Vol. 30, Nº 4, Mars 2022

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 25 mars 19 h
Dégustation technique
Les chardonnays du monde
Jardins du Château

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

PROGRAMME DE PROMOTIONS

Vous trouverez ci-joint notre **programme de promotions** pour la saison actuelle. Gardez toujours votre carte de membre à portée de la main et n'hésitez pas à l'utiliser. Nos partenaires nous indiquent que les membres ne le font pas assez souvent. Si vous avez des problèmes avec les partenaires, communiquez avec Jean-François Fiset, président de la section.

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 avec plaisir que j'accueille les assouplissements de la santé publique. Le calendrier de nos activités a été adapté afin de poursuivre nos activités. La prochaine activité se déroulera le 25 mars prochain et la thématique sera sur un cépage que j'affectionne particulièrement, le ***Chardonnay.*** Vous trouverez le calendrier des activités jusqu'à la fin de la saison. L'Amicale continue d'offrir divers cours, je vous invite donc à visiter notre site web pour connaître les prochains cours offerts, il s'agit d'une opportunité pour parfaire vos connaissances.

Saviez-vous que le 16 janvier 1962, quelques professionnels et amateurs de vin fondèrent à Montréal l'Amicale des sommeliers du Québec. L'amicale des sommeliers du Québec célèbre donc ses 60 ans! Pour célébrer ses 60 ans, le conseil général envisage de lancer un nouveau cours consacré entièrement aux vins du Québec, reconnaître un vin québécois lors du concours de la Coupe des Nations, remettre une bourse à un sommelier de la relève avec le concours des Écoles de sommellerie du Québec, organiser un banquet dans chacune des sections et finalement organiser un banquet national au vignoble l'Orpailleur.

Restez à l'affût, plus de détails suivront sur le programme d'activités du 60e anniversaire de l'Amicale.

JF

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION ACCORDS DE BIÈRES LOCALES ET METS
VENDREDI 19 NOVEMBRE 2021

Pour la première fois, l'Amicale des sommeliers du Québec, section Outaouais, nous a conviés à une dégustation qui s'aventurait dans l'univers des bières de microbrasseries locales. Martin Plouffe et André Thivierge ont organisé une activité où l'abondance des saveurs, couleurs et textures ont littéralement emballé nos sens. L'activité a connu un succès fulgurant, tant par la rapidité des inscriptions que par l'appréciation de l'événement le soir même.

Bien sûr, tous les participants avaient leur passeport vaccinal et toutes les mesures sanitaires en vigueur ont été appliquées rigoureusement incluant le port du masque lors des déplacements.

Notre président, Jean-François Fiset, nous a d'abord souhaité la bienvenue et a remis des épinglettes aux nouveaux membres et à des membres ayant atteint des dates anniversaires. Il est à noter que de nouveaux visages étaient présents.

La soirée était animée avec brio par Alain Geoffroy des Brasseurs du Temps, un conférencier aussi féru que passionné et qui a su capter notre attention du début à la fin. Il nous a d'abord raconté l'histoire et les origines de la bière qui remontent à 6000 ans avant JC! Les trois (3) types de fermentation ont été décrits : les bières de fermentation basse ou « Lagers », les bières de fermentation haute ou « Ales » et finalement les bières de fermentation spontanée ou « Lambics ». M. Geoffroy nous a ensuite présenté les quatre (4) grands courants brassicoles, soient les styles anglais du Royaume Uni, les styles provenant de l'Allemagne/République tchèque, ceux de la Belgique et ceux des États-Unis.

La provenance de l'appellation IPA (India Pale Ale) nous a aussi été expliquée. Afin d'exporter des bières Pale Ale de l'Angleterre jusqu'en Inde, celles-ci devaient entreprendre un long voyage qui les exposait à des conditions de chaleur nuisant à leur préservation. On a alors constaté qu'une concentration accrue en alcool et en houblon permettait aux bières anglaises d'arriver à bon port en ayant conservé toutes leurs propriétés gustatives. Le houblon donne aux bières IPA leur amertume caractéristique, mais de surcroît, des goûts épicés, herbacés ou de fruits (agrumes, fruits tropicaux, etc.), selon le houblon utilisé, ce qui rend ce type de bière si intéressant et populaire.

