Vol. 31, Nº 2, Septembre 2022

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 30 septembre 19 h
Dégustation « Les bières du monde »
Jardins du Château
Reste des places.

Vendredi 14 octobre 19 h
Dégustation régionale
Les crus du Beaujolais
Jardins du Château

PROGRAMME DE PROMOTIONS

Vous trouverez ci-joint notre programme de promotions pour la saison 2022-2023.

Votre carte 2021-2022 est encore valide. Les commerçants ont été avisés. Gardez-là toujours à portée de main et n'hésitez pas à la présenter aux commerces du programme. Nos partenaires nous indiquent que les membres ne le font pas assez souvent. N'hésitez pas. Si vous avez des problèmes avec les partenaires, communiquez avec Patrick Langlois, président de la section.

Ateliers et cours

Il reste des places pour le cours Initiation à la dégustation, l'atelier *Vins de Bordeaux* et l'atelier *Champagnes et mousseux*. Voici :
Initiation à la dégustation (180 $) les 7, 9, 14 et 16 novembre 2022
Atelier — Vins de Bordeaux (110 $) les 28 et 30 novembre 2022
Atelier — Champagnes et vins mousseux (110 $) les 5 et 7 décembre

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

PROCÉDURES D'INSCRIPTION

Lorsque vous êtes intéressé à participer à une activité, vous envoyez rapidement votre inscription. Il y a deux façons pour compléter votre inscription. Dans tous les cas, vous envoyez un courriel à l'organisateur désigné dans l'invitation en précisant votre nom, votre numéro de téléphone et le nom des personnes membres ou non-membres (+15 $) vous accompagnant. Le paiement se fait par le site Internet de l'Amicale avec un paiement électronique en utilisant la plateforme PayPal ou par courriel avec un virement Interac à l'organisateur désigné. Tous les renseignements nécessaires se retrouvent dans l'invitation.

À la réception de cette inscription, l'organisateur de l'activité vous inscrit sur la liste des participants et encaisse votre paiement. Veuillez noter que l'organisateur ne confirmera pas que vous êtes inscrit à l'activité.

Par contre, si lors de la réception de votre inscription, le nombre de participants inscrits dépasse le nombre de places disponibles, l'organisateur inscrira votre nom sur une liste d'attente par ordre chronologique de réception et vous avisera.

Si vous êtes inscrit sur la liste des participants et que vous avez à annuler votre participation, vous devrez en aviser l'organisateur le plus rapidement possible, pour que celui-ci vous remplace par une des personnes sur la liste d'attente, s'il en existe.

Par contre, si lors de votre annulation, il n'y avait personne sur la liste d'attente pour vous remplacer, l'organisateur vous demandera de trouver un remplaçant. Si vous ne pouvez trouver aucun remplaçant, l'Amicale se verra dans l'obligation de conserver votre paiement, compte tenu que celle-ci a déjà engagé les fonds pour l'organisation de l'activité.

Lorsque vous vous inscrivez par téléphone ou par courriel à une activité à la suite d'un rappel, vous devez payer le montant dû par le site Internet en utilisant PayPal ou par courriel en utilisant Interac dans la journée. Si vous deviez annuler, vous devez suivre les mêmes étapes que celles énoncées ci-dessus. **Si vous ne trouviez aucun remplaçant, l'Amicale s'attend à recevoir un paiement de votre part au montant demandé pour l'activité.**

Patrick Langlois, président

Mot du président

Chers Amicalistes,

Vendredi dernier, c'était le grand soir, notre activité de Bienvenue. Les sandwiches au saumon fumé sont toujours aussi populaires, et certaines personnes qui ne s'étaient pas vues depuis plus de trente ans se sont enfin retrouvées. Merveilleux! J'y ai aussi rencontré mes 4 lecteurs. Peut-être y en a-t-il un peu plus… *es possible*. Mon chat sans aucun doute. Félix possède ce don de me lire, et par le fait même de prévoir ses heures de repas tout en me chuchotant à l'oreille.

