Vol. 27, N° 06, Janvier 2019

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ

Vendredi 1er février 19 h
Dégustation technique
Verticale Château Cantemerle
Jardins du Château

Vendredi 15 février 19 h
Repas saisonnier
Gourmandises de la Saint-Valentin
Jardins du Château

COURS - ATELIERS

Il reste des places disponibles pour les cours et ateliers de l'hiver et du printemps 2019. Complétez vos apprentissages et invitez vos amis à se joindre à vous pour vivre de belles expériences. Voici l'horaire :

Atelier – Champagnes et vins mousseux (100 $)
11 et 13 février 2019 (lundi et mercredi)

Perfectionnement Nouveau monde (170 $)
12 mars au 2 avril 2019 (4 mardis)

Atelier – Vins d'Italie (100 $)
20 mars et 27 mars 2019 (2 mercredis)

Atelier – Vins de Bordeaux (100 $)
16 et 18 avril 2019 (mardi et jeudi)

Perfectionnement Europe (220 $)
17 avril au 22 mai 2019 (6 mercredis)

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

Mot du président

Chers Amicalistes,

Je désire tout d'abord vous souhaiter bonne année. Une année qui, j'espère, sera remplie de belles découvertes vinicoles, de fabuleux voyages et de magnifiques rencontres.

La saison de l'Amicale reprendra ses activités à compter du 1er février avec la dégustation technique du Château Cantemerle et sera suivie le 15 février par le repas saisonnier avec les gourmandises de la Saint-Valentin. Dans le cadre de cette activité, Stéphane Paquet, chef propriétaire du Saint-Estèphe, ainsi que nos deux sommelières Louise Proulx et Chantal Parent ont élaboré toute une soirée pour émoustiller vos papilles.

Depuis peu, l'Amicale s'est modernisée avec la mise en place un nouvel outil de paiement. Lors du premier essai, nous avons reçu de nombreux commentaires positifs et nous allons également apporter quelques correctifs afin de faciliter l'expérience pour les utilisateurs.

Dans la dernière édition de la Lie, nous avons présenté le classement du « Wine Spectator », le vin classé au premier rang, le Sassicaia 2015 s'est vendu en un temps record au Québec, malgré un prix assez élevé. Les magazines, émissions télévisées, spécialistes du vin, influenceurs, sites Web dans le domaine vinicole jouent maintenant un rôle important sur la mise ne marché des vins. Cette année, l'arrivage des vins italiens de renoms s'est fait davantage en ligne qu'en succursale et un énorme engouement s'est développé cette année pour ces vins. Par exemple, plusieurs centaines de bouteilles de super-toscans se sont vendues en une journée par Internet et très peu de bouteilles étaient disponibles lors de leur arrivée en succursales. La société d'état semble s'ajuster à une clientèle plus connectée que jamais. L'Amicale aussi croit que nous devrons utiliser davantage les plateformes Web, Facebook et transactions électroniques afin de se renouveler.

JF

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION ACCORD VINS ET METS
LE CHAMPAGNE ET SES ACCOMPAGNEMENTS
VENDREDI 23 NOVEMBRE 2018

Compte-rendu de l'Opéra-bulles

Compositeur : Patrick Langlois – Librettiste : Gilles Proulx

Synopsis : Dans le cadre d'une dégustation sur les accords du champagne et ses accompagnements, l'événement se déroulait en trois services. Au premier, trois champagnes était appariés avec des « fish cakes » et une sélection de charcuteries, canard fumé et figues. Au deuxième, trois autres champagnes accompagnaient un plat principal de volaille farcie au foie gras et de risotto à la truffe ainsi qu'un fromage Welsche. Le dernier acte quant à lui mettait en scène deux cuvées prestige avec un foie gras au torchon et des pacanes caramélisées.

Le principe directeur pour élaborer du champagne est de créer des bulles, puis d'avoir du plaisir en buvant ces bulles! Dans cette optique et pour nous transporter dans une soirée de plaisir champenois, qui était tout sauf « tranquille », le compositeur Patrick et le librettiste Gilles, accompagnés du chœur de l'ASQ-Outaouais, n'ont pas bullé pour composer cet opéra-bulles en trois actes!!!

Acte 1 : la 1re scène se situe dans la **Montagne de Reims** avec un 100 % pinot noir pas dosé de la **famille Drappier**. Sa robe dorée pâle est rehaussée par des reflets dorés et de fines bulles peu nombreuses mais « actives ». De subtiles notes minérales s'accompagnent d'arômes d'agrumes, de fleurs avec quelques effluves d'humidité. L'attaque en si bémol d'une acidité franche est suivie par les saveurs d'agrumes avec très peu de sucre résiduel. L'accord avec le poisson est bien mais sa sauce crée de l'amertume en fin de bouche. Les figues se marient agréablement avec un goût tertiaire de pomme et d'amande. Le canard fumé est trop puissant même pour un 100 % pinot noir. Pour 52 $, nous avons un champagne d'une grande pureté.

