



Vol. 30, N° 2, Octobre 2021

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ

Vendredi 19 novembre 19 h

Dégustation
Accords bières locales et mets
Jardins du Château



Ateliers et cours

Il reste des places pour l'atelier *Champagnes et mousseux* du lundi 22 novembre et du mercredi 24 novembre 2021. Pour les renseignements sur cet atelier, communiquez avec Yves Bovet à yvesbovet007@gmail.com ou au 819 778-6605.

Et pourquoi pas planifier vos activités d'hiver ou de printemps en mettant les ateliers d'Italie, de Californie ou des Champagnes et mousseux à votre calendrier. Voici les ateliers offerts :

Atelier – Champagnes et mousseux (100 \$)

Lundi 14 février et mercredi 16 février 2022

Atelier – Vins d'Italie (100 \$)

Lundi 7 mars et mercredi 9 mars 2022

Atelier – Vins de Californie (100 \$)

Lundi 18 avril et mercredi 20 avril 2022

Intéressés? Communiquez avec Yves Bovet aux coordonnées mentionnées ci-dessus.

**N'OUBLIEZ PAS DE
RENOUVELER VOTRE
ADHÉSION POUR 2021-2022**



Mot du président

Cher amicaliste,

Jusqu'à présent, la section a réalisé trois activités, l'activité de la Bienvenue, l'activité du repas champêtre à *la Grange* et l'activité sur la verticale des Brunello de Querce Bettina. Ce fut l'occasion de nous revoir dans un esprit de convivialité, de nous rencontrer et bien entendu d'échanger sur les vins.

Dans son calendrier, l'Amicale organise des activités techniques, thématiques avec repas ou des repas gastronomiques. Nous avons constaté lors de nos discussions avec les restaurateurs et traiteurs qu'il y a une hausse assez importante de leur prix. Cette hausse est principalement due aux frais d'expédition élevés, les retards de livraison et les augmentations de prix des denrées pour les restaurants déjà ébranlés par les restrictions imposées pendant la pandémie. Ne soyez donc pas surpris si vous observez une légère hausse du prix de nos activités.

Vous trouverez dans cette édition de La Lie une invitation pour une dégustation sur les bières organisée avec les Brasseurs du temps. Il s'agit d'une belle opportunité pour découvrir l'univers fascinant des bières de microbrasseries.

Pour ceux et celles qui ne l'ont pas encore fait, 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
DÉGUSTATION DE LA BIENVENUE 2021-2022
LE CHOIX DU PRÉSIDENT
VENDREDI 17 SEPTEMBRE 2021

Le vendredi 17 septembre dernier, c'était les retrouvailles à l'Amicale des sommeliers après un peu plus de 18 mois d'inactivité. Quarante personnes incluant quelques non-membres s'étaient donné rendez-vous pour assister à la dégustation de Bienvenue organisée par Steve Baril et notre président Jean-François Fiset.

Pas d'inquiétude à avoir avec le COVID, tous les participants avaient leurs passeports vaccinaux, et les mesures de distanciation ont été respectées à la lettre ainsi que le port du masque lors des déplacements. La dégustation débute avec le mot de Bienvenue du président, suivi d'une courte présentation de Jean-François sur les vins sélectionnés. Avant de déguster chacun des huit vins, Jean-François nous présente chacun d'eux en nous parlant du producteur, du vignoble ainsi que de la vinification, et plus encore....

Premier service

Le premier vin : Rosé Brut, Domaine Bergeville, IGP, 2017, Québec, 29 \$

Ce vin provient d'un vignoble de North-Hartley et est le résultat d'un assemblage de quatre cépages hybrides dont le Frontenac gris et blanc. C'est un vin d'une belle robe saumonée au nez presque brioché, sucre d'orge, fraises confites, qui ne nous laisse pas présager son origine québécoise. Or en bouche, la surprise est totale pour plusieurs d'entre nous. L'attaque est mordante, très acidulée sur les côtés de la langue, produisant ainsi une salive abondante et aux dires de plusieurs, il laisse un goût surette prononcé en finale. Somme toute, un peu cher pour le prix....

Deuxième vin : Argyros Atlantis Cyclades, Domaine I.M Agyros, VDT, 2019, Grèce, 22.80 \$

Troisième vin : Épaulé Jeté, Catherine et Pierre Breton, AOC Vouvray, 2019, France, 24,25 \$

Au visuel, les robes de ces deux vins sont assez similaires. De couleur jaune pâle, brillante et limpide, le vin nous amène très vite à l'olfactif. Le premier, l'Atlantis de Grèce est un vin d'assemblage de trois cépages dont principalement l'assyrτικο à 90 % qui lui confère des notes minérales, de pierre à fusil, de pétrole, de gingembre et de parfums de fruits blancs. Très sec, il est vif tout en étant équilibré, d'une belle longueur rafraîchissante, ce vin accompagnera bien les huîtres, les ceviches ou peut simplement être servi en apéro.