J'en profite pour vous glisser un mot au sujet de mon récent voyage dans les Europes, dont Barcelone… ah! quelle ville merveilleuse et chaleureuse (surtout à 40 degrés à l'ombre)… Tapas à volonté partout dans cette capitale de la Catalogne vibrante et dont l'architecture et la conception urbaine sont époustouflantes. On devrait s'en inspirer. Ma demande de citoyenneté est en cours…

On pense que dans les vieux pays, le vin est l'affaire de tout le monde. On y est forcément connaisseur. Mais dans un restaurant très bien coté de Perpignan, le « sommelier en résidence » nous a proposé à notre question « quel serait le meilleur accord vin et mets » un vin blanc, rouge ou rosé… et à ma question sur le cépage, avec un peu d'hésitation, il m'affirme d'un air de celui qui vient de peler des œufs durs, qu'il s'agit d'un vin à base de *siratte*. Je cherche encore ce mystérieux cépage… Pire encore, en bord de route vers Banyuls (qui se prononce « banioulz »), on s'arrête à la roulotte d'un grand vignoble de la région pour une petite dégustation. Ces stations de dégustations mobiles pullulent sur la Côte Vermeille. Avec aplomb, la personne qui nous explique les vins et remplit nos verres nous dit que le millésime 2012 est un assemblage de plusieurs millésimes précédents (2011, 2010, 2009 et j'en passe) et que le millésime est l'année où le vin sort de la barrique… Ah bon, me dis-je en essayant de cacher ma circonspection derrière ma barbe d'un jour tout en restant poli et poilu. La pénurie de main d'œuvre est donc pandémique et a des effets inquiétants; et c'est ainsi que les vendeurs de citrouilles deviennent profs de physique et les présidents écrivains (…). Autre demi-surprise et petite frustration quotidienne, l'offre vinicole dans les restos et bars est souvent limitée; il en va de même pour l'offre au verre, où on retrouve souvent les mêmes vins du même producteur des trois couleurs de base qu'on vous sert aussi en quart et en demi-litre. Même le concept de bars à vins est presque abstrait.

Un soir, à Barcelone, on a bien essayé… Il faut manger pour boire, qu'on nous dit. Comme si le vin était ordinairement intégré dans la vie de tous les jours, mais pas toujours un objet ou une passion par lui-même. Nous vivons ici dans une région choyée à cheval entre les deux plus grands monopoles d'état qui nous offrent les vins du monde entier et nous permettent une expérience vin qu'il est, hélas, inutile d'essayer de retrouver en Europe. Dernier point : les prix. Toutes nos comparaisons de prix des vins chez les vignobles et les cavistes visités ont donné la même conclusion : ces mêmes vins sont moins chers chez nous! Il faut donc rapporter des trouvailles, des raretés ou des mémoires olfactives. Car les douaniers sont féroces et Air Canada perdra vos valises de toute façon. Ce dernier point est une quasi-certitude pour l'avoir vécu.

Sur ce, n'oubliez pas, le 30 septembre, notre prochaine dégustation sur les bières du monde et leurs accompagnements! Une activité savamment brassée par vos directeurs André Thivierge et Steve Baril. On vous y attend!
Amicalement,

Tiger

GRANDE DÉGUSTATION DE MONTRÉAL
JEUDI 20 OCTOBRE 2022

Au nom du conseil de la section Outaouais, j'ai renouvelé l'entente avec le conseil d'administration de la Grande dégustation de Montréal. Il nous sera permis de participer à la période réservée aux professionnels du jeudi 20 octobre de 13 h à 17 h. Le coût est de 60,00 $ (taxes et dégustations incluses) pour y accéder. Le salon se déroule au grand quai du port de Montréal, 200, rue de la Commune Ouest, Montréal QC H2Y 4B2. Seulement les membres de la section en règle pourront profiter de cette offre.

J'ai fait les démarches pour la location d'un autobus pour le transport. J'ai besoin de 38 personnes pour garantir la location. Le montant exigé est de 47 $ par personne. Le départ devrait se faire à 10 h à la succursale de la SAQ aux Galeries Gatineau, 948, boul. Maloney Ouest, Gatineau QC J8T3R6. Je voudrais m'assurer d'arriver à 13 h compte tenu de toutes les entraves sur le réseau routier. Le retour direct à Gatineau devrait se faire à 19 h 30.

Cette location se fait à coût nul. Pour garantir la location de l'autobus, il est nécessaire que vous vous inscriviez rapidement. Pour le paiement de l'autobus, vous me faites parvenir un montant de 47 $ par virement Interac et la réponse à la question de sécurité par courriel à yvesbovet007@gmail.com. Seul le paiement garantira votre siège dans l'autobus. Les réservations par téléphone ne seront pas acceptées. **Si le nombre n'est pas atteint, il n'y aura pas de location. Faites vite.**

L'inscription et le paiement pour la grande dégustation se fera en ligne à travers leur site Internet à https://lepointdevente.com/billets/amicale

Quelques renseignements au moment de remplir le formulaire. Le site est identifié pour l'Amicale. L'option du billet électronique ou de l'impression du billet à la maison est déjà indiquée automatiquement. Téléchargez ou imprimez votre billet et présentez-le aux guichets de l'entrée de la Grande dégustation. On vous remettra un porte-nom. Je vous recommande de vous inscrire séparément. Une fois inscrit, pouvez-vous me faire parvenir le numéro de la commande. Si vous l'avez fait pour deux, identifiez-moi le nom de la deuxième personne. Je devrai confirmer les participants ayant utilisé le site.