Nous avons la chance d'avoir plusieurs brasseries locales en Outaouais. Bien que nos organisateurs auraient aimé avoir des bières représentant chacune de celle-ci, en raison de diverses tracasseries administratives (e.g., permis, etc.), ceci n'a pas été possible. Les bières dégustées provenaient de la *Brasserie du Bas Canada* (BBC), des *Brasseurs du Temps* (BDT) et du *5e Baron*. Mentionnons les autres brasseries locales : *À la dérive*, *Gainsbourg* et *Gallicus*.

Allons-y donc avec la dégustation de chacune des bières qui s'est faite en quatre (4) services. Il a été captivant de constater que la bière, tout comme le vin, se prête à des accords avec différents aliments et mets.

Le **premier service** nous a permis de découvrir les ***saveurs de base*** : sucre, amertume et acidité. Il comportait trois (3) bières et était accompagné de croustilles de saveur nature.

Bière #1 : Smoothie Sour BBC (5 % d'alcool, 5,80 $/473 ml)
Au visuel, nous avons ici une bière opaque, d'une couleur pourpre laiteuse et de consistance de type smoothie qui laisse un résidu sur la paroi. Au nez, des arômes de petits fruits des champs, framboises, bleuets, canneberges, d'agrumes et de notes rappelant le sorbet. En bouche, cette bière est onctueuse, avec un goût proéminent de framboises, de canneberges et de tomates cerise dans une belle base d'acidité. Cette bière a été un coup de cœur pour plusieurs! Autant elle pourrait se boire seule, il a été suggéré qu'elle serait excellente en accompagnement avec de l'agneau ou des viandes sauvages comme le chevreuil.

Bière #2 : Hemlock West Coast IPA (5e Baron) (7 % d'alcool, 5,79 $/473 ml)
Voici une bière claire, de couleur cuivre, ambrée avec un col de mousse et des bulles très fines qui montent rapidement à la surface. On note un arôme très agréable et généreux surtout floral, d'agrume, de pamplemousses rose et blanc et de zeste de pamplemousse. Le palais est surpris par l'amertume de la bière, rappelant la partie blanche de la pelure d'un pamplemousse. Il est à noter que cette saveur ne provient pas dans ce cas-ci de l'ajout de pamplemousse, mais bien du houblon. L'accord avec des mets épicés, bien relevés pourrait se révéler intéressant.

Bière #3 : La Pommée (BDT) (5 % d'alcool, 5,49 $/473 ml)
Au visuel, aspect opaque avec une riche couleur ambrée rappelant le caramel. En bouche, cette bière présente un goût prononcé de pomme dans une belle acidité bien équilibrée. Bon accord avec les croustilles, … mais de l'avis de certains, qu'est-ce qui ne s'accorde pas avec les croustilles?

LA SUITE À LA PAGE SUIVANTE.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION ACCORDS DE BIÈRES LOCALES ET METS
VENDREDI 19 NOVEMBRE 2021

Le **deuxième service** nous a fait entrevoir l'univers des ***bières complexes***. Il comportait deux (2) bières et était accompagné de quatre (4) fromages de la région, tous excellents : La Tête à Papineau (Fromagerie de Montebello), La Petite Folie (Folies Bergères), Le Pacte des Brasseurs (Fromagerie la Cabriole), et l'Attrappe Cœur (Trappe à Fromage).

Bière #4 : Prairies Stout impérial au seigle (5e Baron) (10 % d'alcool, 5,99 $/473 ml)
Au visuel, nous avons affaire à une bière opaque, noire, avec un col caramel ambré, garni d'une mousse beige. Au nez, une combinaison de céréales grillées presque carbonisées, de café expresso et de chocolat noir. En bouche, nous notons une texture onctueuse avec un goût de chocolat noir, de miel et de poivre noir à la fin. Tous les fromages étaient agréables avec cette bière, particulièrement la Petite Folie et le Pacte des Brasseurs.

Bière #5 : Dumduminator (BDT) (8 % d'alcool, 5,99 $/473 ml)
Une apparence semi-opaque, une couleur ambrée foncée et rougeâtre et avec un généreux col de mousse. Au nez, des relents d'orange sanguine, de fruits tropicaux et de banane. En bouche, une saveur de caramel bercée de douce amertume. Très prisée avec l'Attrappe Cœur.

