Vol. 30, Nº 6, Mai 2022 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ

Vendredi 13 mai 19 h
Accords vins et mets
Les accords asiatiques
Jardins du Château
COMPLET

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

Samedi 28 mai 17 h 30
Festin des sommeliers
Restaurant Le Pied de Cochon

CANDIDATURES MEMBRES DU CONSEIL DE DIRECTION

Le Conseil de direction de la section Outaouais est composé d'un minimum de sept (7) membres et d'un maximum de onze (11). Voici ceux qui ont posé leur candidature à titre de membres du Conseil de direction de la section Outaouais pour la saison 2022-2023. Les voici :

Steve Baril
Richard Bourassa
Jean-François Fiset
Patrick Langlois
Serge Presseau
André Thivierge
Annie Trudel
Qianni Zhao

Venez participer à l'Assemblée générale le **28 mai 2022 à 10 h** aux *Jardins du Château*.

Jean-Michel Demarcq
Président,
Comité de mise en candidature

Mot du président

Cher amicaliste,

Le 28 mai prochain, je terminerai mon mandat en tant que président de la section. J'ai joint l'Amicale en 2009 et j'ai commencé à m'impliquer au niveau du service des vins, le versage, puis au conseil de direction, membre de l'équipe des cours et la présidence depuis maintenant quatre ans. Ce fut une expérience enrichissante, agréable et remplie de découvertes. Il est maintenant le temps de passer le flambeau à une personne qui sera élue le 28 mai prochain. Si vous avez un intérêt pour vous impliquer au niveau de la section, n'hésitez pas à communiquer avec une personne du conseil de direction, votre aide sera plus que bienvenue. Je vous invite donc le 28 mai prochain au Jardins du Château pour notre assemblée générale annuelle et l'élection du prochain conseil de direction.

Je tiens personnellement à remercier tous les directeurs anciens et actuels que j'ai croisés pendant les dernières années et également tous les membres pour votre participation à toutes nos activités.

Nous terminerons notre année avec le Festin des sommeliers, cette année André Thivierge et Richard Bourassa vous invitent au restaurant *Le Pied de Cochon*. Ne tardez pas pour vous inscrire.

Amicalement,

JF

Rapport d'activité
Dégustation technique de 10 chardonnays
25 mars 2022

Le 25 mars 2022, Steve Baril, Jean-François Fiset et Annie Trudel nous ont conviés à une dégustation technique de 10 chardonnays pour bien accueillir le printemps. Nous devions tenter d'identifier les vins proposés. Cette façon de procéder a résulté à une compétition entre certaines équipes. Malheureusement l'histoire ne dit pas qui a remporté la mise!

Vin #1 : (Pascal Doquet, Le Mont-Aimé, Blanc de Blancs Brut, Champagne, France 2007 97 $) À l'accueil, un Blanc de Blancs nous a été servi. Les participants, en général, ont apprécié. Au visuel : pas très effervescents, des bulles fines et paresseuses. À l'olfactif : la pomme, pomme confite, la levure et une impression de déclin. Au gustatif : la pomme très mûre mais pas acidulée.

Vin # 2 : (Bachelder ChardonnayMinéralité, VQA, Péninsule du Niagara, Canada, 2019 26,95 $) Au visuel : une belle robe jaune paille avec un reflet doré, limpide, avec sa couronne transparente. À l'olfactif : nez fermé, salade de fruits avec une évolution rapide. Au gustatif : pas long en bouche, une certaine minéralité a été décelée, les participants ont trouvé que ce chardonnay manquait d'acidité et d'équilibre.

Vin # 3 : (Otazu Chardonnay Navarra DO, Espagne, 2020 18,30 $) Au visuel : belle robe jaune paille avec sa couronne aqueuse. À l'olfactif : un nez discret, nez de poussière selon certains, peu boisé et on pense que c'était un vin jeune. Au gustatif : les fruits sucrés sont ressortis avec une bonne longueur en bouche, une belle rondeur et un bel équilibre.

Vin # 4 : (Castellodella Sala BramitoUmbria, IGT, Italie, 2020 27 $) Au visuel : couleur jaune paille avec une robe d'une certaine brillance. À l'olfactif : c'est un chardonnay assez boisé un peu vanillé avec des effluves de fruits tropicaux, bref c'est un nez expressif. Au gustatif : il était plus boisé que les autres dégustés avant. On pouvait détecter de la vanille et du litchi. Certains l'on aimé, d'autres ont trouvé qu'il était décevant; le gustatif ne suivait pas l'olfactif.

Vin # 5 : (Domaine du Château de Meursault, Le Limozin, AOP, Meursault, France, 2019 87,25 $) Au visuel : une belle couleur jaune paille avec un certain reflet avec une robe très limpide. À l'olfactif : on pouvait humer des arômes d'olives, de noix de coco, d'agrumes et de mie de pain. Les participants ont observé un changement dans les arômes après plusieurs minutes. Au gustatif : chardonnay boisé, explosif en bouche, une attaque puissante avec une belle acidité et une finale de vanille et de beurre bien agréable.