Le vin suivant, le Vouvray, comme vous le savez est un vin issu à 100 % de chenin blanc. Au premier nez, à notre table, on y détecte une légère oxydation. En poussant plus loin, certains y trouvent de la pomme cuite, du melon miel et de la poire. En bouche, les commentaires sont tellement différents qu'on ne peut que conclure que les deux bouteilles servies ne sont pas identiques. Pour plusieurs, le vin a une belle texture grasse, du fruit; et pour d'autres, il est aqueux, dilué, sans envergure et pas représentatif d'un Vouvray. Il faut donc privilégier les commentaires les plus élogieux étant donné qu'une des deux bouteilles apparaît défectueuse. Le vin produit par ce producteur est généralement une valeur sûre.

Deuxième service

La boîte à lunch nous est servie, mesures sanitaires obligent. Généreuse en quantité, elle a su calmer les appétits. Un très bon sandwich à la dinde accompagné de fromages et de pâtés ainsi qu'un dessert. Simultanément, les quatre vins suivants, tous des rouges, ont reçu l'appréciation suivante.

Quatrième vin : Di Gresy, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi, DOC Monferrato, 2012, Italie 27,95 \$

La DOC Monferrato est une appellation du Piémont qui autorise une grande variété de cépages, dans ce cas-ci il est fait à 100 % de merlot. Au visuel, ce vin montre bien son âge, opacité moyenne, couleur grenat avec des reflets orangés. A l'olfactif, il offre un nez intense de fruits rouges, cerises noires, de cuir et de sous-bois. En bouche, encore une fois, les commentaires diffèrent. Certains diront que l'attaque est acidulée, avec des tannins encore bien présents et de beaux fruits rouges. D'autres le trouvent élégant et généreux. Par contre, il est certain que ce vin gagnerait à être accompagné de viandes rouges.

La suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION DE LA BIENVENUE 2021-2022
LE CHOIX DU PRÉSIDENT
VENDREDI 17 SEPTEMBRE 2021 (SUITE)

Cinquième vin : Losada, Losado vines de Finca SA, DO Bierzo, 2017, Espagne 25,75 \$

La Vin DO Bierzo est un vin de la région de Bierzo en Castille-Leon. Les vins rouges de cette région doivent contenir un minimum de 70 % de mencia, et les meilleurs sont issus exclusivement de ce cépage tel que le vin de ce soir, 100 % mencia. De couleur grenat, le vin nous offre un nez typiquement espagnol avec des notes vanillées, de noix de coco que l'on attribue à l'élevage en barriques de chêne américain. S'ajoutent aussi des notes de fruits rouges, de cuir et d'épices. En bouche, ce vin est puissant avec ses 14,5 % d'alcool. Une belle matière, ample et un bel équilibre entre l'acidité et les tannins. Longueur moyenne à longue....

Sixième vin : Casa Vella d'Espells, Juve y Camps SA, DO Penedès, 2015, Espagne, 23,85 \$

Ce vin dont une des caractéristiques est d'être BIO, est composé à 100 % de cabernet sauvignon. La robe est opaque, de couleur grenat avec des nuances orangées. Le nez est séducteur et complexe avec des notes d'eucalyptus, de vanille, de vinaigre balsamique et de tabac. En bouche, c'est un vin corsé et bien équilibré. L'attaque est franche, pleine et savoureuse; à 14,5 % ce vin cache bien son degré élevé d'alcool. Très bon rapport qualité/prix en plus d'être BIO. Il accompagnera bien une grande variété de viandes rouges.

Septième vin : Château Montaguillon, AOP Montagne Saint-Émilion, 2017, France, 25,10 \$

Ce vin est issu d'une appellation satellite de Saint-Émilion composé à 78 % de merlot, 20 % de cabernet franc et 2 % de cabernet sauvignon. Il s'agit d'un classique dans le monde du vin qui ne déçoit jamais, celui-ci ne fait pas exception. Sa robe révèle un beau rouge rubis profond au nez complexe d'effluves de menthol, de mine de crayon, d'épices et de petites baies rouges. L'attaque est élégante et ample, l'acidité moyenne et beaucoup de fruits rouges. Par contre, comme les tannins sont encore bien présents, on aurait intérêt à le laisser en cave encore quelques années. Longueur appréciable. Parfait pour accompagner les viandes rouges.

