



Vol. 27, N° 11, Juin 2019

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ

Dimanche 18 août 11 h 30

Repas champêtre 2019
Jardins du Château



Je voudrais remercier toutes les personnes qui ont pris le temps d'écrire les rapports d'activités de la saison 2018-2019. Ces textes sont le **cœur** de notre journal. Ces écrivains d'une activité ont été les suivants : *Richard Bourassa (2), Françoise Cambron, Caroline Côté, Jean-Michel Demarcq, Claudette Doucet, Claire Dumais, Annie Fournier (2), Ghislaine Frappier, Gaëtan Lavoie (2), Serge Presseau, Gilles Proulx, Riccardo Rossi-Ricci, Thierry Toutin et Qian Ni Zhao*. Je vous remercie de votre ardeur à décrire nos activités.

Je ne voudrais pas passer sous silence de remercier nos photographes *Marianne Boudreault, Yves Bovet et Claude Gaudreau*. Grâce à leurs photos, ils ont mis un peu plus de vie à notre journal.

Yves Bovet, Éditeur de La Lie

Mot du président



Chers Amicalistes,

Le 1^{er} juin dernier, 8 membres du Conseil de votre Amicale ont été réélus et 3 nouveaux directeurs ont été élus. En leur nom, je vous remercie de votre confiance. D'ici quelques jours, nous allons mettre sur pied un programme pour votre plus grand plaisir pour notre 45^e saison.

Cette journée du 1^{er} juin s'est terminée avec le prestigieux Festin des Sommeliers. Nos hôtes, Chantal Parent et Louise Proulx ont organisé un beau repas avec une belle sélection des vins. La soirée fut également très occupée pour André Thivierge, André a été nommé gouverneur et il a également participé à deux nouvelles intronisations, celle de Michel Lessard et de Guy Charron en tant que nouveaux chevaliers.

Plutôt dans l'après-midi, deux équipes de dégustateurs se sont confrontées pour remporter le concours Jean-Michel Demarcq qui portait cette année sur les vins de la grande Bourgogne. Cette année, le concours provincial a été remporté par l'équipe du Cœur du Québec. Je tiens à souligner la participation de l'équipe de l'Outaouais qui était constituée de Gilles Proulx, Louise Proulx et Chantal Parent.

Notre prochaine activité, le repas champêtre, se déroulera au Jardin du Château et est organisé par Denis Labelle et Gilles Proulx.

Pour terminer, saviez-vous qu'en mai dernier, le célèbre critique de vin, Monsieur Robert Parker, a pris sa retraite! Il dégustait sur une base annuelle plus de 10 000 vins! Il est l'un des critiques ayant le plus influencé l'industrie du vin.

Bonne dégustation!

JF



RAPPORT D'ACTIVITÉ ACCORD VINS ET METS LA CUISINE, LE VIN ET LES MOLÉCULES VENDREDI 16 AVRIL 2019

Cet atelier mets-vins visait à instruire les goûteurs débutants sur les saveurs complexes des vins accompagnant des mets hauts de gamme. Quant aux forts en thème, ils devaient découvrir les subtilités, voire les bizarreries de la science sensorielle, en s'appuyant sur la chimie alimentaire bien connue de nos hôtes Daniel Ducharme et Jean-François Fiset.

Le sauvignon blanc **Erraruriz Late Harvest, 2017**, issu de la Valle de Casablanca (Chili), sert de mise en bouche. La férocité de son bouquet l'apparente plus à son pendant californien qu'à l'archétype de la Loire. Ce vin de teinte jaune paille, de belle brillance, offre un nez exubérant aux parfums dominants de fruits blancs (abricot, pêche, poire), se prolongeant en notes caractéristiques d'aliments verts et de buis. Rondeur (6/10) relative et saine acidité sont agréables, mais le sucre résiduel (avec trace d'asperge) se marie plutôt mal avec le foie gras; par contre, meilleur arrimage avec l'oignon confit et la gelée de pommes. En revanche, le **Château La Croix des Moines, Lalande-de-Pomerol, AOC, 2015** s'accorde relativement bien aux trois mets, mais surtout avec la terrine de foie grâce à la prédominance du merlot (80 %). Le premier nez (fraises cuites et cerises noires) ne présage rien de tel, mais après une petite *secousse*, le verre dégage des arômes de piment vert, de vanille douce, de fruité ample. Texture veloutée, belle acidité et tanins soyeux en font un vin de qualité bien intégré aux mets. Certains audacieux, attendris par les larmes généreuses de cet assemblage rouge rubis, testent son comportement avec le potage. Opinions divergentes sur cette alliance; d'aucuns parlent même de règles d'accord transgressées.