Vin # 6 (El enemigo Chardonnay Mendoza, IG, Argentine, 2017 24,20 $) Au visuel : ce chardonnay présentait une robe très brillante avec une couronne incolore et un reflet doré. À l'olfactif : le pétrole et le caoutchouc selon certaines étaient perceptibles, d'autres ont remarqué plutôt des fleurs blanches et des fruits au 2e nez. Bref nez assez complexe. Au gustatif : on a remarqué une certaine acidité, une longueur moyenne et une attaque puissante. Malgré tout un certain équilibre.

Vin # 7 (Stags Leap Chardonnay Napa Valley, AVA, États-Unis, 2020 37,25 $) Au visuel : une robe élégante jaune paille avec de fines jambes. À l'olfactif : un nez discret avec des arômes d'amandes et de fruits tropicaux. Au gustatif : un goût discret qui suit l'olfactif, acidité présente avec une longue évolution.

Vin # 8 (Louis Jabot Chassagne Montrachet, AOP, Chassagne-Montrachet, France 2019 93 $) Au visuel : couleur jaune paille avec une belle brillance, très raffinée. À l'olfactif : nez assez complexe avec des arômes de beurre, de bois, de vanille, de miel et de soufre. Au gustatif : tous étaient unanimes pour le pain brioché, le caramel, le sucre et une belle chaleur en gorge.

Vin # 9 (Domaine d'Henri, Héritage, Fourchaume, Chablis 1er Cru 2014 71 $) Au visuel : Un beau reflet doré était présent et sa robe était limpide. À l'olfactif : ce nez était discret, complexe et fermé. On a tout de même identifié des notes acidulées, l'olive, la morille séchée et une certaine minéralité, bref un nez charmeur. Au gustatif : très enrobant avec une attaque franche. Certains ont goûté la poire verte. Comme le nez, le goût était charmeur.

(La suite à la page suivante.)

Rapport d'activité

Dégustation technique de 10 chardonnays (suite)

Vin # 10 (St-Aubin 1er Cru en Remilly, France, 201485 $) Au visuel : sa robe était plus pâle que les autres, avec une belle transparence. À l'olfactif : nez complexe, le caoutchouc, la saucisse, l'étable ainsi que l'animal ont été décelés par les participants. Au gustatif : une belle acidité et un bel équilibre moyen en bouche ont été observés.

Commentaires : pour expliquer les différentes observations olfactives, notre chimiste attitré à l'Amicale nous a expliqué qu'une bactérie (Brettanomyces ou bruxellensis) pouvait transformer les odeurs. Merci à Daniel Ducharme, nous sommes plus savants maintenant! Il a aussi été mentionné que nous pouvions avoir des observations différentes parce qu'il y avait plusieurs bouteilles du même vin servi aux tables.

Merci aux organisateurs Steve, Jean-François et Annie pour la belle soirée

Denis Labelle

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE SECTION OUTAOUAIS – 28 MAI 2022

N'oubliez de participer à notre assemblée générale du 28 mai! Voici la liste des récipiendaires qui ont atteint un anniversaire d'ancienneté :

35 ans

Jean-Michel Demarcq
Rosine Gerhard

25 ans

Jean Benoît
Roger Mareschal

20 ans

Claude Gaudreau
Céline Gendron
Christian Jensen
Serge La France
Francine Laliberté
France Ouellette
Ronald Palardy
Annie Trudel

15 ans

Hélène Dalpé
Nicole Gagnon
Francine Houle
Gaëtan Lavoie
Margarita Merino
Gilles Proulx

10 ans

André Beaulieu
Martin Deslauriers
Sylvie Desmarais
Jacynthe Gagnon
Cathie Labrie
Yves Lamoureux
Danielle Longpré

5 ans

Steve Baril
Marie-France Delorme
Danie Duchesne
Daniel Godbout
Caroline Meunier
Qian Ni Zhao

Venez chercher votre épinglette. Vous le méritez bien.

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

Jean-François Fiset, *président*
Patrick Langlois, *vice-président*
Qianni Zhao, *secrétaire*
Richard Bourassa, *trésorier*
André Thivierge, *directeur des cours*
Daniel Ducharme, *chef du Protocole*
Steve Baril, *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.

