



Vol. 31, N° 1, Août 2022

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 16 septembre 19 h
La Bienvenue 2022-2023
Jardins du Château

Vendredi 30 septembre 19 h
Dégustation « Les bières du monde »
Jardins du Château
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

Vin rouge de bleuets

Un ami m'a fait parvenir un article¹ paru dans La Presse le 14 août 2022 selon lequel la SAQ allait vendre un vin rouge fait de bleuets sauvages. J'ai accroché sur le terme vin. Le vin est une boisson alcoolisée provenant de la fermentation du raisin. Et le bleuet n'est pas un raisin. J'ai regardé sur le site de la SAQ mais il n'y a aucune mention du produit. Je me suis demandé si la loi québécoise le permettait. Aux articles 16 et suivants du *Règlement sur le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de vin*, une boisson alcoolique à base de fruits doit contenir entre 1,5 % et 7 % d'alcool et provenir de la fermentation alcoolique de fruits dans une proportion d'au moins 60 % de l'alcool contenu. Il y a certaines subtilités de fabriquer des boissons alcooliques à base de vin auxquelles est ajouté du jus de fruits. Pas certain que le mot vin puisse être associé aux bleuets. J'attends que le site de la SAQ mette les renseignements sur le produit. **Yves Bovet**

Source :

¹ <https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2022-08-14/du-vin-rouge-a-base-de-bleuets-bientot-sur-les-tablettes.php>

² <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/rc/s-13,%20r.%207>

Salon de vins en Outaouais

J'ai été informé par Riccardo Rossi-Ricci, un de nos membres, que le premier *Festival des vins et spiritueux en Outaouais* se déroulera du 26 au 28 août 2022. Le site *Champboisé de L'Ange-Gardien* a été choisi pour accueillir la première édition. Consulter le site <https://vinsoutaouais.ca/> pour plus de détails.

Mot du président



Chers Amicalistes,

Vous ai-je déjà parlé des belles heures du Duc de Bourgogne? Celles où vous admirez en pamoison les rayons du soleil flirter avec les libellules et les papillons, lécher les fines herbes et les folioles des verges d'or parfaitement érigées et se déposer langoureusement sur la surface d'un bassin poissonneux qui ferait l'envie de Monet lui-même? Celles où le temps semble s'égrainer à la vitesse d'un escargot qui esquisse sa trace sur une immense feuille d'Alocasia jusqu'à son rebord avant de basculer de l'autre côté de la force? Oui, ces enluminures, telles une fin d'été jaculant sa panoplie de couleurs et de sèveurs, comme une grappe bien mûre ayant glouti sans lâche les vibrations photoniques profusionnées par Hélios pour créer ce qu'Einstein imagina en 5 caractères afin de combler notre Graal de pure volupté, et qui hélas s'étiolent et s'envolent comme l'écume des jours? (Ouf! c'est ma plus longue phrase à vie... j'ai dû perdre 3 kilos...). En cette fin d'un mois d'août plus que parfait, dans l'expectative de bavarder un brin avec Gaudi et voltiger sur ses flèches gothiques, mes pensées sont à la Familia, celle de notre chère Amicale, notre Alma Mater in Vino Veritas, qui lance sous vos yeux sa prochaine saison avec grandeur, panache et vinocité.

Voici l'œuvre achevée de douze apôtres de Bacchus et de Dionysos : une Voie lactée de rencontres viticoles qui vous amèneront dans le Beaujolais, en Vénétie, en Germanie, dans la Rioja et à Bordeaux. À la demande générale, nous vous offrirons les bières du monde et on vous fera découvrir les vins orange! On ramènera les syrahs du monde et le concours « Réal-Lévesque » après plusieurs années d'absence; et finalement nous aurons une technique de producteur de grand calibre : Penfolds. Je termine en vous lançant une invitation toute personnelle à notre dégustation de Bienvenue du 16 septembre prochain. Invitez amis et collègues afin de leur faire découvrir notre Amicale! Cette année, nous soulignons les 20 ans de présence de l'Amicale au majestueux Château Monsarrat. J'ai hâte de vous y rencontrer! Je pourrais même vous montrer une de ses portes secrètes... si vous me regardez droit dans les yeux et me dites : « maintenant que j'ai vu ce que j'ai vu, je sais que je suis d'ici ». Je souhaite que notre programme d'activités pour cette nouvelle saison vous transporte directement dans cet état de grâce que nous quittons à peine. Ah...cet été qui fuit entre mes griffes...

