Vol. 27, N° 08, Mars 2019 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ

Vendredi 15 mars 19 h
Dégustation technique
Sud de la France
Jardins du Château

Samedi 6 avril 11 h 30
Repas gastronomique des Chevaliers
Gourmandises de la Saint-Valentin
(L'invitation sera envoyée plus tard.)

Vendredi 12 avril 19 h
Dégustation régionale
La grande Vénétie
Jardins du Château

Rappel
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.

COURS - ATELIERS

Il reste des places disponibles pour le cours Europe. Complétez vos apprentissages et invitez vos amis à se joindre à vous pour vivre une belle expérience. Voici l'horaire :

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

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

Mot du président

Chers Amicalistes,

Si l'idée vous prend de partir vers une destination soleil, sachez que le vin servi dans les tout inclus est un vin souvent sans appellation et peut parfois décevoir les amateurs de vins. Toutefois, au lieu d'acheter à grand frais des vins avec appellation proposés par les tout inclus, il est possible d'apporter des vins de votre propre cave. Personnellement, j'aime bien apporter des vins blancs, mousseux ou rosés puisqu'ils sont frais et s'harmonisent bien avec la cuisine locale.

Dans cette édition de la Lie, vous trouverez l'invitation de la dégustation régionale sur la grande Vénétie organisée par Serge Presseau et Richard Bourassa. L'invitation du repas des Chevaliers organisé par André Thivierge et Yves Bovet vous sera envoyer bientôt. Veuillez noter le changement de jour. L'activité se déroulera le samedi 6 avril plutôt que le 7 avril. Soyez des nôtres en grand nombre.

Je vous invite à consulter dans les pages suivantes les comptes-rendus sur la dégustation technique sur le Château Cantemerle organisée par Denis Labelle et moi-même et la dégustation régionale de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande organisée par Yves Bovet et Daniel Ducharme.

Un petit rappel en terminant qu'il y a encore des places pour le cours Europe. Consultez Yves Bovet pour les détails.

JF

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE – VERTICALE CHÂTEAU CANTEMERLE
VENDREDI 1ER FÉVRIER 2019

En cette première journée de mois de février, nous accueillaient Denis Labelle et Jean-François Fiset pour une verticale en préparation depuis plusieurs années : une sélection de huit Château Cantermerle de l'an 2000 à l'an 2014. Le tout, bien sûr, dégusté à l'aveugle en deux volets.

Nous sommes mis au défi d'identifier le millésime de chacun de ces Grand Cru Classé de 1855. Un petit tableau nous indiquant les proportions de cabernet sauvignon, merlot, petit verdot et cabernet franc de chaque vin nous est offert pour guider notre évaluation. On nous indique également que les millésimes 2000, 2001 et 2003 étaient très bons, et que les 2005 et 2010 étaient exceptionnels.

Premier volet
Premier vin : Une robe relativement jeune par comparaison, limpide, de couleur grenat, des reflets légèrement orangés. Un premier nez qualifié de discret où on note du bois, de l'eucalyptus et une touche de fumé. Après l'avoir laissé respirer quelque temps, il est toujours discret mais on y détecte des arômes un peu plus sucrés; de la mélasse, du pain d'épice, du gâteau aux fruits confits. En bouche, il goûte vieux, les tannins sont présents et très fondus, encore un peu de fruits, peu d'acidité et une finale sur l'alcool, un beau fruit noir en rétro. C'était effectivement un des plus vieux : le **2001** qui est composé de cabernet sauvignon à 50 %, merlot à 40 % et petit verdot à 10 %.

Le deuxième : La robe montre des signes prononcés d'évolution malgré une certaine opacité. Une couleur grenat et une couronne orangée, on y détecte même des reflets bruns et de la matière en suspension. Le premier nez est ouvert et expressif. On y note des effluves tertiaires de tabac, de cuir, un peu de bois, des notes de fruits noirs dont la prune, un peu d'asperge et de poivron. Au deuxième nez, on détecte de la torréfaction et du chocolat amer, le tabac est toujours présent. En bouche, il déçoit certains, on dit l'attaque fuyante et courte, peu d'acidité et les tannins très fondus. D'autres ont le plaisir d'une bouteille qui a mieux vieillit : des tannins enrobés, une acidité fraîche une belle longueur, une légère astringence qui rappelle le jus de canneberge. En rétro, on détecte de la cerise, de la mélasse. Cette fois il s'agissait du plus vieux : le **2000,** composé de cabernet sauvignon à 55%, merlot à 35 % et petit verdot à 10 %.

