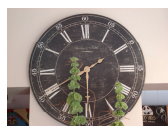




Vol. 28, N° 2, Septembre 2019

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ

Vendredi 4 octobre 19 h

Dégustation régionale
La grande Bourgogne
Jardins du Château

Vendredi 25 octobre 19 h

Dégustation technique
Argentine - Chili
Jardins du Château

Lundi 4 novembre 13 h 30 et 19 h

Dégustation technique de producteur
Vins de l'Oregon
Jardins du Château
(L'invitation sera envoyée ultérieurement.)

HORAIRE DES COURS ET ATELIERS AUTOMNE 2019

N'hésitez pas à vous inscrire aux cours et ateliers. Pour les renseignements, communiquez avec Yves Bovet au 819 778-6605 ou à asqo-cours@asq.qc.ca. Voici l'horaire :

Atelier – Vins d'Italie (100 \$)
Lundi 28 et mercredi 30 octobre 2019

Vins du Nouveau Monde (170 \$)
6 au 27 novembre 2019 (4 mercredis)

Atelier – Vins de Bordeaux (100 \$)
Les jeudis 14 et 21 novembre 2019

Atelier – Champagnes et mousseux (100 \$)
Les lundis 18 et 25 novembre 2019

**N'OUBLIEZ DE RENOUVELER
VOTRE ADHÉSION POUR 2019-2020**

Mot du président



Chers Amicalistes,

Cette année, le thème de la Grande dégustation de Montréal portera sur le Portugal, les produits bio et whiskies du monde. La section est encore une fois impliquée afin de vous permettre d'accéder à cette activité en organisant le transport et en facilitant votre inscription. La Grande dégustation aura lieu à la Place Bonaventure et la journée réservée aux professionnels sera le 31 octobre.

Le week-end dernier, le conseil général de l'Amicale des sommeliers s'est réuni, il s'agit d'une opportunité pour les présidents de section de discuter de leurs activités, de la santé financière et d'orientation stratégique afin de permettre à l'Amicale de continuer de rayonner dans certaines régions du Québec.

Pour ce qui est de notre section, vous trouverez dans cette édition de La Lie, le rapport d'activité du repas champêtre, la liste des participants au programme de promotion ainsi que l'invitation à la dégustation technique sur l'Argentine et le Chili. Personnellement, j'aime beaucoup les vins de l'Amérique du Sud, depuis quelques années, les producteurs ont grandement amélioré leurs techniques de vinifications et poursuivent leurs ascensions qualitatives. Ces vins représentent un excellent rapport qualité prix. Venez donc parfaire votre expérience gustative en la matière en compagnie de Richard Bourassa et Serge Presseau qui organisent cette belle activité.

Je vous invite également à renouveler votre adhésion en utilisant le formulaire ci-joint ou encore en utilisant la plateforme web sous **l'onglet adhésion** :

<https://www.amicaledessommeliers.com/Outaouais/>

Bonne dégustation!

JF



RAPPORT D'ACTIVITÉ

REPAS CHAMPÊTRE AUX JARDINS DU CHÂTEAU

DIMANCHE 18 AOÛT 2019

A l'arrivée au château, les arômes du méchoui nous transportaient de la ville à la campagne de la *ferme Fogarty* de Val-des-Monts et des produits du terroir de notre région. Retrouvailles de fin d'été et convivialité au rendez-vous. Entrée en matière avec le **Mesteres 1312 Reserva, Cava DO, Espagne (40 % parellada, 30 % macabeo et 30 % xarel-lo, degré d'alcool 12 %, taux de sucre 7,1 g/l)**.

De la région de la côte méditerranéenne « témoignant de la riche histoire de cette maison catalane, dont les racines sont aussi profondes que celles des parcelles de vignes des Clos Damiana et Nostre Senyor appartenant à la famille depuis 1312; ce cava profite d'un élevage sur lie prolongé (18 mois au lieu des 9 mois stipulés par le décret d'appellation) ». Fines bulles abondantes, arômes de pommes et de fruits blancs qui se retrouvaient aussi en bouche avec une belle rondeur et une fraîcheur désaltérante. Très bon. Accord bien apprécié avec les rillettes.

