denis et Guy.

Grand merci aussi à Fatima et à sa brigade! Shukran jazilan! شكرا جزيلا

Gaëtan Lavoie

GRANDE DÉGUSTATION DE MONTRÉAL
JEUDI 1er NOVEMBRE 2018

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 1er novembre (12 h à 16 h 30) mais nous devrons payer 37,50 $ pour y accéder. Ce montant est la moitié de celui exigé aux participants du jeudi soir. 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 mode de paiement reste à être déterminé. Ils ne veulent plus de comptant. Je communiquerai les renseignements lorsqu'ils me seront fournis.

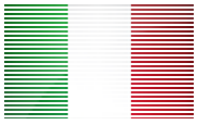
La section louera elle-même un autobus pour le transport. Nous avons besoin de 38 personnes pour le faire. Le montant exigé est de 35 $ par personne. Le départ se fera à 9 h à la succursale de la SAQ aux Galeries Gatineau, 948, boul. Maloney Ouest, Gatineau QC J8T3R6. Nous voulons nous assurer d'arriver à 12 h compte tenu de toutes les entraves sur le réseau routier. Le retour direct à Gatineau se fera à 19 h.

Avant le départ, nous souperons au restaurant « Le Steak frites St-Paul - Centre-Ville » au 405, Saint-Antoine Ouest, Montréal QC H2Z 2A3. Vous pouvez aller voir le menu à https://steakfrites.ca.

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 34 $ 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



FESTIN DU CHÂTEAU

L'Association récréative des Jardins du Château organise un événement de financement. Le 20 octobre 2018 à 18 h au Château Monsarrat, le traiteur Le Saint-Estèphe avec la collaboration de l'Amicale des sommeliers ont préparé un festin 5 services aux saveurs italiennes. Tous les profits iront pour la restauration de l'immeuble patrimonial.

Vous pouvez vous procurer des billets en communiquant avec Guy Villeneuve au Château au 819 778-1725. Faites vite, il n'y a que 64 places disponibles.

Denis Labelle
denislabelle@videotron.ca

Nouvelle saison – Ateliers

Il reste des places pour les ateliers de l'automne. Voici l'horaire :

Atelier – Vins de Californie
9 et 11 octobre 2018 (mardi et jeudi)

Atelier – Vins d'Italie
29 et 30 octobre 2018 (lundi et mardi)

Atelier – Champagnes et vins mousseux
22 et 29 novembre 2018 (2 jeudis)

Ces ateliers s'adressent à ceux qui veulent approfondir leurs connaissances sur les vins de ces régions.

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

Parfums et odeurs de cigarettes

Le Conseil de direction aimerait vous informer ou vous rappeler que le port de parfum ou de lotion lors des activités **nuit** aux arômes qui se dégagent des vins et de la nourriture.

De plus, fumer, même si fait à l'extérieur, favorise indirectement par les vêtements l'apport d'odeurs nauséabondes qui nuisent aussi aux arômes.

Par respect pour les autres participants et participantes, le Conseil invite les membres à éviter le port de parfum ou de lotion et de fumer au cours des activités.

Lorsque vous amenez des invités, il serait pertinent de les informer. Le Conseil vous remercie de votre collaboration et est persuadé que vous suivrez ces consignes.

Le Conseil de direction

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

Jean-François Fiset, *président*
André Thivierge, *président sortant*
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*
Patrick Langlois, *directeur*
Chantal Parent, *directrice*
Serge Presseau, *directeur*
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
Jean-François Fiset
819 893-4910
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.