Le **troisième service** nous a présenté les mariages de bières et de ***charcuteries***. M. Geoffroy nous a expliqué les ***accords de résonance***, de ***complémentarité*** et de ***contraste.*** À l'honneur, trois (3) bières et trois (3) charcuteries : un saucisson gras, un bœuf salé et un jambon forêt noire.

Bière #6 : Belvédère Vienna Lager (5e Baron) (5 % d'alcool, 5,65 $/473 ml)
À l'œil, une bière de couleur ambrée, légèrement turbide avec un col de mousse blanche. Le nez est floral, avec des effluves d'agrumes et d'oranges sanguines plus prononcées. En bouche, les agrumes se manifestent d'abord, ensuite, les céréales torréfiées, le tout dans une légère amertume et un agréable arrière-goût de levure. Cette bière se marie bien avec le bœuf salé et le saucisson en venant en adoucir les saveurs. On note un ***accord de résonance*** avec le jambon.

Bière #7: La Camelot (BDT) (5 % d'alcool, 5,65 $/473 ml)
Une apparence semi-opaque, de couleur ambrée, foncée, brillante et avec un col de mousse. Un nez discret avec des notes de caramel et de chocolat. En bouche, un bel équilibre de caramel brûlé et de chocolat. Nous notons un ***accord de complémentarité*** avec le bœuf salé.

Bière #8 : DIPA (BBC) (8 % d'alcool, 6,10 $/473 ml)
Au visuel, cette bière est opaque, de couleur citron et avec un généreux col de mousse. Un nez explosif d'ananas, de citron et de fruits tropicaux, de mangue et de papaye. D'après ces effluves, on s'attend à de l'acidité en bouche, mais c'est l'amertume qui nous surprend. On observe un bon accord avec toutes les charcuteries mais on note un ***accord de contraste*** avec le bœuf salé.

Je mentionne qu'à notre table, nous avions parmi nous une personne végétarienne qui a continué à goûter les bières avec les fromages. Elle a trouvé que celles-ci s'harmonisent bien avec les quatre (4) fromages.

Avec le **quatrième service**, nous avons eu la chance de clôturer ce merveilleux événement avec deux (2) bières et trois (3) chocolats, respectivement au lait, salé et noir.

Bière #9 : Imperial Sweet Stout (BBC) (10,5 % d'alcool, 25 $/750 ml)
À l'œil, il s'agit d'une bière opaque, noire et brillante. Au nez, des arômes de beurre d'arachide, de tabac et de noix de coco. En bouche, un goût de chocolat et de café au lait. De façon générale, un bon accord avec tous les chocolats.

Bière #10 $ Obscur Désir (BDT) (10 % d'alcool, 9,35 $/750 ml)
Au visuel, une bière noire et brillante avec une fine mousse expresso. Un nez surprenant de réglisse noire, de sauce soya, de mélasse, de fruits rouges, de cerises noires, de prunes fraîches et de raisins secs. En bouche, c'est le goût de café et de chocolat qui prédomine, mais on note des saveurs de prunes sèches, de raisins sultana, de pommes rouges, de griottes et de bois. Encore ici, un bon accord avec tous les chocolats, plus particulièrement avec le chocolat noir.

C'est ainsi que s'est terminée cette belle soirée riche en découvertes et qui a ouvert une porte sur un monde nouveau pour plusieurs d'entre nous. Un grand merci aux organisateurs Martin et André pour toute la recherche, la planification et le travail que nécessitent la préparation d'un tel événement. Merci aussi à M. Geoffroy de nous avoir fait partager sa passion pour l'univers fascinant des bières de microbrasseries.

Lindsay Blaney

RAPPORT D'ACTIVITÉ
LES AGAPES DE NOËL 2021
SAMEDI 4 DÉCEMBRE 2021

Nous avons été conviés aux Agapes de Noël en cette hivernale journée où une délicate neige blanche recouvrant la chaussée soulignait l'ouverture d'un mois de célébration. Les obstacles, les défis et les risques d'offrir un repas de groupe en cette période de pandémie ont été résolus par l'équipe de l'Amicale et par le *Saint-Estèphe* qui nous a offert, comme d'habitude, une très belle prestation.