Pour les demandes d'accréditation pour les professionnels, il faut aller sur le lien suivant : https://lepointdevente.com/billets/trade.

Avant le départ, nous pourrions souper au restaurant « Le Steak frites St-Paul - Centre-Ville » au 405, Saint-Antoine Ouest, Montréal QC H2Z 2A3. Vous pouvez aller voir le menu à https://steakfrites.ca. **Avant de confirmer cette possibilité, je dois m'assurer d'avoir le nombre de participants à l'autobus.**

J'attends vos courriels avec impatience.

Yves Bovet

Classement des vins de Saint-Émilion

J'ai lu un article portant sur le classement des vins de Saint-Émilion dans La Presse[1] du 6 septembre dernier. L'article parlait du résultat à venir du nouveau classement et des problèmes de l'évaluation. Le classement 2022 allait être publié le 8 septembre 2022. L'évaluation des vins de cette région se fait tous les dix ans ou approximativement. Depuis 1955, les domaines s'inscrivent pour obtenir un des trois classements : Premier Grand Cru Classé A, Premier Grand Cru Classé B et Grand Cru Classé.

Cette année, il y a encore de la contestation comme en 2006 et 2012. Trois des quatre premiers domaines identifiés Premiers Grands Crus Classés A, Angelus, Ausone et Cheval Blanc se sont retirés de la compétition. Ultérieurement, le Château La Gaffelière, Premiers Grands Crus Classés B a fait de même. Le château Croque-Michotte avait contesté le classement de 2012. Cette année, il a perdu en appel et c'est aussi désisté du classement de 2022. Ce vignoble dénonce « un classement de sociétés et pas un classement de vins ». Mais il y a quand même 140 domaines qui ont soumis des candidatures. Voici les résultats 2022 des Premiers Grands Crus Classés A et B[2].

Premiers Grands Crus Classés A :
Château-Figeac (promu en 2022 de B à A)
Château Pavie
Premiers Grands Crus Classés B :
Château Beau-Séjour Bécot
Château Beauséjour (Duffau-Lagarrosse)
Château Belair Monange
Château Canon
Château Canon La Gaffelière
Château Larcis Ducasse
Château Pavie-Macquin
Château Troplong-Mondot
Château Trottevieille
Château Valandraud
Clos Fourtet
La Mondotte

Et 71 vignobles ont obtenu un classement de Grands Crus Classés dont 15 nouveaux. Vous pouvez les retrouver aux sources 2 et 9.

Il y a eu des classements en 1955[3], 1969[4], 1986[5], 1996[6], 2006[7], 2012[8] et 2022[9]. Sur le site des Vins de Saint-Émilion, j'ai retrouvé les classements de ces années. Et il semble qu'un classement a eu lieu en 1959 mais je ne l'ai pas retrouvé sur le site. Si cela vous amuse, vous pouvez consulter les différents classements et leurs histoires.

Sources :

[1]https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2022-09-06/saint-emilion-le-classement-de-la-discorde.php, écrit par Joseph Schmid de l'Agence France-Presse, publié le 6 septembre 2022.
[2] https://www.samyrabbat.com/chroniqueurs/emmanuel-de-vaucelles/item/7962-saint-emilion-le-nouveau-classement-enfin-promulgue
[3]https://vins-saint-emilion.com/nos-vins/grands-crus-classes/classement-des-crus-de-saint-emilion-1955/
[4]https://vins-saint-emilion.com/nos-vins/grands-crus-classes/classement-des-crus-de-saint-emilion-1969/
[5]https://vins-saint-emilion.com/nos-vins/grands-crus-classes/classement-des-crus-de-saint-emilion-1986/
[6]https://vins-saint-emilion.com/nos-vins/grands-crus-classes/classement-des-crus-de-saint-emilion-1996/
[7]https://vins-saint-emilion.com/nos-vins/grands-crus-classes/classement-des-crus-de-saint-emilion-2006/
[8]https://vins-saint-emilion.com/nos-vins/classement-des-crus-de-saint-emilion-2012/
[9]https://vins-saint-emilion.com/nos-vins/grands-crus-classes/ pour le classement 2022

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, w*ebmestre*

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 **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

L'Amicale des Sommeliers du Québec
Section Outaouais

DÉGUSTATION RÉGIONALE SUR LE BEAUJOLAIS

JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 14 OCTOBRE 2022 – 19 H

Chers Amicalistes,

Rouge, blanc, rosé, le Beaujolais se décline en trois couleurs. Le gamay est incontestablement le cépage roi du Beaujolais. L'élaboration de vin rouge reste de loin majoritaire et produit une multitude de vins, le gamay s'exprime en nuances sur des terroirs différents pour donner des vins plus ou moins tanniques, plus ou moins fruités. Le Beaujolais regroupe un ensemble de terroirs avec une typicité qui se retrouve dans le caractère de chaque appellation, crus, Beaujolais Villages et Beaujolais. De façon générale, ce sont des vins frais, peu alcoolisés et gourmands.