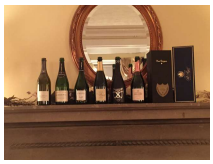
La 2e scène nous transporte dans la Côte des blancs avec la **Coopérative du Mesnil et son Grand Cru Brut Blanc de Blancs**. Sa robe jaune dorée pâle est abondamment enveloppée de fines bulles. Un nez typique de chardonnay avec des arômes de rancio (amandes, pain grillé, pomme mûre) et quelques notes d'ananas. Les arômes rancio du nez se retrouvent dans les saveurs en bouche, escortés de ceux de biscuit et de miel. La finale est de bonne longueur. Le poisson et les figues s'appareillent bien avec ce 100 % chardonnay qui, pour 55 $, sera aussi un compagnon rêvé pour l'apéro.

L'acte 1 se finit avec l'entrée en scène du Ténor de la gamme **Le Mesnil : le Prestige Grand Cru 2006, Blanc de blancs**. Encavé pendant 10 ans, sa robe jaune paille, sans défaut, avec des reflets dorés a conservé toute sa limpidité. Les arômes classiques et complexes de pain grillé, brioche et beurre blond s'accompagnent de notes de levure, pomme verte, miel et caramel. L'agréable fraîcheur à l'attaque précède un bouquet de fleurs blanches (orangées et pêche), et un milieu de bouche d'une texture moyennement grasse. La finale légèrement saline s'associe bien avec le poisson et la charcuterie. Pour environ 71 $, ce Grand Cru savoureux et sans défaut accompagnera à merveille des plats en sauce grâce à sa texture, et des crustacés en raison de sa finale saline. Ainsi tombe le rideau de l'acte 1 sous les acclamations du Chœur tout particulièrement soutenues pour ce dernier champagne.

L'acte 2 s'ouvre sur le Soprano bio **Horizon Blanc de Blancs de Pascal Doquet** (58 $) : robe jaune dorée de faible intensité, et très effervescent avec des bulles festives de Noël qui sautent dans le verre. Le nez est assez fin avec des arômes de fleurs blanches, litchi et des effluves aériennes de pain grillé. Frais, léger et plutôt court en bouche, il révèle une pointe de pomme verte et de pain grillé. Aucun accord spécial avec la nourriture mais conseillé pour l'apéro.

L'action de la 2e scène nous transporte en compagnie d'un champagne millésimé d'assemblage (pinot noir et chardonnay) : **l'Infinite 8, 2003** (72 $). Après avoir miré sa robe jaune paille de bonne intensité, on perçoit au nez une richesse aromatique complexe : arômes de houblon et de fermentation, avec des notes de miel, pomme jaune très mûre et, en finale, brioche et citron. Très beaux accords, tant avec le poulet que le fromage.

La suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION ACCORD VINS ET METS
LE CHAMPAGNE ET SES ACCOMPAGNEMENTS
VENDREDI 23 NOVEMBRE 2018

L'acte 2 se termine sur le seul **rosé** de l'Opéra : un Mezzo-soprano de grande envolée, le **Lallier Grand Cru**, aussi peu que 49 $!!!. La robe saumonée (bien sûr ...) presque cuivrée avec une jolie brillance est gracieusement entourée de fines bulles délicates. Un nez subtil de petites fraises des champs et de framboises, suivi par un peu de poussière, se retrouve en saveurs dans une bouche soyeuse et légèrement sucrée. Finale plutôt courte mais juste à temps pour la tombée de rideau sous les bravos du Chœur pour le champagne Infinite 8.

L'Acte 3 sera l'apogée de cet Opéra bulles avec en 1er tableau l'apparition du Baryton lyrique : un **Dom Pérignon brut 2009** (257 $) de **Moët et Chandon**. Il arbore fièrement une robe jaune paille avec des bulles discrètes mais abondantes. Au nez, il révèle ce qu'il doit : levure, brioche, pain grillé et des effluves de pomme verte. Un nez typique d'excellence avec en prime une grande fraîcheur en bouche. Si l'attaque est plus angulaire qu'on rondeur, il est très équilibré, aérien et délicat avec des saveurs d'agrumes et de brioche en finale.

Pour finir cet acte en beauté avec le 2e tableau tout aussi magnifique, la Basse profonde fait une entrée très remarquée : le **Sir Winston Churchill brut de 2004 de Pol Roger** (259 $). La même robe jaune paille dorée mais de plus grande intensité laisse miroiter des reflets dorés, à travers lesquels se faufilent d'abondantes bulles fines. Le nez est profond et complexe : brioche, pain grillé, pomme mûre avec des effluves de mie de pain et de gâteau des « anges ». Les saveurs classiques des arômes ressortent en bouche (pomme, brioche, ...) mais aussi du poivre blanc. Bien effervescent, il est rond avec une acidité bien tempérée et une finale moyenne. Le foie gras accentue son acidité et les pacanes rehaussent le fruit. À la tombée finale du rideau, le Chœur réserve ses hourras à ce dernier vin avec quelques larmes à cause de la conclusion de cet opéra bellissimo, et renchérit de plus belle pour féliciter compositeur et librettiste pour cet opéra magnifiquement orchestré.