Amicalement,

Tiger



RAPPORT D'ACTIVITÉ
LE FESTIN DES SOMMELIERS
RESTAURANT LE PIED DE COCHON
SAMEDI 28 MAI 2022

En cette belle journée du 28 mai, le Restaurant Le Pied de cochon semble à pleine capacité. Il accueille la section de l'Outaouais de l'Amicale des Sommeliers du Québec pour son Repas Gastronomique « Le Festin des Sommeliers ». On ressent une joie, voir une fébrilité, de sortir de nos bulles et de se retrouver en si grand nombre pour déguster des bulles. Un risque? Peut-être, mais calculé...

Nous sommes accueillis avec des flûtes remplies d'un beau liquide jaune pâle aux bulles fines et délicate collerette. Il s'agit du **Bernard Massard, chardonnay brut, Luxembourg**. Au nez, on y détecte des notes de pomme que certains disent verte, de poire, de citron, de vanille et de mie de pain. Les mêmes saveurs sont détectées en bouche. Nous percevons également une attaque fraîche, effervescente et agréable, une belle longueur et une finale puissante. Ce petit bijou est accompagné de canapé de tartare de bavette de bœuf Angus grillé et sel d'Hawaï. Oui, oui! Vous avez bien lu! Un blanc mousseux avec un tartare de bœuf. Le tartare est d'une texture veloutée, son assaisonnement délicat et bien équilibré offre un bel accord avec le vin. Le chef nous expliquera plus tard que la bavette avait été légèrement grillé pour le goût et que le croûton était à l'ail noir mature qui offre des saveurs chocolatées et anisées.

Nos organisateurs, Richard Bourassa et André Thivierge nous prient de prendre nos places à table pour le service suivant et invitent le chef, Olivier Soyez, à nous décrire le menu.

Le deuxième service est le **Gérard Bertrand, Côte des roses, France 2020** avec Gaspacho selon l'inspiration du chef, maquereaux en escabèche, fromage de chèvre et pistou à l'ail des ours. La première chose que l'on remarque est une jolie robe vieux rose, brillante et limpide. La dernière chose que l'on remarque est la beauté du culot en forme d'une rose. Au premier nez des notes de fraises, fruits rouges et, peut-être influencés par le nom, une touche rose sauvage. Le deuxième nez est puissant, complexe et agréable, on y remarque aussi des notes de pamplemousse rose, vanille, melon d'eau. L'attaque est fraîche, le fruit soutenu et une finale où on détecte de la vanille. L'accord est variable avec le plat : certains ont trouvé ce vin trop sucré d'autres trop délicat et léger pour la Gaspacho. La saveur de tomate de la Gaspacho est un peu dominante pour le vin mais l'accord est étonnamment intéressant avec le maquereau fini au vinaigre style céviché, un succès avec le fromage chèvre qui lui-même est une belle combinaison avec la Gaspacho. On remarque que le vin gagne à réchauffer, les notes florales sont plus intenses et il est plus long en bouche. Plusieurs l'ajouteront à leur liste de « vins de terrasse ».

Le troisième service est le **Domaine de Riaux, Pouilly Fumé, France 2020** accompagné d'un gravlax de saumon agrume, poireaux sauce au radis, crémeuse aux moutardes et miche au levain de Khorasan. La robe est un beau jaune paille brillant. Le premier nez, à prime abord légèrement fermé, évoque des notes de vanille, citron Meyer, abricot fruits tropicaux, foin et légèrement boisé, une légère minéralité et des fleurs de citronnier sont détectées au deuxième nez. L'attaque est sur le fruit, l'acidité est moyenne, la bouche a une bonne longueur, un bel équilibre, une texture riche et une belle minéralité. La texture du gravlax est merveilleuse et l'accord avec le vin, divin! Il rehausse l'acidité du vin et sa longueur.

Le quatrième service est le **Château Clarke, Lustrac-Médoc, France 2016** accompagné de cuisse de canard confit sur tatins de tomates, sauce vineuse émulsionnée au foie gras, purée de topinambour truffée, asperges rôties et gastrique de griottes. La robe cerise noire semi-opaque est surmontée d'une jolie couronne violacée montrant des signes de jeunesse. Le nez montre un peu plus d'évolution : des notes de cerises noires, de cassis, de mûres, de cacao, de torrification, et de chêne français s'expriment au premier nez. Au deuxième nez on détecte des odeurs de poivrons, de viande, d'écurie, de cuir, de tabac, un nez exubérant et complexe. En bouche, l'attaque est soyeuse et équilibrée, les tannins sont puissants et fondus, le fruit est présent et l'acidité fraîche. De superbes arômes de chocolat noir en rétro-olfaction. Bel accord avec le plat et ses composantes : le confit de canard est délicieux et onctueux, il rehausse l'acidité du vin; la tomate rehausse le fruit et les tannins. Petit sondage auprès de quelques convives : « accord fantastique », « plat excellent », « belle présentation ».

La suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ LE FESTIN DES SOMMELIERS RESTAURANT LE PIED DE COCHON (SUITE) SAMEDI 28 MAI 2022

Petite pose avec granité au rosé de Provence et romarin. Tout ce que peut dire et que nous n'en avons jamais suffisamment.

On poursuit le cinquième service, avec le **Sébastien Brunet, Vouvray, Méthode traditionnelle, Brut, France 2020**, accompagné d'une salade composée d'un effiloché de chicons (endives belges) aux noix et bleu de France, jus vert de cerfeuil et carminée. La robe est d'un jaune paille foncé et d'une belle brillance. Les bulles sont fines et délicates. Le nez est un peu fermé, une touche de pain, de levure, de pomme verte. En bouche, une acidité fraîche, une belle effervescence, fruit présent, belle longueur, belle équilibre. Bel accord? Un très bon fromage bleu mais beaucoup trop puissant pour le vin. L'endive beaucoup trop amère... Au moins les noix font un bel accord avec le vin... Un bon vin, une salade qui plaît à certains, mais pas ensemble...



Photo : Yves Bovet

Patrick Langlois, nouveau président de la section, à gauche, remet à Jean-François Fiset, président sortant, un certificat de président et un cadeau pour les 4 ans qu'il a passé à la présidence de la section.

Nous terminons avec le sixième service, **Château Armajan Des Ormes, Sauternes, France 2016** accompagné d'une crème brûlée aux éclats de framboise et amandes, glace à l'ancienne au citron. Une robe classique de l'appellation : jaune dorée intense aux reflets ambrés, brillante. Le nez est aussi typique ; des effluves de confiture d'abricot, d'ananas très mûr, de salade de fruit confit. En bouche une attaque sur le fruit, peu d'acidité mais une certaine légèreté, un bel équilibre. La glace est onctueuse et juteuse, elle estompe le sucre du vin et fait ressortir son acidité, un bel accord. Petit coup de cuillère, le craquelin du sucre caramélisé est prometteur. La crème brûlée est très crémeuse et n'est pas trop sucrée, les amandes parfument légèrement et sont une petite surprise sous la dent. Elle fait aussi un bel accord avec le vin.

Nos hôtes invitent à nouveau le chef Soyvez qui nous présente son équipe et répond aux questions des convives. Notre nouveau président, Patrick Langlois, se joint à eux pour les féliciter et les remercier pour cette belle activité qui termine bien la saison. Somme toute, un très beau repas en bonne compagnie. On se donne rendez-vous en septembre pour notre prochaine saison.

Annie Fournier

NOUVELLE SAISON – COURS/ATELIERS 2022-2023

La nouvelle saison des cours et des ateliers débute en octobre.

Voici l'horaire prévu à l'automne 2022 :

Atelier – Vins de la Californie (110 \$)
Le mardi 18 octobre et
le jeudi 20 octobre 2022
(deux places disponibles)

Initiation à la dégustation (180 \$)
les 7, 9, 14 et 16 novembre 2022
(lundis et mercredis)

Atelier – Vins de Bordeaux (110 \$)
Le lundi 28 novembre et
le mercredi 30 novembre 2022

Atelier – Champagnes et vins mousseux (110 \$)
Le lundi 5 décembre et
le mercredi 7 décembre 2022

La suite à la page suivante.

NOUVELLE SAISON – COURS/ATELIERS 2022-2023 (SUITE)

Voici l'horaire prévu à l'hiver et au printemps 2023 :

Initiation à la dégustation (180 \$)
les 17, 19, 24 et 26 janvier 2023
(mardis et jeudis)

Atelier – Champagnes et vins mousseux (110 \$)
Les lundis 20 février et
27 février 2023

Atelier – Vins d'Italie (110 \$)
Les lundis 20 mars et
27 mars 2023

Atelier – Vins de Bordeaux (110 \$)
Les jeudis 23 mars et
30 mars 2023

Pour ceux qui n'ont pas complété leur formation, c'est le moment de poursuivre vos apprentissages et d'approfondir vos connaissances sur les vins de ces régions. Si vous avez des membres de vos familles ou des amis qui s'intéresseraient au monde du vin, n'hésitez pas aussi à leur parler de nos cours et encouragez-les à s'inscrire au cours « Initiation à la dégustation ».