Photo : Yves Bovet

Daniel Ducharme et Jean-François Fiset nous accueillent à cette activité accords mets et vins.

Mêmes réticences face au troisième vin, **Domaine de Beauregard Châteauneuf-du-Pape, 2017**? Ce produit bio jaune paille, doté d'un ménisque verdâtre, neutralise, par son piquant en finale saline, l'amertume détectée dans une soupe que certains jugent trop épicée. Le premier nez, plutôt discret, n'empêche pas, dans un deuxième temps, de percevoir la complexité de l'assemblage (clairette 30 %, bourboulenc 25 %, roussanne 22 %, grenache blanc 20 %, picpoul 2 % et picardan 1 %) : parfums de fruits secs et de melon miel, rehaussés de notes florales. Selon certains goûteurs, la bouche ample et onctueuse enveloppe admirablement le potage. Pour d'autres, l'attaque vive, un tantinet acide, induit une chaleur réconfortante qui se suffit à elle-même, sans l'apport du potage. Pour tous, une belle surprise, mais nous attendons la suite avec fébrilité : le filet mignon grillé escorté de pleurotes en sauce.

Afin de titiller la curiosité des convives, les échansons nous versent tout de go les trois vins devant accompagner le plat de résistance, soit deux vins de Bordeaux, **Château Reysson Cru Bourgeois 2014** et **Château Montaignillon, AOC 2015**, ainsi que le pinot noir **Two Rivers Black Cottage, VDT 2016**. La cuisson du bœuf soulève des interrogations. Comment s'opérera l'alliance entre les acides aminés du filet saignant et les tanins fermes des bordeaux?

Suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ
ACCORD VINS ET METS
LA CUISINE, LE VIN ET LES MOLÉCULES
VENDREDI 16 AVRIL 2019 (SUITE)

D'autre part, comment l'enveloppe carnée, devenue filandreuse après cuisson, résistera-t-elle aux assauts tanniques du pinot noir? La tendreté de la viande se révélera-t-elle sous la tendresse de la sauce aux morilles? Le nez plutôt fermé du **Château Reysson** (90 % merlot et 10 % cabernet franc) s'affirme petit à petit (fruits confits, cuir), enveloppant voluptueusement de sa robe rubis la partie rouge de la viande.

Quant au **Château Montaignillon**, il fait encore mieux. De facture classique, il se révèle, même seul, coulant et assez charnu pour laisser en bouche une *sensation rassasiante*. Au départ, on détecte des notes empyreumatiques (pétrole, pain grillé) qui s'estompent au profit de parfums prégnants de cassis, de vanille, de fruits mûrs, voire de persil, le tout se prolongeant en touches diverses (cèdre, amande, jasmin, poivre) au contact du bœuf. Grâce à sa longueur et à son ampleur, il enveloppe au mieux la partie saignante comme d'un somptueux manteau de cour. En troisième lieu, le pinot noir de **Two Rivers Black Cottage** se présente sous son visage pâle rouge orangé. Sa finesse nous échappe au premier nez, mais une fois bien aéré il se révèle dans des effluves de fruits sauvages (fraise, grenade). Cerise, cassis, girofle se manifestent à l'attaque, puis petit à petit, vin, sauce, légumes et grillé se flattent mutuellement avec délicatesse, lorsque l'on tourne le tout en milieu de bouche. Par contre, en dépit du bon sens – ou bien à cause du bon sang – le pinot souffre un peu. En résumé, aucun des trois vins ne contrarie vraiment notre appréciation du filet mignon mais, selon toute vraisemblance, c'est le **Château Montaignillon** qui a le plus mis en valeur le plat de résistance.



Photo : Yves Bovet

Les 48 convives présents à cette activité accords mets et vins.

