Vol. 27, N° 03, Octobre 2018

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 16 novembre 19 h
Dégustation technique des Chevaliers
(Réservée seulement aux Chevaliers)
Les vieux flacons
Jardins du Château

Vendredi 23 novembre 19 h
Accords vins et mets-–Champagne
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 coopération!

Le Conseil de direction

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2018-2019

Mot du président

Chers Amicalistes,

La période automnale est des plus effervescente en termes d'activités reliées au domaine du vin. Les cours d'initiation à la dégustation, l'atelier sur les vins d'Italie et sans oublier l'atelier sur les champagnes et les vins mousseux seront offerts. À cette liste, il faut également ajouter nos dégustations prévues au calendrier et l'opportunité exceptionnelle pour les membres de participer à la Grande dégustation de Montréal. Je tiens à souligner l'excellent travail de M. Yves Bovet sur ce dossier qui permet à notre Amicale de participer à la journée réservée aux professionnels et de la logistique reliée au transport et du repas de fin de journée. Il s'agit d'une opportunité unique pour rencontrer les producteurs, les représentants, déguster et bien sûr garnir nos caves à vin!

La section de l'Outaouais a remporté depuis les deux dernières années la coupe Jean-Michel Demarcq. Cette année, la thématique du concours portera sur les vins de la grande Bourgogne. Ce thème comprendra le Beaujolais, le Mâconnais et Chablis. Je vous invite donc à approfondir cette magnifique région viticole et à former une équipe afin que nous puissions de nouveau remporter la coupe.

JF

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION DE BIENVENUE 2018-2019
LE CHOIX DES DIRECTEURS
VENDREDI 21 SEPTEMBRE 2018

Malgré que le bulletin météorologique soit moins favorable pour cette soirée de dégustation (oui les vraies tornades!), cela n'a pu empêcher l'enthousiasme des 82 passionnés de participer à la dégustation de la bienvenue de la saison 2018-2019 de l'Amicale. Cette activité a été organisée par notre nouveau président, M. Jean-François Fiset. Les directeurs de l'Amicale ont soigneusement sélectionné huit vins qu'ils aimeraient partager avec leurs chers amicalistes. La soirée débute avec un mousseux rafraîchissant de la Côte Méditerranéenne d'Espagne, **Mestres Cava 1312**. Ce cava présente des arômes fruités des agrumes et floraux avec des notes de minéralité. Avec une atmosphère très chaleureuse, le président a annoncé l'ouverture de la soirée.

Le premier service de la soirée a été composé des sandwiches et des salades variés qui sont accompagnés avec un chardonnay bourgogne de la maison **La Chablisienne Cuvée La Sereine** et un vin blanc grec, **Argyros Atlantis**. L'acidité fraîche et croquante du chablis est un excellent accompagnement des salades de pommes de terre et de quinoa. Le deuxième vin du service est plutôt un vin d'assemblage, majoritaire composé un cépage grec, assyrtiko, qui est aussi caractérisé par son trait d'acidité et de minéralité.

Ensuite, le deuxième service est enchaîné avec un rosé de la Vallée du Rhône, **Tardieu-Laurent Tavel Vieilles Vignes** et un vin bordelais, **Château Fleur Haut Gaussens**. Divers pâtés artisanaux délicieux sont servis pour accompagnement : des rillettes de canard, de la mousse de foie de volaille au porto et de la campagne au Calvados. La robe du vin rosé a fait une impression particulière avec sa belle couleur de rosé-cerise. Ce vin s'ouvre d'abondants arômes floraux et présentes des notes des fruits rouges, sa riche saveur fait en sort qu'il soit un excellent rosé de repas. Le vin bordelais, à son tour, offre des arômes de fruits noirs et boisés avec des tannins souples et ronds. La saveur se termine dans une finale assez persistante.

Le troisième service s'est poursuivi avec des plateaux de fromages fins. On a dégusté un vin d'Espagne, **Finca Villacreces Pruno Ribera del Duero**, qui s'exprime des notes de bois, des fruits noirs et d'épices. Ensuite, le deuxième vin de ce service, **Querce Bettina - Il Campone**, venant de la région de Toscane, s'ouvre des arômes fruités et floraux, un excellent accord avec des fromages!

Finalement, la soirée a terminé avec un **Château la Caussade** accompagné de divers gâteaux en bouchées : génoise au chocolat avec la mousse au chocolat, feuillantine aux noisettes, meringue aux amandes et au fromage à la crème, et tiramisu. Ce vin de dessert bordelais présente des notes des fruits tropicaux avec une belle balance d'acidité et de douceur.

Quelle soirée de succès! Merci à tous les membres qui sont impliqués dans l'organisation de cette belle soirée!

Qian Ni Zhao

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE
LES PORTOS ET LES XÉRÈS
VENDREDI 5 OCTOBRE 2018

Le 5 octobre dernier, Daniel Ducharme et André Thivierge nous accueillaient pour la première dégustation technique de la saison, les Porto de la Vallée du Douro, au Portugal, et les Xérès de la région d'Andalousie en Espagne. Taux d'alcool de ces vins mutés obligeant, notre survol de ces deux appellations fut limité à 7 vins agrémentés de quelques fromages.