Pour les renseignements sur les cours et ateliers, communiquez avec Yves Bovet à yvesbovet007@gmail.com ou au 819 778-6605.

Bonne saison!

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DE L'ASQ TROIS-RIVIÈRES – SAMEDI 11 JUIN 2022

Le 11 juin dernier, lors de l'Assemblée générale annuelle de l'Amicale des sommeliers du Québec (ASQ) au salon Laviolette de l'hôtel « Les suites de Laviolette », à Trois-Rivières, **André Thivierge** de la section Outaouais a été réélu Président provincial de l'Amicale. André a nommé de nouveau **Annie Fournier** de la section Outaouais à titre de secrétaire-trésorière

Dans les semaines précédant l'Assemblée provinciale, chacune des sections a élu ou réélu son président. **André Forget** dans la section Québec qui avait été élu en cours de mandat l'an passé a été réélu. Quant aux autres sections, **Patrick Langlois** a remplacé Jean-François Fiset dans la section Outaouais et **Robert Gagnon** dans la section Cœur du Québec a remplacé Nicole Gauthier.

FÉLICITATIONS À TOUS!

En soirée, le festin s'est déroulé à la table champêtre de la ferme « Le Rieur Sanglier » à Yamachiche. La section soulignait le 25^e anniversaire de la section Cœur du Québec et le 60^e anniversaire de l'Amicale.

Yves Bovet

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

Patrick Langlois, *président*
Jean-François Fiset, *président sortant*
Qianni Zhao, *secrétaire*
Richard Bourassa, *trésorier*
André Thivierge, *directeur des cours*
Annie Trudel, *chef du Protocole*
Steve Baril, *directeur*
Jean-Michel Demarcq, *directeur*
Caroline Morin, *directrice*
Serge Presseau, *directeur*
Johannie St-Roch, *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

Patrick Langlois



819 772-8545



patrick.langlois@videotron.ca

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

Calendrier des activités 2022-2023
L'Amicale des sommeliers du Québec
Section Outaouais

DATE	TYPE D'ACTIVITÉ	TITRE	ORGANISATEURS
Vendredi 16 septembre	Dégustation de bienvenue	Le choix des directeurs	Patrick Langlois
Vendredi 30 septembre	Technique 1	Les bières du monde	Steve Baril André Thivierge
Vendredi 14 octobre	Régionale 1	Crus du Beaujolais	Jean-François Fiset Annie Trudel
Vendredi 4 novembre	Technique de producteur	Vignoble Penfolds	Richard Bourassa Jean-François Fiset
Vendredi 25 novembre	Technique des chevaliers	Vignoble Le Vieux Donjon	Serge Presseau Qianni Zhao
Samedi 10 décembre ou Dimanche 11 décembre	Repas gastronomique	Les Agapes de Noël	Yves Bovet Patrick Langlois
Vendredi 20 janvier	Régionale 2	La Germanie	Richard Bourassa Qianni Zhao
Vendredi 3 février	Technique 2	Syrah du monde	Richard Bourassa Serge Presseau
Vendredi 24 février	Technique 3	La Vénétie	Patrick Langlois Caroline Morin
Vendredi 17 mars	Accord vins et mets	Les vins orange	André Thivierge Qianni Zhao
Samedi 1 ^{er} avril ou Dimanche 2 avril	Repas gastronomique	Repas des Chevaliers	Caroline Morin Annie Trudel
Vendredi 21 avril	Régionale 3	Le Rioja	Jean-Michel Demarcq André Thivierge
Vendredi 5 mai	Concours « Réal-Lévesque »	Vins de Bordeaux & Tapas	Johannie St-Roch Annie Trudel
Samedi 3 juin	Assemblée annuelle		Patrick Langlois Qianni Zhao
Samedi 3 juin	Repas gastronomique	Festin des sommeliers	Jean-Michel Demarcq Annie Trudel
Samedi 10 juin	Assemblée provinciale		Annie Fournier André Thivierge
Samedi 10 juin	Concours « Jean-Michel Demarcq »	Concours provincial	
Samedi 19 ou 26 août Dimanche 20 ou 27 août	Repas champêtre		Jean-François Fiset Johannie St-Roch



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Section Outaouais

Mot du nouveau président Saison 2022-2023 Assemblée générale annuelle Samedi 28 mai 2022

Chers amicalistes,

Hier soir, quand j'étais sur les polyphénols, j'ai découvert Google Discours... ça m'a permis de me coucher un peu plus tôt que prévu. C'est drôle, en me levant c'matin, en pensant à la présidence, j'ai eu une irrésistible envie d'une Poutine (on dit une ou un? Je sais plus...); puis, j'ai eu la certitude que je ne m'étais pas « Trumpé ». Mais c'est en voyant mon fils Félix que j'ai véritablement compris ce qui allait se passer...