Vos organisateurs, Jean-François Fiset et Annie Trudel, vous invitent à comparer plusieurs appellations du Beaujolais et ont développé un menu trois services qui devrait bien s'accorder avec les vins. Vous serez d'abord accueillis avec un vin tranquille élaboré avec du Chardonnay et suivra le premier service de charcuterie pour déguster les vins d'appellation Brouilly, Côte de Brouilly et Beaujolais. Pour le deuxième service, les vins d'appellation Morgon, Moulin-à-Vent et Régnié devraient bien accompagner la casserole de volaille à l'estragon. Pour terminer la soirée, les vins d'appellation Fleurie, Chiroubles et Saint-Amour seront servis avec un plateau de fromage. Il s'agit d'une opportunité unique pour comparer les diverses appellations du Beaujolais.

Nous acceptons les paiements électroniques (Interac et PayPal). Pour le paiement par Interac, veuillez faire parvenir le virement et la réponse à la question de sécurité à Annie Trudel à marquiseannie@yahoo.fr.

Pour le paiement par PayPal, veuillez le faire par notre site web à
https://www.amicaledessommeliers.com/Outaouais/activites/regionale-crus-du-beaujolais/

Pour toute inscription, envoyez un courriel à Annie Trudel en indiquant votre nom, adresse électronique et téléphone ainsi que le nom de vos invités, s'il y a lieu.

Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec Annie au 819 772-2666.

***** Veuillez noter que nous n'acceptons plus les inscriptions par la poste. *****

Coût de l'activité : 74 $ pour les membres; 89 $ pour les non-membres

PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI
Seules les personnes dont les inscriptions ne pourront être retenues seront appelées.

DÉGUSTATION RÉGIONALE SUR LE BEAUJOLAIS
JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 14 OCTOBRE 2022 – 19 H

MENU

Accueil
Christophe Pacalet, Beaujolais, France, 2020

Premier service

Rosette de Lyon et terrine
Jean-Paul Brun, Terres Dorées Côte de Brouilly, France, 2020
Laurence et Rémi Dufaitre Brouilly, France, 2019
Domaine Saint-Cyr, Les Blémonts, Chénas, France, 2020

Deuxième service

Casserole de volaille à l'estragon, purée de pommes de terre à l'huile de truffes et légumes du moment
Julien Sunier, Régnié, France, 2020
Chateau du Moulin-à-Vent, Moulin-à-Vent, France, 2018
Jean Paul Brun, Cote Du Py Javernieres,Terres Dorées, Morgon, France, 2020

Troisième service

Sélection de fromages
Guy Breton, Cuvée Léa, Chiroubles, France, 2019
Guy Breton, Fleurie, France, 2020
Château des Rontets, Côte de Besset, Saint-Amour, France, 2020

PROGRAMME DE PROMOTIONS 2022-2023
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 2023 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 en règle 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.

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 en règle 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 en règle 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 en règle 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 en règle et un autre à une personne non-membre l'accompagnant.

BAR À VINS

Le petit bar à vin – 168, chemin Old Chelsea, Chelsea QC (613 302-1305; réservations de 4 personnes et plus à info@petitbaravin.com). Un rabais de 10 % est offert sur le prix des alcools consommés sur une même facture au titulaire d'une carte de membre en règle et 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 surgelés, cuisses confites, surgelées et en cré-o-vac, des cuisses congelées à saler et à confire soi-même, lobes de foie gras, terrines de foie gras en Verrines de +\- 125 g et de 500 g congelés, etc. 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 en règle. Livraison à domicile disponible selon la valeur de la commande et l'adresse de résidence. Veuillez noter que Kenny Graham est à la retraite mais a gardé un compte ouvert avec Rougié Canada. 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 en règle à l'achat de toute marchandise à prix régulier.

Roberto Pizza Romana – 241, chemin Old Chelsea, Chelsea QC (819 827-2882; robertopizzaromana2021@outlook.com). Un rabais de 10 % est offert sur le prix de tous les pains au comptoir incluant les pains briochés, les baguettes, les focaccias, les pains du jour et les pains signature au titulaire d'une carte de membre en règle.