



Vol. 28, N° 6, Janvier 2020

Courriel : La\_Lie@asq.qc.ca



## **NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ**

**Vendredi 31 janvier 19 h**

Repas saisonnier  
Viva Italia!  
*Jardins du Château*

**Vendredi 21 février 19 h**

Dégustation technique  
De grands espagnols  
*Jardins du Château*

## **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 donner un cadeau d'anniversaire à un membre de votre famille ou cadeau de la Saint-Valentin à votre conjoint(e). Pour les renseignements, communiquez avec Yves Bovet au 819 778-6605 ou à [asqo-cours@asq.qc.ca](mailto:asqo-cours@asq.qc.ca). Voici l'horaire de l'hiver 2020 :

**Initiation à la dégustation (170 \$)**

Quelques places  
29 janvier au 19 février 2020 (4 mercredis)

**Atelier – Champagnes et mousseux (100 \$)**

Mardi 11 février et jeudi 13 février 2020

**Vins d'Europe (220 \$)**

12 mars au 16 avril 2020 (6 jeudis)

Vous pouvez consulter le site Internet à

<https://www.amicaledessommeliers.com/Outaouais/cours/calendrier-des-cours/>

## **Mot du président**



Chers Amicalistes,

Plusieurs d'entre-nous ont probablement profité du temps des fêtes pour partager quelques bouteilles amoureusement vieilles depuis quelques années. Souvent, l'amateur de vin attend souvent des occasions spéciales pour ouvrir des grands crus, d'autres hésitent parce que le vin est aussi un véhicule pour investir et diversifier ses avoirs.

Saviez-vous qu'il y a plusieurs méthodes afin d'investir dans le vin. Bien entendu, il est possible d'acheter des vignes, mais l'achat d'un domaine viticole n'est pas à la portée de toutes les bourses. Toutefois, il est possible d'adhérer à un groupement foncier viticole, vous investissez des parts dans des sociétés qui achètent des vignes pour les donner à bail à des vignerons. Pour les plus petites bourses, d'autres domaines permettent d'adopter des ceps, par exemple, le Château Fogas vous permet de louer des vignes durant l'année et en échange vous recevrez un nombre de bouteilles prédéterminé. Une façon plus simple d'investir dans le vin est simplement d'acheter des bouteilles et de les laisser vieillir. Les principes de l'offre et de la demande feront en sorte la valeur de votre cave à vin augmentera avec le temps. Une autre stratégie est d'acheter des vins en primeur, cette méthode permet au producteur d'obtenir les liquidités très rapidement. Le vigneron vend alors sa récolte alors que le vin est toujours en barriques. Dans le passé, certaines bouteilles pouvaient être achetées à coût nul mais cela est de moins en moins vrai car le prix des bouteilles en primeur ne cesse d'augmenter depuis les vingt dernières années et ce, de façon exponentielle. D'autant plus, qu'au Québec, le mécanisme d'achat des grands crus classés passe par un tirage au sort et le nombre de bouteilles est donc limité par acheteur. Personnellement, je préfère boire les bouteilles plutôt que de les considérer comme un outil d'investissement.

Vous trouverez dans cette édition de La Lie, l'invitation de la dégustation technique sur les Grands espagnols et les rapports d'activités de la dégustation des chevaliers et des Agapes de Noël.

Bonne dégustation!

JF



## RAPPORT D'ACTIVITÉ

### DÉGUSTATION TECHNIQUE DES CHEVALIERS – NEBBIOLO

#### VENDREDI 22 NOVEMBRE 2019

Encore une fois cette année, une belle dégustation technique attendait les chevaliers s'étant rassemblés un soir de novembre enneigé pour se réchauffer le cœur grâce au roi des cépages piémontais, voire italiens : le nebbiolo. Huit flacons dont l'âge moyen de 13 ans (sans compter la valeur moyenne de 150 \$) rappelait le rôle « hard-to-get » que le petit brumeux aime bien jouer : difficile à cultiver hors de la région natale, et même au Piémont où il bourgeonne tôt et mûrit tard, il donne des vins qui récompensent ceux qui aiment acheter et attendre. C'est un peu plus vrai pour les vins produits par les vigneronns dits traditionnalistes, qui privilégient une longue macération, aucun contrôle de température dans les cuves en bois ou en béton, et un élevage en grandes foudres de bois neutre qui donnent des vins plus tanniques. Les modernistes quant à eux sont plus actifs et plus pressés, des épicuriens mettant l'accent sur le fruit en misant sur une macération plus courte, des cuves en inox avec chauffage durant la macération, et un élevage en barriques neuves, le tout rendant les vins moins farouches en bas âge.