Le troisième : La robe de ce vin semble la plus évoluée, d'un brun chocolat d'intensité modérée et d'une certaine brillance. Il y a aussi beaucoup de dépôts dans les verres. Son premier nez est des plus agréables, une odeur de bois intégré, du fruit noir, du cassis. Au deuxième nez, on note de la torréfaction, du café, du caramel. En bouche, il est agréable, pour certains, il offre des tannins souples, un fruit velouté, belle longueur, bel équilibre, rond et ample. Pour d'autres, il manque de fruit et semble sur son déclin. Il s'agissait du **2003**, composé de cabernet sauvignon à 65 %, merlot à 20 %, petit verdot à 10 % et cabernet franc à 5 %.

Le quatrième semblait le plus jeune, une robe grenat aux reflets légèrement tuilés. Le nez est séduisant et aromatique, on reconnaît le cèdre, le fruit noir et une petite note terreuse. Au deuxième nez, on mentionne le cuir, l'écurie, la torréfaction et le poivron. En bouche, il étonne, certains le trouvent plutôt mince, un peu court avec une acidité franche et une certaine amertume, on le dit trop jeune. D'autres y notent des tannins soyeux, bien qu'encore fort jeune, il est quand même prêt à boire. C'est effectivement le plus jeune de la volé. Le **2004** est composé de cabernet sauvignon à 68 %, merlot à 25 % et petit verdot à 7%.

Deuxième volet
Le cinquième vin à une robe grenat aux reflets tuilés d'intensité modérée, d'une belle brillance et limpidité, on remarque un dépôt dans certains verres. Le premier nez est discret, voir fermé, on y détecte tout de même de la cerise, de la fraise, un côté de caramel. Le nez s'ouvre progressivement sur des notes de fruits noirs, de cassis, mélasse, cuir, poivron et de bois. L'attaque est ample et agréable malgré une certaine amertume en finale. Les tannins sont puissants, l'acidité suffisante, et le fruit présent. Il semble très jeune et on évalue qu'il a un grand potentiel de garde. C'est en fait le **2006**, composé de cabernet sauvignon à 40 %, merlot à 44 %, cabernet franc à 9 % et petit verdot à 7 %.

Le sixième ressemble au cinquième, la robe est également grenat aux reflets orangés indiquant un certain âge. Le premier nez est discret mais tout de même invitant offrant un fruit intéressant. Le 2e nez s'ouvre lentement sur des odeurs plus complexes d'anis, de réglisse, de poivron et fruits noirs. En bouche, il offre des tanins souples et fondus, un bel équilibre, des notes de cassis et de bois, de cèdre. Il offre une belle concentration et longueur, un bel équilibre et on estime qu'il a un bon potentiel de garde. Il s'agit du **2005**, composé de cabernet sauvignon à 61 %, merlot à 31 %, petit verdot à 6 % et cabernet franc à 2 %.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE – VERTICALE CHÂTEAU CANTEMERLE (SUITE)
VENDREDI 1ER FÉVRIER 2019

Le septième vin semble avoir la robe la plus jeune, une belle opacité, cerise noire aux reflets bleutés. Un nez d'abord subtil et délicat où on note un peu de torréfaction et où, par la suite, on découvre des odeurs d'eucalyptus, de caramel, de champignon, de sous-bois, de poivre blanc, de cerise noire, de mûres et de cassis.
En bouche, une attaque intense sur de jeunes tannins soyeux, une belle acidité, une longueur moyenne, une finale sur le fruit où l'on note de la framboise. Un vin jeune avec un grand potentiel de garde qu'il faudra laisser reposer quelques années. C'est en fait le **2010**, issus d'une année dite exceptionnelle, composé de cabernet sauvignon à 52 %, merlot à 35 %, cabernet franc à 8 % et petit verdot à 5 %.

Pour terminer, le huitième vin a une robe rubis qui est moins opaque, plus clair, brillante et limpide que le précédent. On dit le nez « aérien », complexe et invitant où s'expriment des notes de menthe, de cassis, de fleurs, de bonbons anglais, de cannelle, de café et d'épices. En bouche, il exprime un équilibre parfait, une attaque puissante, des tannins fins d'une grande qualité, une acidité bien intégrée, un fruit présent, belle longueur. Il est prêt à boire même s'il est encore fringant de jeunesse. C'est le **2014**, composé de cabernet sauvignon à 47 %, merlot à 38 %, cabernet franc à 9 % et petit verdot à 6 %.