L'Amicale des Sommeliers du Québec
Section Outaouais

Le 1er mai 2022

Membres de l'Amicale des Sommeliers du Québec, section Outaouais,

J'ai le plaisir de vous convoquer à l'Assemblée générale annuelle de l'Amicale des Sommeliers du Québec, section Outaouais, le **samedi 28 mai 2022** à compter de **10 h** aux **Jardins du Château, 100, rue du Château, Gatineau (secteur Hull).**

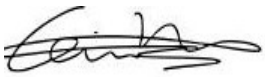
Je vous propose l'ordre du jour suivant :

1. Mot de bienvenue
2. Adoption de l'ordre du jour
3. Adoption du procès-verbal de l'assemblée générale de l'année 2018-2019
4. Rapport annuel du président
5. Rapport annuel du trésorier
6. Ancienneté, reconnaissance et mérite
7. Rapport du président d'élection sur les mises en candidatures aux postes de directeurs
8. Élection des membres du conseil de direction
9. Élection du ou de la président(e)
10. Mot du nouveau ou de la nouvelle président(e)
11. Rapport annuel du président provincial
12. Adoption des propositions du provincial
13. Varia
14. Clôture de l'assemblée générale 2021-2022

J'espère que vous serez des nôtres, **samedi 28 mai 2022, 10 h**. Il est fortement recommandé de confirmer votre présence par courriel à qiannizhao@gmail.com ou au numéro de téléphone suivant : 514 996-5166 d'ici le 23 mai prochain.

Veuillez agréer, membres de l'Amicale, mes plus amicales salutations.

La secrétaire,



Qian Ni Zhao

L'Amicale des Sommeliers du Québec
Section Outaouais

REPAS GASTRONOMIQUE « LE FESTIN DES SOMMELIERS »

RESTAURANT LE PIED DE COCHON
248, RUE MONTCALM, GATINEAU (SECTEUR HULL)
LE SAMEDI 28 MAI 2022 – 17 H 30

Le Festin des Sommeliers constitue chaque année une merveilleuse occasion de se dire au revoir avant l'été, tout en profitant d'un repas élaboré avec le souci de l'originalité combinée aux meilleurs accords mets-vins. Et pour cause… Pour notre repas gastronomique de fin d'année, le premier depuis trois ans, nous explorerons le 28 mai prochain les créations du chef invité, Olivier Soyez au restaurant *Le Pied de Cochon* de Gatineau.

En complicité avec le chef, vos hôtes Richard Bourassa et André Thivierge ont imaginé un menu sortant des sentiers battus, accompagné de vins qui vous offriront une explosion de saveurs inoubliable! Nous vous invitons à vous joindre à nous pour une soirée qui promet beaucoup. Au plaisir de vous y voir en grand nombre!

Nous acceptons les paiements électroniques (Interac et PayPal). Pour le paiement par Interac, veuillez faire parvenir le virement, le formulaire d'inscription et la réponse à la question de sécurité à Richard Bourassa à bourassa.blais9@gmail.com. Pour le paiement par PayPal, veuillez le faire par notre site web en cliquant sur ce lien :

https://www.amicaledessommeliers.com/Outaouais/activites/repas-gastronomique-festin-des-sommeliers/

Vous pouvez également envoyer votre inscription par la poste avec votre chèque à :
Richard Bourassa, 38, impasse du Paysage, Gatineau QC J8Z 2Y1.
Informez Richard par courriel avant d'envoyer votre chèque.
Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec
Richard au 819 772-8173.

----------✂----------

LE FESTIN DES SOMMELIERS – RESTAURANT LE PIED DE COCHON
SAMEDI 28 MAI 2022 À 17 H 30

Nom du (des) membre(s) : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Nom du (des) invité(es) : _____

Membre(s) : _____ x 145 $ = _____$

Invité(e)s : _____ x 160 $ = _____$

Total : _____$

Seul un paiement reçu par l'Amicale peut vous garantir une place.
Si vous payez par chèque, faites-le à l'ordre *L'ASQ, section Outaouais*.
PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI!

J'ai une allergie ou une intolérance alimentaire à : _____

Je désire être à la table (max. de 8) de : _____

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

REPAS GASTRONOMIQUE « LE FESTIN DES SOMMELIERS »
RESTAURANT LE PIED DE COCHON
248, RUE MONTCALM, GATINEAU (SECTEUR HULL)
LE SAMEDI 28 MAI 2022 – 17 H 30

MENU

Bavette de bœuf Angus grillé en canapé, tartare et sel d'Hawaii
Bernard Massard, chardonnay brut, Luxembourg

Gaspacho selon l'inspiration du chef, maquereaux escabèche, fromage de chèvre et pistou à l'ail des ours
Gérard Bertrand, Côte des roses, France 2020

Gravlax de saumon agrume, poireaux sauce au radis, crémeuse aux moutardes et miche au levain de Khorasan
Domaine de Riaux, Pouilly Fumé, France 2020

Cuisse de canard confit sur tatins de tomates, sauce vineuse émulsionnée au foie gras, purée de topinambour truffée, asperges rôties et gastrique de griottes
Château Clarke, Listrac-Médoc, France 2016

Granité au rosé de Provence et romarin

Effiloché de chicons aux noix et bleu de France, jus vert de cerfeuil et carminée
Sébastien Brunet, Vouvray, Méthode traditionnelle, Brut, France 2020

Crème brulée aux éclats de framboise et amandes, glace à l'ancienne au citron
Château Armajan Des Ormes, Sauternes, France 2016