Vol. 28, N° 4, Novembre 2019 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ

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

Samedi 7 décembre 11 h 30
Repas gastronomique–Les Agapes de Noël
Restaurant Les Fougères

HORAIRE DES COURS ET ATELIERS HIVER 2019

N'hésitez pas à vous inscrire aux cours et ateliers offerts par la section Outaouais. Et parlez-en à vos amis, à votre famille. Et pourquoi pas, tel que suggéré par notre président, de donner des cadeaux à Noël. Pour les renseignements, communiquez avec Yves Bovet au 819 778-6605 ou à asqo-cours@asq.qc.ca. Voici l'horaire de l'hiver 2020 :

Initiation à la dégustation (170 $)
29 janvier au 19 février 2020 (4 mercredis)
Vins d'Europe (220 $)
12 mars au 16 avril 2020 (6 jeudis)
Atelier – Vins de Californie (100 $)
Mardi 14 janvier et jeudi 16 janvier 2020
Atelier – Champagnes et mousseux (100 $)
Mardi 11 février et jeudi 13 février 2020

Vous pouvez consulter le site Internet à https://www.amicaledessommeliers.com/Outaouais/cours/calendrier-des-cours/

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2019-2020

Mot du président

Chers Amicalistes,

Plusieurs d'entre vous ont l'habitude de venir à nos activités. Certaines d'entre-elles sont plutôt classiques alors que d'autres sortent des sentiers battus telles que les activités de producteur, activités sur les bières ou encore les scotchs. Plusieurs d'entre vous me demande comment l'Amicale peut offrir des activités à prix ci-bas. En fait, c'est simple, nous achetons généralement des vins quelques années à l'avance pour les dégustations techniques, ateliers et certaines dégustation régionales. Les membres bénéficient donc de vieux millésimes grâce à la bonne gestion de notre cave à vin. Ainsi, les vins sont achetés à meilleur prix et l'objectif premier de l'Amicale n'est pas le profit mais bien de promouvoir le vin et la gastronomie entre amis. Il faut aussi compter sur le partenariat de longue date avec les Jardins du Château et le fait que l'équipe de direction et des professeurs ne comptent pas les heures afin de vous offrir le meilleur produit possible.

Dans cette édition de la Lie, vous trouverez l'invitation pour notre rendez-vous annuel du temps des Fêtes. Cette année, les organisateurs des Agapes vous convient au restaurant Les Fougères. Dans la nouvelle année, l'Amicale offrira divers cours tels que le cours d'Initiation à la dégustation, un cours sur les vins d'Europe, un atelier sur les vins de la Californie et un sur les champagnes et mousseux. Pourquoi ne pas offrir un certificat cadeau pour l'un de nos cours!

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 en cliquant sur ce lien :

https://www.amicaledessommeliers.com/Outaouais/activites/demande-dadhesion-a-lamicale-des-sommeliers-du-quebec-section-outaouais/

Bonne dégustation!

JF

VINS VÉGÉTALIENS

Depuis plusieurs années, la nourriture végétarienne devient de plus en plus présente dans nos menus. Et le mouvement plus pointu, élimine les produits laitiers, les d'œufs et tout produit qui provient directement des animaux. Et cela touche maintenant les vins. Les adeptes demandent d'avoir accès à des vins « végans ». En fait, nous devrions parler de vin végétalien. L'Office de la langue française[1] privilégie le terme végétalien car celui de « végan » est emprunté de l'anglais.

Comment des particules de sources animales se retrouvent-elles dans le vin? Lorsque la fermentation est terminée, des particules en suspension restent dans le vin. Afin d'avoir un aspect visuel plus agréable, les vinificateurs clarifient le liquide par collage et filtration. Le collage consiste à ajouter des protéines (substances collantes) pour agglutiner les particules en suspension et les précipiter au bas de la cuve. Cela permet d'avoir un vin limpide, plus stable. Les protéines les plus utilisées sont le blanc d'œuf, la colle de poisson (cartilages), la gélatine d'os, la caséine (lait), etc. Pour avoir un vin étiqueté végétalien, les vinificateurs ont le choix d'utiliser des produits de sources minérales ou végétales. De sources minérales, il est possible d'utiliser la bentonite (argile) ou le dioxyde de silicium, Pour les sources végétales, on peut employer des protéines végétales à base de pois, de pomme de terre, de champignons ou d'algues[2-3-4-5-6].

Le dépôt sera retiré du vin et celui-ci subira une filtration pour enlever toute particule. Tous ces procédés ne changent pas le goût du vin.

Il faut noter que les colles de source animale sont en perte de vitesse depuis 2012 alors que plusieurs pays, dont l'Union européenne et le Canada, ont adopté un nouveau règlement sur l'étiquetage d'allergènes[2-3]. La SAQ soutient que la déclaration des allergènes est obligatoire si des résidus du lait, de l'œuf ou du poisson sont présents dans le produit fini. Ce qui a conduit plusieurs vignerons à délaisser les protéines animales au profit de colles minérales[2-3].