Les deux premiers vins dégustés provenaient tous deux du Barbaresco. Le **Pio Cesare Barbaresco 2004** arborait une robe d'un rouge rubis avec reflets grenat pas très briqués, comme pratiquement tous les vins de la soirée. Il se montrait un peu discret au nez, avec un peu de fruit noir (prune, cerise macérée) et de cèdre. L'attaque était fraîche et la bouche puissante et équilibrée, des tanins plutôt jeunes mais dociles encadrant des mûres, des fraises fermentées, de la violette et de l'herbe. « Majestueux ». Quant au **Moccagatta Cole Barbaresco 2012**, son nez comportait passablement de fruit sucré et de petits chocolats à la menthe, en plus d'un pot-pourri de romarin, de tabac blond et de roses séchées. À l'attaque il manquait un peu d'acidité, ses tanins étaient encore rugueux alors les notes végétales et de prunes se retrouvaient un peu en déséquilibre.

Les autres vins étaient tous issus de vignobles situés à un jet de galet de calcaire au sud-ouest du Barbaresco. Nous avons commencé les Barolo avec le doyen de la soirée, un **Fontanafredda Vigna La Rosa Barolo 1996**. Le nez présentait des notes de cerise séchée, herbes de Provence, olive noire, champignon, cuir, écurie, caramel, café, et cendre. D'une belle acidité, la bouche était généreuse, les tanins étaient présents mais bien fondus, mettant en valeur des fruits rouges acidulés avec des fruits cuits en sourdine. Un vin alliant « charme, délicatesse, mais aussi puissance émouvante ». Nous avons enchaîné avec l'autre **Pio Cesare Ornato Barolo 2004**, lui aussi produit dans un style traditionnel, dont le nez, complexe, offrait prunes, cerise, chocolat noir, menthol, poivre noir, balsamique et feuilles mortes. L'attaque était ample et fraîche, mais aussi costaute avec des tanins enveloppants qui encadraient des saveurs de prune, date et noisette. « Long et jouissif ». Premier vin intégrant certaines techniques modernistes, le **Fabio Oberto Barolo Riserva 2006** présentait lui aussi un nez de fruit noir, mais aussi floral (pivoine), avec des pointes d'acétone et empyreumatiques qui s'estompent pour laisser la place à des notes balsamiques et animales. L'attaque était sur l'acidité avec des tanins encore asséchants, le fruit était acidulé comme de la cerise sauvage, puis mûre, prune, et chocolat noir, qui laissait une certaine amertume en finale. Le **Luciano Sandrone Le Vigne Sibi & Paucis Barolo 2008**, le seul exemple résolument moderniste de la soirée, arborait un nez plutôt discret mais néanmoins envoutant et appétissant avec des côtés herbacés et floraux, de l'eucalyptus et de la menthe, suivis de fruits rouges (cerises, tarte aux fraises). En bouche, il s'avère puissant, onctueux et velouté, avec des fruits à la fois secs et cuits, cacao, et un petit côté Amarone. Long. L'avant-dernier vin de la soirée était le dernier traditionnaliste, l'**Oddero Bussia Vigna Mondoca Barolo Riserva 2009**, qui présentait un nez de fruit rouge, d'épices et d'herbes (encore de l'eucalyptus), puis de fruit plus noir, de chocolat, de torréfaction, de noisettes grillées, de feuilles fraîchement tombées. L'attaque était à la fois explosive et toute en relief ciselé, des tanins bien intégrés, une acidité franche, avec un petit côté salin accompagnant des saveurs d'herbes de Provence, de pruneau, de date cuite, de raisins de Corinthe, et en finale, du chocolat noir et même de la bière noire. Finalement, le **Vietti Barolo Lazzarito Barolo 2011**, un autre vin à mi-chemin entre tradition et modernisme, avait un nez complexe d'abord ancré dans le jujube à l'anis, puis la fraise, le jus de canneberge, les roses fraîches, et le cèdre. En bouche les tanins étaient fermes et l'acidité bien vive, le tout sans être anguleux malgré une certaine jeunesse. Suivent des épices sucrées et de la fraise poivrée.