Oak Valley, Stone & Steel Riesling, Elgin WO, Afrique du Sud, 2018 **(100 % riesling, degré d'alcool 11,18 %, taux de sucre 3,4 g/l)**

De la région Western Cape, il s'agit d'un vin qui est « une des rares cuvées sud-africaines qui met en vedette le riesling, grâce à l'altitude des vignes et la fraîcheur climatique qu'offre la région d'Elgin »! Couleur paille, l'aspect minéral au nez et en bouche reflète très bien la signature de ce cépage. Bien équilibré et goûteux. Bon rapport qualité-prix.

Les bouteilles que nous avons dégustées différaient vraisemblablement de celles utilisées pour la création de la fiche technique. On ne retrouvait pas les aspects floraux et de parfums de pêche et de limette mentionnés dans la fiche. Nonobstant de cela, les convives ont indiqué qu'il était très bon et bien typé comme Riesling. Toutefois, Il s'accordait plus ou moins avec la nourriture.

Les avis sur les accords diffèrent en effet :

- Vin trop prononcé ou neutre avec la salade César. Quelques personnes ont trouvé qu'il était trop acide seul mais bien avec la salade.
- S'agence bien avec les éléments sucrés, notamment la salade de brocoli avec les raisins secs, accord quasi parfait.
- Accord intéressant avec les carottes.

D.V. Catena Tinto Historico, Mendoza, Argentine, 2016

(72 % malbec, 21 % bonarda et 7 % petit verdot, degré d'alcool 13 %, taux de sucre 3,1 g/l)

De la région Mendoza, pourpre au visuel et nez fermé au départ. Toutefois en bouche, on retrouve une belle complexité d'un beau vin du nouveau monde vanillé. On dénote aussi une variété de fruits rouges (fraises & cassis), accentuée de cerises noires, amélanchiers et de pommes grenade, soupçons de sucre d'orge et de crème brûlée. Puis des aspects tertiaires et des effluves vanillés et de barrique de bois et des tannins bien présents. L'accord a été apprécié avec l'agneau, mais moins concluant avec les pommes de terre et meilleurs avec les carottes et le brocoli sucré. Au final, il y avait une belle harmonie avec l'ensemble de l'assiette.

Massaya, Terrasses de Baalbeck, Vallée de la Bekaa, Liban, 2014

(40 % grenache, 30 % cinsault, 15 % cabernet-sauvignon et 15 % mourvèdre, degré d'alcool 14,5 %, taux de sucre 2,3 g/l)

De la région de la Vallée de la Bekaa, cerise violacée au visuel avec un nez très fermé et très tannique en bouche. Il est estimé que ce vin a un certain potentiel de vieillissement. On reconnaît l'approche du vieux monde. Il a été mentionné que beaucoup de vignerons du Liban sont formés en Bordeaux. Malheureusement, on n'a pas bénéficié de certains éléments cités dans la fiche technique soient : des notes de prune, de poivre et de réglisse au nez ni de la texture ample précédant une finale persistante en bouche ou des saveurs d'épices, de griotte et de bois en rétro olfaction. Bien que ce vin devrait être prêt à boire, il avait une présence austère et il aurait intérêt à vieillir. Selon la fiche technique, ce vin a un potentiel de vieillissement de 6 ans suivant le millésime. Pour l'activité, une plus longue période d'aération aurait potentiellement aidé.

Les commentaires sur l'accord ont surtout porté sur les assaisonnements et les sauces :

- Plusieurs ont indiqué que le vin était trop corsé pour l'agneau, presque agressant, tandis que quelques convives avaient une opinion contraire et l'ont apprécié.
- Bien avec les aspects de pommes, cannelles mais pas avec l'oignon.
- Bien avec la sauce rosé/chipotle.
- Pour ceux qui ont fait l'expérience de la sauce harissa, l'accord a été remarqué.
- Certains grands initiés avaient même gardé de la salade César et ont mentionné une appréciation pour l'accord avec la salade et la sauce chipoté avec ce vin.

Suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ

REPAS CHAMPÊTRE AUX JARDINS DU CHÂTEAU

DIMANCHE 18 AOÛT 2019 (SUITE)

Château La Caussade, Ste-Croix du-Mont, Bordeaux, France 2015

(70 % sauvignon blanc et 30 % sémillon, degré d'alcool 13,5 %, taux de sucre > 60 g/l)

De la région de Bordeaux, paillé doré au visuel et fruit au nez avec une trame de miel en bouche, bien équilibré avec une touche d'acidité et une sensation onctueuse qui persiste longuement donnant une belle finale.