Le final de cette symphonie de saveurs est constitué d'une bûchette à la crème citronnée. À l'évidence, on l'accompagne d'un **Passito de Pantelleria, DOC**. Jaune doré aux reflets ambrés, il dégage subtilement des notes d'abricot, d'orange, de jasmin, de sève d'érable et de grand Marnier, lesquelles sont attestées au fur et à mesure de la déglutition et persistent en présence du dessert. Le **Château Peybrun, AOC 2015**, pour sa part, affiche des larmes abondantes sur un beau teint doré. Grâce au semillon (80 %), fin et séveux, et au muscadelle (10 %) parfumé, les arômes se déploient en *queue de paon* : miel, abricot séché, marmelade d'abord; puis, poire et pêche; enfin, en rétro-olfaction, salade melliflue de fruits.

Malgré sa faible teneur en sauvignon blanc (10 %), le vin révèle son acidité en fin de bouche, tempérant du coup celle de la crème citronnée.

Au nom des thyiades sémillantes et de leurs commensaux hédonistes, mille mercis aux amphitryons Daniel et Jean-François qui nous ont initiés à la mystérieuse alchimie de la « *gourmettise* »!

Gaëtan Lavoie

Le programme de sommellerie de la Cité collégiale est suspendu

À titre d'étudiant du programme de sommelier de la Cité collégiale, j'ai appris l'hiver dernier que celui-ci sera suspendu dès l'automne prochain en raison d'une baisse significative des inscriptions au fil des dernières années. Malheureusement, le bassin actuel d'étudiants ne permet plus la pérennité du programme. Dans ce contexte, seuls les étudiants qui ont déjà débuté le programme auront la possibilité de compléter celui-ci dans la prochaine année. Aucune nouvelle inscription ne sera acceptée pour l'instant.

Cette décision fait en sorte que les personnes intéressées à suivre une formation de sommellerie en français dans l'avenir devront s'inscrire à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec à Montréal. La seule formation restante disponible dans la région est offerte en anglais au Collège Algonquin. Plusieurs membres de l'Amicale sont maintenant diplômés en sommellerie grâce au programme offert par la Cité. Certains d'entre vous qui envisagez peut-être de vous lancer dans le programme seront déçus de cette nouvelle. Cependant tout n'est pas perdu.

Caroline Gauthier, Gestionnaire de la programmation du centre de formation continue, m'a indiqué que « le programme est suspendu et non aboli ». Nous analyserons différentes avenues au courant de la prochaine année et nous allons tout de même conserver les noms des personnes qui communiqueront avec nous et qui démontrent un intérêt pour le certificat. On ne sait jamais, si nous avons une vingtaine de personnes intéressées nous pourrions certainement relancer une nouvelle cohorte ».

Si vous êtes intéressés à entreprendre le programme de sommellerie dans un avenir rapproché, laissez-le savoir sans tarder à M^{me} Gauthier à CGauth@lacitec.on.ca ou au 613 742-2483, poste 2462.

André Thivierge

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE SECTION OUTAOUAIS, ASQ

L'assemblée générale annuelle de la section Outaouais de l'Amicale des sommeliers du Québec a eu lieu le samedi 1^{er} juin 2019 aux Jardins du Château. Il y avait une vingtaine de membres présents. Le président provincial, Gilles Lacourcière, est venu présenter son rapport annuel. Jean-François Fiset, président de la section a fait de même.

Yves Bovet, Denis Labelle et Louise Proulx quittent le conseil. Un nouveau conseil a été élu. Jean-François Fiset est de nouveau le président de la section. Claudette Doucet, Claire Dumais et Martin Plouffe se joignent au conseil.



Photo : Yves Bovet

De g. à dr., Denis Labelle, secrétaire sortant, Jean-François Fiset, président de l'Outaouais et Gilles Lacourcière, président provincial sortant.



Photo : Yves Bovet

Jean-François Fiset, au centre, accueille Claudette Doucet et Martin Plouffe au sein du Conseil de la section. Claire Dumais était absente.

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

Jean-François Fiset, *président*
André Thivierge, *président sortant*
Claudette Doucet, *secrétaire*
Richard Bourassa, *trésorier*
Gilles Proulx, *directeur des cours*
Daniel Ducharme, *chef du Protocole*
Claire Dumais, *directrice*
Patrick Langlois, *directeur*
Chantal Parent, *directrice*
Martin Plouffe, *directeur*
Serge Presseau, *directeur*
À l'extérieur du Conseil
Yves Bovet, *éditeur de La Lie et*
secrétaire des cours
Jocelyn Décoste, *webmestre*

Venez découvrir l'Amicale sur les sites Internet suivants :

www.amicaledesommeliers.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 **nuît** 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.