Troisième et dernier service

Huitième vin : Château La Caussade, GFA du Château La Rame, AOC Sainte-Croix-du-Mont, 2016, 23,20 \$

L'appellation Sainte-Croix-du-Mont nous indique immédiatement que nous dégustons un vin liquoreux. Ce vin est issu d'un monocépage, soit le sémillon. D'une belle robe jaune foncé, il nous offre un nez de fruits tropicaux, tels l'abricot séché, la pêche, etc. On y décèle aussi un aspect minéral. En continuité avec l'olfactif, on retrouve en bouche les mêmes fruits tropicaux. C'est un vin mielleux, avec une belle acidité qui persiste en fin de bouche. C'est un vin qui ne se compare pas au Sauternes. Bien qu'il n'ait pas sa complexité et sa profondeur, il peut très bien jouer le même rôle à un moindre coût.

C'est ainsi que se termine la dégustation avec les remerciements habituels du président Jean-François à son équipe. Très belle soirée, belles retrouvailles, belles découvertes. Merci aux organisateurs Jean-François et Steve! La saison 2021-2022 de l'Amicale des sommeliers est officiellement lancée!

Johanne Lanthier
Fière membre de l'Amicale



RAPPORT D'ACTIVITÉ REPAS CHAMPÊTRE LA GRANGE DE LA GATINEAU DIMANCHE 26 SEPTEMBRE 2021

Le 26 septembre dernier, 24 convives ont participé au repas champêtre à la *Grange de la Gatineau* à Cantley. Il faut d'abord souligner que le dîner a été soigneusement préparé par *Les Flavoureux – Traiteur Gourmet*.

Nous avons débuté cette activité dans un décor pittoresque à l'extérieur avec un vin mousseux non-millésimé élaboré à partir de chardonnay. Le **Farnito Carpineto Brut** (25 \$) a un nez délicat et possède de belles notes florales. En bouche, des arômes de fruits (pommes) s'expriment avec une légère minéralité et les bulles sont fines et bien présentes.

Ensuite, nous avons dégusté un vin portugais d'appellation **Vinho verde**, dont le seul cépage est l'arinto. Le **Monologo** (19 \$) du millésime **2020** était d'une belle simplicité et aurait pu être un peu plus complexe pour accompagner le potage de courge butternut et érable.

Pour le deuxième service du repas, deux vins ont été sélectionnés. Le premier était le **Château de Chamirey 2018 Mercurey** (30 \$) et le deuxième, un **Rosso di Montalcino 2019** (28 \$) de la **Fattoria Dei Barbi**. Les deux vins étaient bien équilibrés, typique de leurs appellations respectives et possédaient un excellent rapport qualité prix. Au niveau de l'accord avec le plat principal, le Rosso di Montalcino



La ballotine de poulet farcie

était un très bon accord avec la ballotine de poulet farcie aux épinards, ricotta et tomate séchée. Le vin à partir de sangiovese me semblait plus structuré, avec des notes de fruits rouges alors que le pinot noir était davantage délicat et ne pouvait bien soutenir la réduction de la sauce rosée qui accompagnait ce plat.

Pour terminer, on a accompagné le dessert avec un **Nivole de Michel Chiarlo** (19 \$). Le nez avait des arômes d'abricot, de pêche et une bulle fine et peu persistante. Ce moscato d'Asti était un excellent accord avec le sorbet à la mangue avec crème mascarpone et pommes vertes. Bref, nous avons passé un bel après-midi et le plus agréable a été de partager cet événement en votre compagnie.

Jean-François Fiset

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

Jean-François Fiset, *président*
Qianni Zhao, *secrétaire*
Richard Bourassa, *trésorier*
André Thivierge, *directeur des cours*
Daniel Ducharme, *chef du Protocole*
Steve Baril, *directeur*
Patrick Langlois, *directeur*
Chantal Parent, *directrice*
Martin Plouffe, *directeur*
Serge Presseau, *directeur*
Annie Trudel, *directrice*
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



819 661-5570



jefiset@gmail.com

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.



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Section Outaouais

DÉGUSTATION ACCORDS BIÈRES LOCALES ET METS JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC) LE VENDREDI 19 NOVEMBRE 2021 – 19 H

Avant l'arrêt de ses activités, l'Amicale a procédé à un sondage et plusieurs d'entre vous ont souhaité que l'on sorte des sentiers battus et que l'on offre des activités différentes. Martin Plouffe et André Thivierge vous convient à explorer le monde des bières de micro-brasseries de l'Outaouais. Pour ce faire, nous avons comme invité spécial, Alain Geoffroy, propriétaire *Les Brasseurs du Temps*.

Celui-ci vous convie à un bref rappel de l'histoire et des grands styles de bières ainsi que des principes de base des accords bières et mets. Trois micro-brasseries locales seront en vedette; *Les Brasseurs du Bas Canada*, *5^e Baron* et *Les Brasseurs du Temps*.