Thierry Toutin

RAPPORT D'ACTIVITÉ
LES AGAPES DE NOËL
RESTAURANT L'ORÉE DU BOIS
DIMANCHE 9 DÉCEMBRE 2018

Les Agapes de Noël de l'Amicale se sont déroulées à *l'Orée du Bois* le 9 décembre dernier. Sur le coup de midi, alors que les conversations enjouées fusent parmi la soixantaine de convives tout juste arrivés, le personnel réussit à se frayer un chemin pour servir les bulles d'accueil et des rillettes de canard au foie gras sur pain brioché.

Le vin, le **Maltempo Spumante Brut de la maison Tenuta dell'Ugolino**, intrigue plusieurs convives. On appelle à la rescousse Gabriel Duchaine, le sommelier, qui nous indique qu'il s'agit d'un vin mousseux élaboré selon la méthode de la cuve close et issu de verdicchio dans le secteur Castelli di Jesi de la région des Marches en Italie. Il s'agit d'un Vino di Tavola et le nom de la cuvée - Maltempo ou mauvais temps, réfère au fait que la maison produit ce vin à partir de raisins qui, pour notre bonheur, n'atteignent pas pleinement les standards de maturité requis pour jouir de l'appellation DOC. La fraîcheur du vin et sa pointe d'acidité font contrepoids au gras des rillettes. Un très beau départ pour le repas. Accord génial!

Comme il se doit pour un repas gastronomique comme celui-ci, le chef Jean-Claude Chartrand stimule davantage nos papilles en nous présentant son menu.

Au premier service, un **Entre-Deux-Mers, le Château Haut Pougnan** présente un profil classique de sauvignon blanc, une belle robe jaune paille bien brillante et des arômes d'agrumes, de fruits tropicaux avec une pointe de notes minérales. Très bel accompagnement pour l'étagée de légumes au chèvre frais et les crevettes au fenouil.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ

LES AGAPES DE NOËL - RESTAURANT L'ORÉE DU BOIS
DIMANCHE 9 DÉCEMBRE 2018

Au deuxième service, une découverte pour plusieurs : une joue de flétan servie en parmentier avec une fondue de poireaux. Une assiette tout de finesse et de raffinement. Pour accompagnement, un chardonnay de **Plume Winery en Californie**, à la robe éclatante d'un jaune doré profond, et des arômes exubérants de coing, de poire et de fruits tropicaux. Plusieurs tables conviennent qu'il s'agit d'un accord parfait avec la joue de flétan. La joue de flétan elle-même était extraordinaire!

On poursuit sur le thème de la joue avec le plat principal : une joue de bœuf braisée au gros rouge avec pomme fondante, cipollini et des morilles farcies au foie gras. Quant au vin, le **Barolo Riva del Bric de Paolo Conterno du millésime 2013**, il nous surprend tout d'abord par le grenat accentué de sa robe en dépit de sa jeunesse. Puis un nez avec des arômes de fruits séchés et des herbes comme la sauge et le laurier. En bouche, les tanins bien présents nous rappellent la jeunesse du vin. Quelques commentaires impromptus des convives : le plat et surtout les morilles sont divins de complexité et de profondeur. Tout ça est fort bien arrimé au vin.

Moment de répit et pause du service pour l'intronisation de deux Chevalières bien méritantes, Michelle Jolin et Josée Madore, qui ont subi avec un éclatant succès les épreuves d'usage. Tous les Chevaliers présents se pressent pour les féliciter et trinquer avec elles.

Nous voici rendus à la salade de mâche rafraîchissante accompagnée d'un vin de **Bordeaux soit le château Larose Perganson, un Haut Médoc 2010**. Le vin présente de superbes beaux fruits et une structure tannique remarquable. Selon l'avis de plusieurs, le vin se suffit à lui-même et il pourrait tenir la route longtemps encore.

Photo : Claude Gaudreau

De gauche à droite, Josée Madore, André Thivierge, parrain des deux nouvelles Chevalières, et Michelle Jolin. Félicitations!

Un dessert savoureux pour terminer : une combinaison de macaron, mousse, fruits et glace. Comme élément intégral à cette conclusion sucrée, on nous sert un **Pacherenc du Vic-Bilh, la cuvée l'Aydasse du Château du Pouey du millésime 2016**. Miam! Miam!

Ce furent des agapes très réussies et une série de bons accords mets et vins en belle compagnie. Alors que le jour tire à sa fin, tous se souhaitent leurs meilleurs vœux pour les Fêtes qui approchent. Merci à nos organisateurs Yves Bovet et Denis Labelle et à tous ceux et celles qui m'ont fait part de leurs impressions tout au cours de l'événement.

Gilles Proulx

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.