Sur le site de la SAQ[7], il y a la liste des allergènes qui doivent être déclarés tels que amandes, pacanes, graines de sésame, soja, gluten (des céréales orge, avoine, seigle, triticale et blé), noix du Brésil, pignons de blé, crustacés, sulfites (si leur teneur dépasse 10 ppm), noix de cajou, pistaches, triticale, poisson, noisettes, noix, œufs, mollusques, noix de Macadamia, arachides, lait et graines de moutarde.

S'il n'y a pas de mention d'allergènes, il est toujours possible que les vinificateurs aient utilisé des colles animales. La SAQ[7] mentionne que les processus actuels de filtration, réalisés rigoureusement selon de bonnes pratiques, conduisent généralement à des produits dans lesquels la présence de protéines de lait, d'œuf ou de poisson n'est pas détectée.

Donc, comment choisir un vin végétalien? Certains vins portent en contre-étiquette un logo végétalien, mais la pratique est loin d'être uniforme. Cherchez les logos EVE, Label V, Vegan Society et Qualità Vegetariana sur la contre-étiquette[4]. Ils garantissent que le produit répond aux exigences végétaliennes. Si la contre-étiquette indique que le vin est non collé, le vin est végétalien, puisque le collage est le seul moment où des produits d'origine animale interviennent dans la production du vin[3-4-5]. Vous pouvez aussi consulter les fiches techniques des vins, sur les sites des producteurs mais les fiches sont loin d'être toujours parfaitement claires à ce sujet[3].

Suite à la page suivante.

VINS VÉGÉTALIENS

Seuls les vins dit « nature », sont automatiquement végétaliens, puisqu'ils ne doivent être ni collés ni filtrés. Puisqu'il n'y a pas de certification officielle des vins nature, il faut toutefois y aller au cas par cas pour savoir si un vin répond à cette approche[3-4-5].

Dans des articles consultés, on mentionnait le site Internet barnivore.com[2,3] (en anglais seulement) dans lequel vous pouviez rechercher si votre vin était végétalien.

J'espère que mes recherches vous seront utiles, tout au moins vous auront renseigner un peu plus.

Yves Bovet

Sources :

[1] http://gdt.oqlf.gouv.qc.ca/ficheOqlf.aspx?Id_Fiche=8363506.

[2] https://www.latribune.ca/le-mag/avez-vous-du-vin-vegan-45bc5965eb118f58a05fd2af129abaeb, Caroline Chagnon, La Tribune, **Avez-vous du vin vegan?**, 30 mars 2017.

[3] https://magazine.saq.com/fr/conseils-pratiques/mon-vin-est-il-vegane/, **Mon vin est-il végane?**, Rémy Charest, 23 novembre 2018.

[4] https://www.lesoleil.com/le-mag/vin/clarifications-sur-le-vin-vegan-aa9bf4c4ccf2257bf80f0f1e056ec8e9, Caroline Chagnon, Groupe Capitales Médias, **Clarifications sur le vin végan,** 19 janvier 2019, mis à jour le 21 janvier 2019.

[5] http://www.toutsurlevin.ca/le-vin-vegan-cest-quoi/, **Le vin végan, c'est quoi?**, 03/09/2019, lefred@toutsurlevin.ca.

[6] http://www.labivin.net/article-le-collage-et-le-filtrage-du-vin-45050286.html, Émilie Merienne, #Dans le Chai – Œnologie, Le Collage et le Filtrage du vin, 6 septembre 2016.

[7] https://marketing.globalwinespirits.com/SAQ_B2B/Gestion%20Qualite/Foire_questions_generale_FR.pdf, SAQ, **Foire aux questions – étiquetage obligatoire des allergènes au Canada**, 15 mars 2012.

GRANDE DÉGUSTATION DE MONTRÉAL JEUDI 31 OCTOBRE 2019

Le jeudi 31 octobre dernier, avait lieu la Grande dégustation de Montréal à la place Bonaventure. Les thèmes de cette année étaient les vins du Portugal, les vins bios et les whiskys.

La section Outaouais avait pris des arrangements avec l'organisation de la Grande dégustation et avait loué un autobus. Nous sommes partis de la succursale de la SAQ aux Galeries Gatineau à 9 h et nous étions de retour à 22 h 30. Trente-cinq (35) personnes ont pris l'autobus et 42 membres de la section se sont prévalues de l'opportunité de participer à la période réservée aux professionnels de 12 h à 16 h 30. Pour une première, tous les participants ont pu entrer sur le site à 12 h.

À l'heure du souper, malgré une pluie diluvienne, 30 personnes ont mangé au restaurant « Le Steak frites St-Paul » de la rue Saint-Antoine Ouest. Les participants ont pu parler de leurs découvertes de la journée lors d'un repas convivial.

J'aimerais remercier Catherine Lessard, directrice générale de la Grande dégustation, de nous avoir accueilli. C'est une expérience à répéter.

Yves Bovet

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.