Compte tenu du contexte sanitaire actuel, la Section se conformera aux directives de la santé publique. Pour se conformer aux règles de distanciation physique, on vous invite à vous désinfecter les mains à votre arrivée, à porter votre masque dans les aires communes et à respecter la distance d'un mètre dans vos déplacements, tout en limitant ceux-ci. Une preuve vaccinale sera demandée à l'entrée afin de participer à l'activité.

Pour cette activité, nous acceptons les paiements électroniques (Interac et PayPal). On vous encourage également à vous y inscrire en utilisant notre site web à <https://www.amicaledessommeliers.com/Outaouais/activites/degustation-accords-bieres-locales-et-mets/> Pour ce qui est du virement Interac, veuillez le faire parvenir à martino2308@hotmail.com ainsi que la réponse à votre question de sécurité. Vous pouvez également envoyer votre inscription par la poste avec votre chèque comme à l'habitude à :

Martin Plouffe, 47, rue de Gallichan, Gatineau QC J8R 2P3.

Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec
Martin au 819 790-9091.



DÉGUSTATION – ACCORDS BIÈRES LOCALES ET METS VENDREDI 19 NOVEMBRE 2021

Nom du (des) membre(s) : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Nom du (des) invité(es) : _____

Membre(s) : _____ x 40 \$ = _____ \$

Invité(e)s : _____ x 55 \$ = _____ \$

Total : _____ \$

Seul un paiement électronique ou un
chèque reçu par la poste
peut vous garantir une place.

Chèque au nom de
l'ASQ, section Outaouais.

PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI!

Seules les personnes dont les inscriptions ne pourront être retenues seront appelées.

DÉGUSTATION
ACCORDS BIÈRES LOCALES ET METS
JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 19 NOVEMBRE 2021 – 19 H

Présentation
Histoire rapide de la bière : 10 000 ans en 10 minutes!

Premier service
Les saveurs de base

Smoothie Sour (BBC)
West Coast IPA (5e Baron)
Bouillon de la Chaudière (BDT)

Chips



Présentation
Les pays déterminants et les grands styles de bière
Les ingrédients et leur influence
Fabrication de la bière

Deuxième service
Les bières complexes

DumDuminator (BDT)
Stout Imperial au seigle (5e Baron)
La Tête à Papineau (Fromagerie de Montebello), la Petite Folie (Folies Bergères)
et le Pacte des Brasseurs (Fromagerie La Cabriole)



Présentation
Accords bières et mets, principes de base

Troisième service
Bières et charcuteries

La Scie Trouillarde (BDT)
DIPA (BBC)
Vienna Lager (5e Baron)
Saucisson (gras), bœuf salé et jambon forêt noire (fumé-doux)



Présentation
Le marché de la bière et les tendances actuelles

Quatrième service
Bières et chocolats

Obscur Désir (BDT)
Imperial Sweet Stout (BBC)
Chocolats Rochef, Chocomotive et Béatrice et Cie

Calendrier des activités 2021-2022
L'Amicale des sommeliers du Québec
Section Outaouais

DATE	TYPE D'ACTIVITÉ	TITRE	ORGANISATEURS
Vendredi 17 septembre	Dégustation de bienvenue	Le choix du président	Steve Baril Jean-François Fiset
Dimanche 26 septembre	Repas champêtre	La Grange	Jean-François Fiset André Thivierge
Mercredi 6 octobre	Dégustation technique 1	Verticale exceptionnelle de Brunello de Querce Bettina	Luc Lalonde Chantal Parent
Vendredi 19 novembre	Dégustation technique 2	Dégustation de bières de microbrasserie	Martin Plouffe André Thivierge
Samedi 4 décembre	Repas gastronomique	Les Agapes de Noël	Daniel Ducharme Annie Trudel
Vendredi 28 janvier	Technique des chevaliers	Verticale du domaine Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape	Serge Presseau Qianni Zhao
Vendredi 11 février	Dégustation technique 3	Vins de Bourgogne 45 ^e anniversaire	Richard Bourassa Daniel Ducharme Gilles Proulx
Vendredi 18 mars	Dégustation technique 4	Vins de Bordeaux 45^e anniversaire	Richard Bourassa Danielle Tremblay
Vendredi 29 avril	Dégustation régionale	Vins de Bordeaux	Jean-Michel Demarcq Jean-François Fiset
Vendredi 13 mai	Accords vins et mets	Les accords asiatiques	Patrick Langlois
Samedi 28 mai	Assemblée annuelle		Jean-François Fiset Qianni Zhao
Mai ou juin 2022	Repas gastronomique	Gala du 45 ^e anniversaire	Richard Bourassa André Thivierge
Samedi 11 juin	Assemblée provinciale		Annie Fournier André Thivierge