Le premier service; trois Xérès blancs accompagnés d'un Manchego 12 mois et du Fêtard de Lanaudière. Mais ce ne sont pas les blancs typiques;

Le ***Williams & Humbert Dry Sack,*** est composé de 90 % palomino, 10 % pedro ximenez. Sa robe est ambrée, « terre de Sienne », claire, chatoyante et brillante. Son nez puissant et intense exprime des notes de caramel, miel, abricot, liqueur d'orange et bois. En bouche, une attaque ample, on dénote une légère acidité et une belle longueur, des goûts d'orange amer, de tabac, de miel et de pomme. On le préfère avec le Manchego.

Le ***Lustau Oloroso Don Nuno Solera Reserva,*** est composé de 100 % palomino. Sa robe est plus foncée que le précédent, « terre de Sienne brulée », acajou avec des reflets orange. Limpide et brillante, elle rappelle le miel de sarrasin. Un nez très expressif où l'on reconnaît des arômes de noix et amandes grillées, de raisins de Corinthe et de résine. L'odeur d'alcool est détectable mais bien intégrée. En bouche, une attaque ronde et harmonieuse, une acidité délicate, une final longue, une très légère amertume. Il fait un beau mariage avec le Manchego mais le Fêtard le rend un peu amère.

Pour terminer le 1er service, le ***Don P.X. Pedro Ximenez Gran Reserva 1987, Montella Morillès,*** composé de 100 % pedro ximenez, un cépage blanc! Ces « vieux sherry » passent 29 ans en barrique de chêne américain. Sa robe est un brun chocolat noir, très intense, très opaque. Les premiers souvenirs évoqués par le nez : les « Carrés aux dattes de Maman »… De fortes effluves de fruits tel pruneaux, dates, canneberges, pêches, des notes de torréfaction et de chocolat. En bouche, une texture crémeuse, ample, généreuse, une attaque sur le fruit soutenue d'une acidité fraîche, « long longtemps », figues, dattes, un dessert en soi. Un accord intéressant avec le Manchego.

Au deuxième service, deux Portos accompagnés du Maréchal suisse et du « Lune de miel ».

Le ***Taylor Flatgate Vintage 2003,*** ce Porto était de couleur rubis foncé, semi opaque. Son nez est subtil et discret, on y détecte des arômes d'eucalyptus, de fruits confits, cerises, ananas séchés et de bois. En bouche, « Bon, que c'est bon ça! », une attaque généreuse sur le fruit, une acidité franche, des saveurs de cerise et chocolat. Un bel équilibre malgré qu'il soit un peu court. Il nous permet un beau voyage avec le Lune de Miel. On le dit trop jeune, un petit dix ans en cave lui ferait le plus grand bien. À noter, une présence significative de lie dans la bouteille - rehausse bien une sauce…

Le ***Taylor Flatgate Tawny 40 ans, Porto,*** est fait, à parts égales, de touriga francesca, tinto barroca, tinta roriz et touriga nacional. Une robe acajou tuilé, brillante et limpide. Un nez où l'on détecte des arômes de noix, d'amandes, de figues, de raisins secs, de cuir, d'érable et de caramel. En bouche, il est puissant et élégant, une longueur tout en finesse, son goût de cerise de terre séchée accompagne bien aussi le Lune de Miel mais pas le Maréchal suisse.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE
LES PORTOS ET LES XÉRÈS
VENDREDI 5 OCTOBRE 2018 (SUITE)

Pour le troisième et dernier service, les deux Portos étaient accompagnés de Stilton et du « Bleu de Brebis de Charlevoix ».

Le ***Ramos Pinto Lagrima*** est composé de codega 45 %, malvasia fina 35 %, rabigato 20 %. Il nous présente une robe ensoleillée, dorée et brillante. Au nez, on pense Sauternes; des effluves intenses et élégantes de miel, poire, pomme et cerise. Au deuxième nez s'exprime également de la vanille, du bois et de l'essence d'amande. En bouche, une attaque ronde, riche, moelleuse et mielleuse, une acidité fraîche, un bel équilibre et une finale sur l'alcool. Il accompagne bien le Stilton.

Pour finir le tout en beauté, le ***Feist Colheita 2003,*** composé de touriga francesca 25 %, tinto barroca 25 %, tinta roriz 25 % et touriga nacional 25 %. Sa robe est de couleur ambre rose. Au premier nez, on reconnaît des odeurs d'orange et framboise. Au deuxième, la pomme et le caramel et un peu de bois… En bouche, il semble un peu mince. On perçoit une attaque franche, des goûts de raisins secs, de la vanille et du caramel. Certains l'aiment bien avec le Bleu de Brebis alors que d'autres le préfère sans accompagnement.

Somme toute, une belle soirée bien arrosée. On remercie nos organisateurs, Daniel et André.

Annie Fournier

Grande dégustation de Montréal

Il reste deux places dans l'autobus pour la Grande dégustation de Montréal du jeudi 1er novembre 2018. Le coût est de 35 $. Quant à l'entrée pour l'événement, il est de 37,50 $, paiement qui se fera sur place par carte de débit ou crédit.

Pour les renseignements, communiquez avec Yves Bovet au 819 778-6605 ou à yvesbovet007@gmail.com.

Champagnes et vins mousseux

Il reste des places pour l'atelier sur les **Champagnes et les vins mousseux** du 22 et 29 novembre 2018 (2 jeudis)

Cet atelier s'adresse 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.

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.