Vol. 28, N° 3, Octobre 2019 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ

Lundi 4 novembre 13 h 30 et 19 h
Dégustation technique de producteur
Vins de l'Oregon
Jardins du Château

Vendredi 22 novembre 19 h
Dégustation technique des Chevaliers
(Réservée seulement aux Chevaliers)
Nebbiolo
Jardins du Château

RAPPEL
Parfums et odeurs de cigarettes

Le Conseil de direction aimerait vous informer ou vous rappeler que le port de parfum ou de lotion lors des activités nuit aux arômes qui se dégagent des vins et de la nourriture.

De plus, fumer, même si fait à l'extérieur, favorise indirectement par les vêtements l'apport d'odeurs nauséabondes qui nuisent aussi aux arômes.

Par respect pour les autres participants et participantes, le Conseil invite les membres à éviter le port de parfum ou de lotion et de fumer au cours des activités.

Lorsque vous amenez des invités, il serait pertinent de les informer. Le Conseil vous remercie de votre collaboration et est persuadé que vous suivrez ces consignes.

Le Conseil de direction

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2019-2020

Mot du président

Chers Amicalistes,

Par le biais de la carte inspire, la SAQ cible la clientèle par des offres exclusives et personnalisées. En règle générale, j'achète davantage un vin parce qu'il m'intéresse, ou pour le découvrir et non par ce qu'il est en promotion. Toutefois, les offres de points supplémentaires sont à mon avis intéressante pour l'amateur de vin. Étant donné. Qu'il s'agit d'offre personnalisé, j'ai remarqué que nous ne recevons pas tous les mêmes offres, il faut donc vérifier les offres de façon régulière semaine pour en profiter pleinement.

Vous trouverez dans cette édition de La Lie, le rapport d'activité de la Bienvenue et l'invitation à la dégustation technique des Chevaliers. Si vous êtes intéressés à devenir chevalier, je vous invite à communiquer avec un membre du conseil afin qu'il puisse vous donner davantage d'information à ce sujet.

La date de la grande dégustation arrive à grands pas. Le transport que l'Amicale offre à ses membres est maintenant presque complet. Il ne reste plus qu'à aiguiser nos papilles pour cette activité qui sera remplie de belles découvertes et se terminera autour d'un repas.

Si cela n'est déjà pas fait, il est encore le temps de 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
DÉGUSTATION DE LA BIENVENUE 2019-2020
LE CHOIX DU PRÉSIDENT
VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2019

C'est dans une ambiance joyeuse que Jean-François Fiset, président de l'Amicale des sommeliers du Québec, Section Outaouais, a lancé la nouvelle saison lors de la dégustation de bienvenue. Plus de 55 personnes s'étaient réunies pour cette occasion aux Jardins du Château, le 20 septembre dernier. Pour cette soirée, les vins avaient été choisis par Jean-François et un léger goûter a été servi.

Ainsi, nous avons été accueillis avec un mousseux bien frais provenant d'Espagne le **Raventos i Blanc L'Hereu Conca del Riu, DO, 2016 (**24,15 $). Ce mousseux bien vif démarrait bien la soirée pour cette première dégustation.

Lors du premier service, un vin blanc canadien, **Les Vents d'Ange Cuvée Catherine, VDT, 2018**, (15,00 $) ainsi qu'un vin rosé, **Château La Lieue, Coteaux Varois en Provence, AOC, 2018, France (**18,35 $) ont fort bien accompagné la grande variété de sandwiches.

Au deuxième service, alors que terrines et pâtés artisanaux étaient servis, deux vins rouges fort appréciés furent servis : le **Cousino-Macul Antiguas Reservas Valle del Maipo, DO, 2015, Chili**, (17,45 $) et le **Villa Antinori, IGT Toscana, 2016, Italie** (23,50 $).

Alors que les fromages étaient servis au troisième service, deux vins rouges, le premier de l'Espagne, le **Laudis Torres, Priorat, DOC, 2014** (24,90 $) et le deuxième de l'Italie, le **Tenuta Sette Ponti Crognolo, IGT Toscana, 2016** (30,10 $), m'ont rappelé mes périples de jeunesse sur le Vieux continent.

Enfin, lors du dernier service mais non le moindre, avec les douceurs, nous avons pu déguster un vin de muscat, **le Samos, DO, Grèce** (14,20 $) qui nous a comblé autant en bouche que par son prix.

Bref, ce fut une soirée amicale, plaisante et réussie, une soirée comme je les apprécie.

Steve Baril

BOUCHON DE LIÈGE SANS TCA

Daniel Ducharme m'a fait parvenir un article qui me semblait pertinent à vous transmettre sur les bouchons de liège et la détection des défectueux.

Vous avez déjà eu la mauvaise expérience d'avoir un vin bouchonné, cette odeur de moisi, de chien mouillé, de champignons, qui vous monte au nez. Le contaminant responsable est appelé le 2-4-6-trichloroanisole (TCA). Le TCA se retrouve dans les bouchons qui, par après, affecte le vin. Les bouchons sont produits à partir des chênes-lièges. Les arbres sont attaqués par des champignons et, pour se défendre, produisent des composés phénoliques. Les champignons ripostent en faisant la méthylation des phénols pour produire des substances moins nocives pour eux, tel l'anisole. Le TCA est généré lorsque l'anisole entre en réaction avec le chlore de l'environnement ou quand l'écorce des arbres est traitée avec un composé antimicrobien chloré.

On n'a pas encore trouvé de moyen d'enrayer le TCA dans les bouchons. On peut utiliser des bouchons de plastique ou des capsules-à-vis. Mais les consommateurs aiment bien les bouchons de lièges.

L'entreprise Corticeira Amorim, le plus grand producteur de bouchons du Portugal, s'est associé avec Ellutia, une entreprise chevronnée en chromatographie, pour développer un système qui peut tester si chaque bouchon contient du TCA. L'idée est de repérer la présence du TCA en une si petite concentration que le vin ne pourrait pas être altéré. La limite détectable des appareils est de 0,5 nanogramme par litre. Tout bouchon qui contient plus que de cette concentration est rejeté. L'opération a coûté plus de 11 millions de dollars jusqu'à maintenant. Ils doivent continuer leur test afin d'améliorer la rapidité d'exécution. À voir. Quel beau rêve de ne plus avoir de vin bouchonné.

Yves Bovet

Source : Marc Reisch, « A real corker », Chemical & Engineering News, page 72, 9 septembre 2019

Grande dégustation de Montréal

Il reste trois places dans l'autobus pour la Grande dégustation de Montréal du jeudi 31 octobre 2019. Le coût est de 36 $. Quant à l'entrée pour l'événement, il est de 37,72 $, paiement fait en ligne. Si cela vous intéresse à passer une excellente journée à déguster des nouveautés, n'hésitez pas à communiquez avec Yves Bovet au 819 778-6605 ou à yvesbovet007@gmail.com.

Cours Nouveau monde
Champagnes et vins mousseux

Il reste des places pour le cours **Nouveau Monde du 6 au 27 novembre 2019 (4 mercredis)**.

Il reste des places pour l'atelier sur les **Champagnes et les vins mousseux du 18 et 25 novembre 2019 (2 jeudis)**.

Ce cours et cet atelier s'adressent 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*
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, w*ebmestre*

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.