Bref, des vins qui font honneur à cette magnifique région de la botte. Des vins charmeurs qui prouvent que tout vient à point qui sait attendre. Un gros merci à Patrick et Claudette!

*Maxime Beaupré*



**RAPPORT D'ACTIVITÉ**  
**REPAS GASTRONOMIQUE LES AGAPES DE NOËL 2019**  
**RESTAURANT LES FOUGÈRES**  
**SAMEDI 7 DÉCEMBRE 2019**

En ce beau jour de décembre, plus d'une soixantaine d'Amicalistes se retrouvent dans le décor enchanteur du Restaurant *Les Fougères* de Chelsea pour le repas gastronomique, les Agapes de Noël. D'ailleurs, la nature se porte bien au jeu; le sol revêt un manteau blanc resplendissant auquel s'ajoutent parfois de gros flocons paresseux et lents qui semblent vouloir défier la gravité.

Nos hôtes, Claire et Daniel nous accueillent, comme le veut la tradition, avec des bulles, le **Domaine Barmès Buecher, Brut nature, Crémant d'Alsace, France, 2016**. Sa robe est d'un jaune paille doré, les bulles abondantes sont d'une grande finesse. Au nez, on soupçonne qu'il aura un certain sucre résiduel; on y perçoit une touche d'érable, de l'abricot, de la pêche et de la brioche. En bouche, l'attaque est tout de même fraîche et les bulles persistantes, une belle longueur, un bel équilibre et, bien oui, un fruit très présent suivi d'une légère amertume. Quelques commentaires à la volé : délicieux, sec pour ce type de vin, « super bon! ».

Pour le premier service, on nous offre un Magret de canard, fenouil, baies d'argousier, safran du Québec accompagné d'un **Aegerter Jean-Luc et Paul Cosmic Chardonnay, France, 2018**. Certains puristes sourcilleraient à l'idée d'un Magret de canard avec un vin blanc mais quel bel accord. Tout est dans l'apprêt et l'assaisonnement. Le vin est d'un jaune paille doré, brillant et limpide. Au premier nez, une belle poire juteuse, des notes de beurre et de bois, quelques fleurs blanches. En bouche, une attaque soyeuse, un fruit intense, une acidité légère, peut-être trop légère, et une belle longueur. Le plat, belle présentation, le fenouil est grillé et délicieux avec le beurré du vin, le canard, qui semble fumé, fait ressortir l'acidité du vin et lui donne une certaine dimension. Les baies d'argousier ne font pas l'unanimité. Certains les trouvent trop puissantes. Les quelques commentaires recueillis : bel accord, incroyable, 10/10, superbe!

Pour le deuxième service, on nous offre une Salade Waldorf « réinventée », raisins verts, noix de Grenoble, fromage bleu (Ciel de Charlevoix) accompagné du **Mission Hill Five Vineyards Pinot Blanc, Vallée de l'Okanagan, Canada, 2018**. Une autre belle robe jaune paille brillante et limpide. Un nez exubérant, complexe et généreux de melon au miel, de poire, poivre blanc, coing, litchi et pêche avec quelques notes minérales de calcaire. L'attaque est sur le fruit suivi d'une belle fraîcheur, la texture est légère et délicate mais aussi généreuse. On le dit long, juteux et honnête. Le fromage est aussi délicat, une belle texture avec un agréable soupçon fongique. Les commentaires : un autre bel accord, sur la coche, top du top...

Pour le troisième service, le Carpaccio de bœuf, choux de Bruxelles, cheddar Lindsay, moutarde à l'ail noir accompagné du **Bois de Menge Gigondas, La compagnie rhodanienne, Vallée du Rhône, France, 2015**. On passe au rouge... Un rouge rubis semi opaque à la couronne rubis. Le nez relativement jeune de cerises noires, cassis et prune donne place à des notes tertiaires de chocolat et de tabac. À l'attaque, les tannins sont soyeux et fondus avec une infime astringence. Le tout est soutenu d'un fruit présent, d'une acidité fraîche, un bel équilibre et une longueur sur le fruit. Pour le plat, une autre belle présentation, il faut noter que la cuisson du Carpaccio est à point, il est bleu à souhait. La moutarde à l'ail noir étonne, elle accompagne bien le vin et ne le domine pas. Les choux de Bruxelles, grillés à la perfection, et le fromage rehaussent le tout de merveilleuses saveurs. Les commentaires: bel accord, « Aaaaahhhh! Un délice », extraordinaire, excellent...