Il a été noté que :

- le vin en soi était un dessert à lui seul
- le sémillon donne un petit goût de sauternes
- le vin était moins sucré après l'avoir laissé reposer
- le dessert venait tempérer le vin
- il s'agissait d'un bel accord.

La fiche technique fait ressortir les arômes au nez, soit des abricots et de la marmelade, et nous confirme le miel en bouche. Des effluves subtils de fleurs blanches et de muscade sont cités mais n'ont pas été identifiés par les convives. Ce vin est considéré comme prêt à boire et présente un potentiel de garde de 10 ans suivant le millésime. Il semblerait qu'un test du Riesling (vin servi à l'entrée) avec le dessert a été fait avec des résultats concluant, un meilleur contraste en bouche a été noté avec La Caussade.

Comme promis, on a fait un tour du monde vinicole en mode virtuel! Bravo aux organisateurs Denis Labelle et Gilles Proulx et quelle belle fin de mandat pour Denis. Une belle clôture de la saison 2018/19 qui laisse présager une autre magnifique année d'activités et qui fait déjà titiller les papilles.

Kimberly A. Hogan

GRANDE DÉGUSTATION DE MONTRÉAL

JEUDI 31 OCTOBRE 2019

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 31 octobre (12 h à 16 h 30) mais nous devons payer 37,72 \$ 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.

Le mode de paiement pour la grande dégustation se fera en ligne à travers leur site Internet à <https://lepointdevente.com/billets/gu3191031002/Ds55RR2QHxDRB4A9>. Quelques renseignements au moment de remplir le formulaire. La récupération des billets se fera à l'entrée. Cette option est déjà indiquée automatiquement. Pour l'organisation, indiquez « Amicale des sommeliers du Québec ». N'oubliez pas de cocher « J'ai lu et accepte les conditions d'utilisation ». Imprimez votre commande et présentez-la aux guichets de l'entrée de la Grande dégustation. On vous remettra un porte-nom. Une fois inscrit, pouvez-vous me faire parvenir le numéro de la commande et les noms des personnes que vous avez inscrits? La section devra confirmer les participants identifiés membres de l'Amicale.

La section louera elle-même un autobus pour le transport. Nous avons besoin de 38 personnes pour le faire. Le montant exigé est de 36 \$ 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 36 \$ 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

SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS

Du 23 au 27 mai 2019, dans la belle ville de Québec, a eu lieu la XXVI^e édition du plus grand concours international de vins en Amérique du Nord, soit Les Sélections Mondiales de Vins (SMV)!

La nouvelle édition des SMV était présentée sous le patronage de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) et la Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins et spiritueux (VINO FED).

Et quel concours! Cette édition a enregistré 501 producteurs provenant de 34 pays! J'ai eu l'immense privilège et plaisir d'y participer comme juré aux côtés d'œnologues, vigneron, producteurs de vins, journalistes, biochimistes, représentants d'agence et bien sûr, sommeliers! Notre groupe ou commission était composé de 6 membres dont la présidente Tatiana Furdui, est originaire de la Moldavie. L'horaire de nos journées consistait en trois séances de dégustation, d'une durée d'une heure chacune, durant laquelle nous avons évalué à l'aveugle, entre 12 à 16 vins! Quelle belle expérience d'évaluation, de rigueur et d'impartialité afin de déterminer les gagnants parmi les 1564 vins! À la fin de ces journées marathon de dégustation, 481 médailles et 4 prix spéciaux ont été décernés. Donc voici un conseil : recherchez les vins affichant les médailles du SMV car ce sont d'excellents vins!

Chantal Parent

Note du rédacteur : À part Chantal Parent de notre section, Yannick Bouger, président de la section Québec a aussi participé à titre de juge.



Gauche à droite, assis : Chantal Parent (Canada, ASQO), Jacques Cliche (Canada), Tatiana Furdui (Moldavie), Anibal Couthino (Portugal) et Amélie Boury (France).
Gauche à droite, debout : serveur (nom inconnu) attiré à la table des juges et Noël Fourcroy (Belgique).

Liste des juges : <https://www.smvcanada.ca/wp-content/uploads/2019/07/JUGES-2019-VF.pdf>

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.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 **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.