**Vol. 30, Nº 5, Avril 2022**

**Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

## NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ

**Vendredi 29 avril 19 h**
Dégustation régionale
Les vins de Bordeaux
*Jardins du Château*

**Vendredi 13 mai 19 h**
Accords vins et mets
Les accords asiatiques
*Jardins du Château*
*L'invitation sera envoyée ultérieurement.*

**Samedi 28 mai 10 h**
Assemblée générale Section Outaouais
*Jardins du Château*

## Avis de mise en candidature

En prévision de la prochaine assemblée générale du 28 mai prochain, veuillez consulter l'avis de mise en candidatures pour la saison 2022-2023 si participer à notre conseil de direction vous intéresse.

***Jean-François Fiset***

## Atelier Champagnes et mousseux

L'atelier *Champagnes et mousseux* de février a été reporté au lundi 9 mai et au mercredi 11 mai. Il reste plusieurs places disponibles. Pour les renseignements sur cet atelier, communiquez avec Yves Bovet au 819 778-6605 ou à yvesbovet007@gmail.com

## Mot du président

Cher amicaliste,

C'est comme si c'était hier, le 13 mars 2020, la section de l'Outaouais a été avisée par la santé publique que nous devions annuler l'activité de la dégustation régionale. Tout était prêt; les vins, les inscriptions et la nourriture pour un repas quatre services. Plus de deux ans après cet événement, nous avons effectué quelques activités virtuelles et ainsi que quelques activités en présentiel de façon sporadique. Les organisateurs de la régionale bordelaise sont heureux de remettre cette activité sur au calendrier, elle se déroulera le 29 avril prochain et cette fois-ci, j'espère que cela sera la bonne! Une sélection de dix vins et un menu accompagnera cette soirée. Les vins sélectionnés auront toutefois bénéficié de quelques années de vieillissement.

Le conseil de la section continue de travailler aux préparatifs du 60e. Chaque section de l'Amicale prépare une activité locale et les membres des autres pourront y participer. La section Cœur du Québec fera son activité le 11 juin prochain. Lorsque leur invitation sera finalisée, nous vous la ferons parvenir. En espérant que quelques membres de l'Outaouais puissent y participer. La section de Québec envisage de faire l'activité du 60e à l'automne 2022 et pour la section Outaouais, cette activité aura lieu en décembre 2022. À cette liste, s'ajoute une activité d'un Gala national qui se fera en octobre 2022 dans un vignoble.

Le conseil de direction prépare également la rencontre générale annuelle. Elle se déroulera le 28 mai prochain. Plus de détails dans le prochain numéro de La Lie.

Amicalement,

JF

## *LE VIGNOBLE DU RUISSEAU DUNHAM (QUÉBEC)*

Merci à Daniel Ducharme de m'avoir suggéré ce sujet sur l'énergie géothermique. Il a vu un reportage de « CBC News » sur le vignoble du Ruisseau à Dunham qui utilise cette technologie pour la culture des vignes. Ouvert en 2016, le vignoble du Ruisseau a pris le pari de planter des vignes de type *vitis vinifera* telles chardonnay, pinot noir, merlot, cabernet-sauvignon, riesling et gewurztraminer. Afin de protéger les plantes contre le froid du Québec, ils ont investi dans la géothermie.

Le principe est de prendre l'énergie à 2 mètres sous terre (température varie de 5 à 8°C à ce niveau) et de l'amener en surface pour chauffer les vignes et allonger la saison végétative. Ils ont installé 15 km de tubes remplis d'une solution de glycol sur 7,5 hectares de terrain. Cela permet de garder la température en surface au-dessus de -10°C. Les vignes plantées peuvent résister à des températures de -18 C. Les jours de très grands froids, le vignoble génère de la chaleur supplémentaire à partir d'électricité ou de copeaux de bois. Les vignes sont aussi protégées à l'aide d'une toile géotextile à partir de l'automne.

Les propriétaires ne sont pas limités à la géothermie. Ils ont dépensé aux alentours de 20 millions de dollars pour construire leurs installations. Lors d'une visite en 2019, j'ai pu observer leurs réalisations. À partir du stationnement, il faut traverser un pont couvert piétonnier pour se rendre jusqu'à l'accueil. Il y a une salle dégustation, une salle de réception d'une capacité de 160 personnes, une salle des cuves, deux chais. C'est impressionnant.

**Pont couvert piétonnier**

**Salle des cuves**

**Salle de vente**

En consultant les différentes sources, vous pourrez vous donner une meilleure idée du travail accompli par ces précurseurs au Québec.

***Yves Bovet***

Site du vignoble du Ruisseau : https://www.levignobleduruisseau.com/
CBC News, vidéo de 2 minutes, 12 mars 2022, This Quebec winery is using geothermal energy to heat their vines | CBC.ca
CBC News, 12 mars 2022 https://www.cbc.ca/news/canada/montreal/quebec-vineyard-geothermal-1.6378723
https://plus.lapresse.ca/screens/5e061550-aaea-4c9e-9677-8519f8d9ee9e__7C___0.html; La Presse, Karyne Duplessis Piché, 29 juillet 2017, section Gourmand, écran 4.

# VALISES – VERRES – SAC

La section Coeur du Québec offre des valises pour le transport de verres de type INAO ou de type Riedel ouverture, des verres INAO clairs ou gravés ainsi que des sacs solides contenant jusqu'à 6 bouteilles de vins. Si vous êtes intéressé à acheter valises, verres INAO ou sacs, veuillez communiquer avec moi à yvesbovet007@gmail.com ou au 819 778-6605.

Voici les prix :

Valise de couleur bleu ou noir
pouvant contenir des verres de type INAO : 45 $

Valise bleu pouvant contenir des verres
de type Riedel ouverture ou INAO : 55 $

6 verres INAO clairs (sans logo) : 18 $
6 verres INAO gravés (avec logo ASQ) : 24 $.

Sac pouvant contenir 6 bouteilles : 5$

***Yves Bovet***

Valise pour verres INAO

Intérieur de la valise pour INAO

Valise pour verres Riedel ou INAO

Intérieur de la valise pour Riedel ou INAO

Sac de 6 bouteilles

***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, 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

819 661-5570
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 **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.