Nos hôtes nous ont proposé des accords innovants sinon audacieux le long de ce repas savoureux. Le rythme du repas, durant lequel les vins nous arrivaient un peu avant les plats, nous a permis de décrire les vins tels quels avant de pouvoir évaluer les accords. Les assiettes étaient toutes présentées avec une belle recherche. C'est un peu moins glamour au Château, mais cela permet une flexibilité que les restaurants ne nous offrent pas souvent.

Le mousseux de bienvenue, le cava ***La Vida al Camp Brut*** était fort sympathique avec sa robe jaune dorée, dotée de belles chaînes de bulles fines et persistantes. Son nez épicé d'où émanait des arômes d'agrumes et de pain grillé puis son bel équilibre en bouche font de ce mousseux, à 21,65 $, une valeur sûre. Pour accompagner une entrée déclinant trois nuances de foie gras, en mousse, en terrine et poêlé, nous avons eu droit au ***Cidre de glace du Domaine Lafrance*** des Basses-Laurentides. Ce cidre se détaille à 20,95 $ pour 375 ml. Son nez de pomme caramélisée, et sa texture onctueuse en bouche opéraient une belle harmonie avec l'assiette de foie gras merveilleusement bien présentée. À notre table, c'est la synergie avec la mousse qui a été l'accord le plus apprécié.

Le velouté au fumet de champignons était servi avec un ***Laurus, Gabriel Meffres & Cie, AOC Côtes du Rhône*, 2019**. Cet agréable vin blanc à 19,20 $, doté d'un nez rappelant la poire, la pêche, l'eucalyptus et l'agrume, se distinguait aux papilles avec son équilibre, son aspect terreux, ses notes de réglisse et sa finale légèrement amère. L'amertume disparaît au contact du velouté de champignons, pour une harmonie qui bonifie le vin. Un entremets a suivi sous la forme d'une micro-salade de mesclun, chèvre tiède sur concombre et mandarine.

En guise de plat principal, nous avons eu droit à un filet de porc farci au cerf et aux canneberges, servi avec un sauté de légumes et un cube de pomme de terre, nappés d'une étonnante sauce au sirop de bouleau. Pour accompagner ce plat magnifique, nous avons eu droit à deux vins rouges : ***Trabuch, Salvano, DOP Langhe,* 2017**, Italie; et, ***Les Launes, Delas, Frères, AOC, Crozes-Hermitage*, 2019**, France. Dans un premier temps, sans accompagnement, le vin italien doté d'un nez intense et boisé avec des arômes de cerises et de réglisse, et aux saveurs de tabac, de réglisse et de goudron encadrés de tanins puissants a été préféré à son voisin français. Par la suite, le Crozes-Hermitage, avec son nez initialement discret, mais une fois ouvert plus complexe, doté d'arômes de cuir, de viande, de fruits rouges, de romarin et de chocolat, puis des saveurs de cerises, de confiture de coing, de cuir, et de viande s'est avéré un meilleur accord avec le plat. Il avait d'ailleurs une plus grande persistance et un potentiel de vieillissement indiscutable. Ces vins se détaillent respectivement à 27,25 $ pour l'italien et à 32,25 $ pour le Crozes-Hermitage.

L'assiette de dessert déclinait un trio de tiramisu aux différentes formes. Une liqueur de café québécoise, ***Hywilde au Café du Artist in Residence Distillerie***, accompagnait ce plat. À 35 $ la bouteille, cet élixir est plutôt abordable pour un produit local au nez invitant de café et de caramel. En bouche, il est onctueux, assez sucré, avec un taux d'alcool de 30 % qui se fait vite oublier.

En espérant que ces Agapes de Noël n'auront pas été qu'une éclaircie dans la tempête, mais un présage de lendemains sans nuages, j'aimerais remercier toute l'équipe qui a pris des risques pour nous offrir ce très bon repas avec des accords mets-vins audacieux. Je tiens à remercier particulièrement Guy Villeneuve pour la préparation de la salle et la décoration, Annie Fournier à l'accueil, Nicole Robidoux au soutien technique, Daniel Ducharme et Annie Trudel à l'organisation, et naturellement, toute l'équipe du Saint-Estèphe.

Ronald Palardy

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.