En résumé, une très belle sélection de millésimes qui nous ont permis d'explorer de vin de sa plus jeune expression à sa maturité en passant par son apogée. Remerciements à Denis et Jean-François qui nous ont guidés lors de cette découverte du Château de Cantemerle.

Annie Fournier

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE – AUSTRALIE ET NOUVELLE-ZÉLANDE
VENDREDI 1ER MARS 2019

Nous faire découvrir les vins d'Australie et de Nouvelle-Zélande, pour nous qui, pour la plupart, ne sont pas familiers avec les vins de cette partie du Monde, représente un défi de taille. De nous organiser une dégustation alliant vins et mets alors que ce continent austral n'a encore pas développé une cuisine qui lui est propre, représente un défi qui paraît insurmontable. C'est pourtant le pari qu'ont fait Daniel Ducharme et Yves Bovet en organisant cette dégustation.

Il est presque 19 h. Les quelques soixante convives sont maintenant à table. Les discussions à chaque table vont bon train. Ce bruit de fonds s'estompe brusquement lorsque Daniel prend la parole pour nous présenter la soirée. Nous avons tous bien hâte de vivre cette expérience hors du commun.

En guise d'apéritif, on nous sert une flûte de vin mousseux brut de la Nouvelle-Zélande, un chardonnay issu du ***South Island*, de Malborough** exactement, de la **maison Oyster Bay** (25,05 $). De fines bulles s'échappaient de ce nectar jaune brillant sentant la brioche et les agrumes mûrs. Au gustatif, l'attaque était vive, suivie de notes d'agrumes et, plus loin, un goût de miel assez marqué. Ce mousseux avait une longueur moyenne en bouche, était simplement bon, bien équilibré, agréable et « passe partout ».

Le premier service donnait le départ pour l'accord mets et vins. Le potage panais et carottes au cari, gingembre et moutarde ouvrait le bal et constituait un excellent prélude. Un sauvignon blanc **Clos Henri, Petit Clos, de Henri Bourgeois de Malborough** (20 $) de Nouvelle-Zélande et un **riesling 2017 de Penfolds de Barossa** (45 $) en Australie se proposaient d'accompagner le potage. Le sauvignon blanc revêtait une robe jaune paille clair avec de beaux reflets brillants.

Comme on aurait pu s'y attendre, le nez et le comportement en bouche n'étaient pas typiques d'un sauvignon blanc de ce pays. Cela s'explique probablement par le fait que le vin a été vinifié avec une touche européenne. Le nez était plutôt discret au départ mais il s'est rapidement développé. On y détectait du floral, jasmin en particulier, et agrumes. L'attaque était surprenante, portée sur le fruit et fort agréable, avec une belle finesse. Belle longueur en bouche. La robe du riesling Penfolds était d'un jaune très clair. Le nez dégageait des odeurs herbacées et de pétrole. Belle acidité en bouche avec des notes d'agrumes. Ce vin paraissait mieux s'accorder avec le potage que le sauvignon blanc.

Pour le deuxième service, nous avons dégusté un Pithiviers d'effiloché de porc au vin rouge, romarin et fromage. Un vrai délice! On nous a aussi servi une rafraîchissante salade garnie de copeaux de parmesan. Nous avons pu découvrir alors un **pinot noir 2016, de la maison Amisfield, Lake Hayes, Central Otago, South Island, Nouvelle-Zélande** (32,50 $), un **pinot noir 2017, de la maison Akarua aussi de Central Otago** (38,00 $) et un vin issu de **syrah 2015 Barnstormer de la maison Alpha Domus, Hawkes Bay, North Island** (29 $), Nouvelle-Zélande. Le premier pinot noir était doté d'une belle robe brillante et dégageait des odeurs de fruits rouges. L'attaque remplissait le palais mais une certaine amertume se faisait remarquer.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION RÉGIONALE – AUSTRALIE ET NOUVELLE-ZÉLANDE
VENDREDI 1ER MARS 2019