Pour le plat de résistance : agneau du Québec, aubergines, gingembre, marmelade aux poivrons rouges accompagné du **Hangtime Pinot Noir, Californie, États-Unis, 2017**. Une belle robe de Pinot, cerise rouge, limpide et claire. Un nez expressif de bois, cendre, vanille, framboise, pivoine, rose, menthol, eucalyptus, clou de girofle et une petite note animale. En bouche, des tannins fondus avec une pointe d'astringence, un fruit soutenu avec une acidité délicate. Le fumet de l'agneau est enchanteur et enjôleur, il est tendre et savoureux et complète le fruit du vin et en rehausse la fraîcheur. Commentaires : la combinaison des goûts et des textures laisse sans mots. Absolument divin.

*La suite à la page suivante.*

## RAPPORT D'ACTIVITÉ REPAS GASTRONOMIQUE LES AGAPES DE NOËL 2019 SAMEDI 7 DÉCEMBRE 2019 (SUITE)

Pour le plat de résistance : agneau du Québec, aubergines, gingembre, marmelade aux poivrons rouges accompagné du **Hangtime Pinot Noir, Californie, États-Unis, 2017**. Une belle robe de Pinot, cerise rouge, limpide et claire. Un nez expressif de bois, cendre, vanille, framboise, pivoine, rose, menthol, eucalyptus, clou de girofle et une petite note animale. En bouche, des tannins fondus avec une pointe d'astringence, un fruit soutenu avec une acidité délicate. Le fumet de l'agneau est enchanteur et enjôleur, il est tendre et savoureux et complémente le fruit du vin et en rehausse la fraîcheur. Commentaires : la combinaison des goûts et des textures laisse sans mots. Absolument divin.

En guise de « trou normand », repas gastronomique oblige, une petite intronisation. Les fiers parrains, Annie et Jean-François, ont présenté les deux impétrants, Annie et Ronald. Ces derniers ont complété le processus avec brio en répondant correctement aux questions sur l'Italie, l'Espagne et questions générales...



Photo : Yves Bovet

Au centre, les nouveaux Chevaliers, Annie Trudel et Ronald Palardy, accompagnés par Annie Fournier et Jean-François Fiset.

L'Amicale est fière d'accueillir deux nouveaux chevaliers : Annie Trudel et Ronald Palardy. Pour célébrer le tout, les chevaliers présents ont partagé un **Barone Ricasoli Astuto Bolgheri Superiore 2015** et un **Miguel Torres Purgatori Costers del Segre 2014** en leur honneur.

Pour clore le tout en beauté, le cinquième service, un Eton Mess aux poires et panais accompagné de la **Cuvée Glacée des Laurentides, Vignoble de la rivière du Chêne (Québec), Canada, 2018**. Une robe d'un jaune doré intense. Un nez intense de miel, hydromel, litchi, salade de fruit et compote de pomme. En bouche, un fruit intense, une acidité délicate mais tout de même équilibre, une belle longueur. La meringue, légère et raffinée, rehausse l'acidité du vin alors que le côté épicé du chocolat et de la purée de panais se marie à celui du vin. Commentaire : une légèreté inattendue toute en douceur.

Pour terminer : le chef Yannick LaSalle nous présente son équipe et nous livre quelques un de ses secrets. L'agneau, haut de surlonge, cuisson lente avec finition au four... Moutarde noir fermentée sur place... Safran du Québec... Fenouil, pas grillé mais macéré et déshydraté... En quelques mots : un merveilleux repas exécuté avec mains de maîtres, une belle sélection de plats et de vins. Merci et félicitations aux organisateurs, Claire Dumais et Daniel Ducharme, ainsi qu'à toute l'équipe du restaurant *Les Fougères*.

*Avec plaisir, Annie Fournier*

## 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](http://www.amicaledessommeliers.com)



[www.facebook.com/ASQOutaouais](https://www.facebook.com/ASQOutaouais)

### ACTIVITÉS DE L'AMICALE

Jean-François Fiset



819 893-4910



[asq-president@asq.qc.ca](mailto:asq-president@asq.qc.ca)

### COURS - ATELIERS SUR LES VINS

Yves Bovet



819 778-6605



[asq-cours@asq.qc.ca](mailto:asq-cours@asq.qc.ca)

### ÉDITEUR DE LA LIE

Yves Bovet



819 778-6605



[La\\_Lie@asq.qc.ca](mailto: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.