« Bien des années plus tard, face au peloton d'exécution, le colonel Aureliano Buendía devait se rappeler ce lointain après-midi au cours duquel son père l'emmena faire connaissance avec la glace ». Voici ce que dira plus tard Gabriel Garcia Marquez à propos de cette célèbre phrase qui marqua à jamais notre littérature : « Je n'avais pas la moindre idée de ce que voulait dire cette phrase ni d'où elle venait, ni où elle allait me conduire ». Me voilà un peu dans cet état d'esprit aujourd'hui.

Chers amis, je vous remercie pour la confiance que vous m'accordez en me donnant le privilège d'assumer la présidence de l'Amicale des Sommeliers du Québec, section Outaouais. Le vin en vaut la chandelle... et comme qui dirait l'autre, pierre qui fait dodo amasse de la mousse d'oreilles. C'est donc dans l'honneur et l'enthousiasme (hum...ça me rappelle quelqu'un ça...) que j'accepte cette responsabilité, et surtout, cette opportunité. J'ai hâte d'y mettre ma griffe.

Mes premiers mots sont d'abord pour féliciter mes collègues, les directrices et les directeurs pour leur élection, et aussi les remercier d'avoir accepté de continuer à être le moteur de notre Amicale pour la prochaine année. Nous avons un Conseil de direction dynamique, diversifié et hautement qualifié. Notre équipe de direction est notre gage de succès. Plusieurs directrices et directeurs continuent leur implication et je les en remercie. En même temps, je tiens à remercier Chantal Parent, Daniel Ducharme et Martin Plouffe qui quittent le conseil après plusieurs années de service. Je les remercie de leurs contributions et de leurs réalisations au cours de cette période.

Mes premiers mots vont aussi pour souligner la contribution exceptionnelle de Jean-François Fiset, notre président sortant. À la barre de la présidence de la section Outaouais depuis 2018, il n'a ménagé aucun effort afin de poursuivre la tradition d'excellence de l'Amicale des sommeliers. Jean-François a imprimé sa marque dans

toutes nos activités et, par son calme et sa discipline spartiates et son sens de l'humour contagieux, a contribué à la chimie et au pouvoir oxydo-constructeur de notre Conseil. Son humanité et sa générosité ont enrobé le tout d'une couche à la fois protectrice et nutritive; nous lui devons d'être toujours soudés jusque dans nos molécules même, après deux années de calvaire covidien.

Ma mission en cette première année de présidence sera de continuer à promouvoir l'amour du bon vin et de la gastronomie entre amis. Voilà un plan de match qui me plaît. Autant à l'aile gauche que devant le filet, nous nous activerons à préparer pour vous des activités qui sortiront « crémant » de l'ordinaire, tout en restant pour certaines autres très conservateur – et « dude » sait que je n'aime pas ce courant froid riche en phytoplancton. Nous sommes déjà à plancher dur sur le calendrier des activités et des cours pour la saison qui s'amorce. Je veux souligner ici que les cours constituent une activité cruciale pour la santé de notre amicale et que sans eux nous serions comme des lapins sans laitue – affamés de savoir.

Quant à moi, je n'ai qu'à bien me tenir! Je m'attacherai à mon siège éjectable pour définir sans plus tarder les orientations, préoccupations et priorités qui devront inspirer notre sélection d'activités et la conduite de celles-ci dès l'an prochain. Cet examen s'inscrira dans une discussion stratégique que le Conseil entamera sous peu. Il eut fallu que je m'y afférasse dès potron-minet, mais hélas, l'aiguille de la grosse horloge s'est enraillée et je ne peux que constater que je suis déjà ...en retard.

Voilà pour ce qui est de l'imprévu. Et l'avenir nous appartient! Je ne voudrais vous quitter sans rappeler les mots de cet illustre personnage : ne vous demandez pas ce que l'Amicale peut faire pour vous... mais plutôt ce que vous devez faire pour l'Amicale!

Allez! Buvez-en tous, cela est juste et bon!

Le président,

Tiger

Patrick Langlois
Section Outaouais
L'Amicale des sommeliers du Québec
28 mai 2022