Elle fut vite rattrapée par des notes de vanille et de cerises surettes. Ce vin allait bien avec l'effiloché, mais ce n'était pas le meilleur accompagnement. Le deuxième pinot noir était translucide avec une couronne légèrement briquée. Au nez, plutôt fermé au début, il offrait des notes de cerises noires, de réglisse et d'eucalyptus. L'attaque était graduelle présentant un bel équilibre et dominée par des notes de cerises noires. Enfin, le vin de syrah présentait une robe rouge rubis et dégageait des odeurs de cuir, de cerises et de poivre blanc. La cannelle et l'anis venaient rejoindre bien vite ces odeurs initiales. Ce vin était bien équilibré et d'une belle longueur en bouche. Ces deux derniers vins s'accordaient bien avec le Pithiviers.

En guise de troisième service, ce furent deux fromages d'inspiration britannique qui nous ont été servis. Un cheddar jeune richement fumé et un vieux cheddar. Ces fromages étaient accompagnés d'un vin **shiraz-grenache australien 2015, d'Arry's original, de la maison D'Arenberg** (21,95 $)**,** d'un vin australien **2017 de McLaren Vale, issu de cabernet sauvignon « Sexy Beast » de la maison Two Hands** (32,75 $) et d'un vin **2013**, lui aussi australien, **le Galvo Garage, également de la maison D'Arenberg** (28,95 $). La robe du shiraz-grenache était rubis profond soutenu, au nez, il était plutôt fermé au départ, mais vite après, il exprimait des odeurs d'épices, cannelle en particulier, de la torréfaction, de la vanille et de poivre, le tout soutenu par des notes de fruits rouges murs. Un nez complexe en somme. L'attaque était tannique et laissait une sensation de sécheresse en bouche. On le jugeait cependant complexe et était d'une belle longueur. Ce vin laissait un goût métallique en bouche lorsqu'accompagné par le fromage fumé, mais il se mariait beaucoup mieux avec le vieux cheddar. La robe du cabernet sauvignon laissait l'impression d'un vin nourri, riche et charpenté. La robe était d'un rubis d'une belle brillance et laissait des larmes très colorées et chargées de matière sur les parois du verre. Le nez initial était discret mais laissait place bien vite à des notes de cuir humide (russe selon certains), de fruits rouges et noirs. À cette palette venaient s'ajouter par la suite des notes de vanille et de sucre d'orge. En bouche, c'est un côté terreux qui nous a initialement surpris, mais d'autres notes, comme le minéral, le cuir et des tannins fondus reprenaient vite le dessus. Ce vin était relativement court en bouche. Lui aussi a été préféré avec le vieux cheddar. Le Galvo Garage présentait une robe opaque de couleur cerise noire et sa couronne était pourpre. Le nez révélait des notes de sirop de bleuets, de tabac, de bois et de réglisse. L'attaque était texturée et puissante et le tabac, le cuir et le chocolat noir se distinguaient en bouche. Ce vin était constitué de 56 % de cabernet sauvignon, 20 % de merlot, 18 % de petit verdot et 6 % de cabernet franc. Il accompagnait bien les deux fromages.

Une excellente pavlova classique australienne (mangue, kiwi et petits fruits rouges) et un vin blanc légèrement sucré, un **Peter Lehman Layers** (15,60 $) d'Australie constituaient le quatrième et dernier service. Le vin était d'un jaune très pâle et le nez exhibait des odeurs de cannelle et de muscade avec un ton légèrement citronné. L'attaque était plutôt légère mais le vin était bien équilibré. Il n'était cependant pas assez sucré pour soutenir la richesse de la pavlova.

Malgré les difficultés à trouver des vins décents à des prix abordables (les produits de cette partie du Monde étant plutôt rares à la SAQ) et à judicieusement les accompagner avec des spécialités locales difficiles à identifier, nous serons tous d'accord pour dire que ce défi de taille aura été relevé d'une main de maître par Yves et Daniel. Cela prend du courage et de la détermination pour organiser de telles dégustations, mais c'est un travail que font régulièrement nos amis du Conseil de direction. Bravo Daniel et Yves pour cette belle réussite.

Jean-Michel Demarcq

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, c*hef du Protocole*
Patrick Langlois, *directeur*
Chantal Parent, *directrice*
Serge Presseau, *directeur*
Louise Proulx, *directrice*
Jocelyn Décoste, w*ebmestre* (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.