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	Verticale exceptionnelle de Brunello de Querce Bettina	Luc Lalonde Chantal Parent
Vendredi 19 novembre	Dégustation technique	Dégustation de bières de microbrasserie	Martin Plouffe André Thivierge
Samedi 4 décembre	Repas gastronomique	Les Agapes de Noël	Daniel Ducharme Annie Trudel
Vendredi 25 mars	Dégustation technique	Les chardonnays du monde	Steve Baril Jean-François Fiset Annie Trudel
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
Samedi 28 mai ou 4 juin	Repas gastronomique	Festin des sommeliers	Richard Bourassa André Thivierge
Samedi 11 juin	Assemblée provinciale		Annie Fournier André Thivierge

PROGRAMME DE PROMOTIONS 2021-2022
L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC

Les commerces suivants participent au programme de promotions de l'Amicale des Sommeliers du Québec et offrent des rabais sous diverses formes aux membres en règle de l'Amicale des Sommeliers du Québec (toutes les sections) jusqu'au 30 septembre 2022 selon les modalités précisées ci-dessous.

LES FROMAGES

La Trappe à Fromage – 500, chemin Industriel, secteur Gatineau (819 243-6411, poste 500), 200, rue Bellehumeur, secteur Gatineau (819 243-6411, poste 200), 114, boul. Saint-Raymond, secteur Hull (819 243-6411, poste 300) 425, chemin Vanier, secteur Aylmer (819 243-6411 poste 400) et 121 A, rue Georges, secteur Masson-Angers (819 243-6411, poste 600). Un rabais de 15 % est offert au titulaire d'une carte de membre 2021-2022 à l'achat de tout fromage affiné et de tout plat préparé incluant le saumon à prix régulier. Cela exclut les fromages frais en grains et du jour, fêta, ricotta et parmesan râpé.

The House of Cheese – 34, Byward Market Square, Ottawa ON (613 241-4853). Un rabais de 10 % est offert au titulaire d'une carte de membre 2021-2022 à l'achat de fromage à prix régulier en magasin.

LES POISSONS

Capital Fish Market – 160, rue Adrien-Robert, secteur Hull, Gatineau QC (819 778-1892). Un rabais de 10 % est offert au titulaire d'une carte de membre 2021-2022 sur ses achats en magasin.

LES RESTAURANTS

Le Pied de Cochon – 248, rue Montcalm, secteur Hull, Gatineau QC (819 777-5808). Un kir est offert gratuitement au titulaire d'une carte de membre 2021-2022 et un autre à une personne non-membre l'accompagnant.

Les Fougères – 783, Route 105, Chelsea QC (819 827-8942). Un verre de mousseux est offert gratuitement au titulaire d'une carte de membre 2021-2022 lorsqu'il mange.

L'Orée du Bois – chemin Kingsmère, Old Chelsea QC (819 827-0332). Un apéritif est offert gratuitement au titulaire d'une carte de membre 2021-2022 et un autre à une personne non-membre l'accompagnant.

LES PRODUITS FINS

Gourmet Sélect – (Kenny Graham, 819 230-2567, grah_ken@hotmail.com). Distributeur de produits fins en Outaouais tel que: magret et cuisses de canard frais/surgelé, cuisses confites surgelées en cré-o-vac et en conserve dans le gras, foie gras de canard frais/surgelé (les commandes de foie gras Rougié doivent être faites avant octobre pour Noël). Un rabais allant jusqu'à 15 % (selon le produit et la quantité) sur le prix de détail suggéré ou régulier en magasin (prix courant du marché local, exception de Costco) est offert au titulaire d'une carte de membre 2021-2022. Livraison à domicile disponible selon la valeur de la commande et l'adresse de résidence. Veuillez noter que Kenny Graham est en semi-retraite. Il est possible que les délais de livraison soient plus longs.

La boulangerie Beirut – 269, rue Laramée, secteur Hull, Gatineau QC (819 778-3532). Un rabais de 10 % est offert au titulaire d'une carte de membre 2021-2022 à l'achat de toute marchandise à prix régulier.

Maison de thé CHA YI – 165, rue Eddy, secteur Hull, Gatineau QC (819 205-1830, www.chayi.ca). Un rabais de 10 % est offert sur les thés et tisanes en vrac en magasin au titulaire d'une carte de membre 2021-2022.

LES AUTRES SERVICES

C.A. Paradis Le Paradis du Chef – 1314, rue Bank, Ottawa ON (613 731-2866). Un rabais de 10 % est offert sur l'achat d'articles associés au vin au titulaire d'une carte de membre 2021-2022, à l'exception des celliers et des articles déjà en promotion.