



Vol. 31, N° 4, Novembre 2022

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 25 novembre 19 h

Dégustation technique des Chevaliers
« Vins du producteur Vieux Donjon »
*Jardins du Château
Complet*

Samedi 10 décembre 11 h 30

Repas gastronomique
« Agapes de Noël »
Restaurant Le Rustiek

Ateliers et cours

Il reste 2 places pour l'atelier *Champagnes et vins mousseux* des 5 et 7 décembre 2022 (110 \$). Venez donc compléter vos connaissances sur le monde des champagnes et mousseux.

Et pourquoi pas pensez déjà aux temps des fêtes et d'offrir un cours ou un atelier. Voici l'horaire de l'hiver et du printemps :

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

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

Mot du président



Chers Amicalistes,

7 h 7. Une épaisse brume de mer autour de moi m'incite à réfléchir encore un peu. Cette semaine... ah oui, réunion importante avec l'équipe... on devrait avoir une confirmation du resto... et le mot du président... y a mon éditeur qui va me tirer l'oreille. Félix passe devant moi avec un air dubitatif. Je continue à cogiter... Trump et Musk, je n'en reviens tout simplement pas. Le canari dans la mine. À croire qu'en reculant on arrive à mieux sauter... Le brouillard ne se dissipe pas. J'ai peine à voir plus loin que le bout de ma rue. J'entends qu'on prolonge la COP27 pour sauver la planète. *Charm el-Cheikh* sonne comme un dessert sucré-salé, une danse lascive. Espoir! Mais un brin de tristesse coule dans mon dos lorsque j'aperçois le mot Crane, derrière le siège devant moi, sur fond de blancheur livide. Il ne manque que le U. je dois sortir de cette douche avant qu'il ne soit trop tard.

8 h 8. Je lis, snobant du regard mon bol de céréales, que le 60^e de l'Amicale au vignoble de L'Orpailleur a été un immense succès. Merci à Jean-François Fiset et au comité organisateur! Ce n'est pas tous les jours qu'on atteint cet âge vénérable. Elle s'est transformée, notre Amicale, et la voici prête pour briller dans le prochain millénaire!

9 h 9. Je croque un brin. Je pense. En constatant les dérives de notre sud, je me réjouis que le froid s'installe enfin! Une barrière psychologique, mais aussi physique. Qui n'a jamais gelé son Canayen ou rêvé à la Florida? Qu'il jette la première balle! Ce matin, je regardais les flocons tomber tranquillement et je pensais à ces vénérables Châteauneuf-du-Pape de la maison Le Vieux Donjon, judicieusement sélectionnés par Serge et Qianni, que seuls nos Chevaliers auront le privilège de savourer, ou encore à ces Agapes de Noël qui s'annoncent grandioses! Il faudra demander aux organisateurs, Yves et Patrick, de vous raconter quelques détails à ce sujet... Mais d'ici là, il vous faudra être patient et vous mettre dans l'ambiance. Commencez à déneiger votre cheminée et ayez toujours en main quelques biscuits. On ne sait jamais. La magie de Noël n'est jamais bien loin...

Amicalement,

Tiger



RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION ACCORDS METS ET BIÈRES DU MONDE

VENDREDI 21 OCTOBRE 2022

En cette fin de septembre radieux, nos hôtes André Thivierge et Steve Baril (quel nom prédestiné !) ont profité de l'air du temps (la mise en bière d'Elizabeth II) pour inviter une trentaine d'aspirants zythophiles à découvrir des produits brassicoles provenant, pour la plupart, d'Europe. Afin de permettre de bien distinguer les différents accords (résonance, complémentarité et contraste) avec les mets proposés, quatre services bien démarqués sont offerts : bières blondes et blanches, bières IPA, bières rousses et ambrées, bières noires.

Bière #1 : Estrella Damm Inedit, Espagne (4,2 %; 9,40 \$/750 ml)

Cette jolie blonde d'Ibère libère des effluves discrets d'agrumes (citron, orange). Son arrière-goût de levure est un tantinet édulcoré par la note de mangue. Légère et douce, cette lager accompagne bien les fromages à pâtes molle et semi-ferme, notamment le Brie.

Bière #2 : Faxe Extra Forte, Danemark (10 %; 3,25 \$/500 ml)

Autre lager platinée. Celle-ci dégage des odeurs de pipi de chat et de levure. La première lampée se révèle *confortable*, voir « *capitonneuse* ». Puis, champignons et pommes pourries prévalent sur une sapidité qui s'aigrit en finale en présence du houblon. Cette bière domine nettement le port-salut, mais s'accorde bien avec la croûte de l'oka : excellent compromis entre la teneur élevée en alcool, la douceur du goût et... la douceur du prix.

Bière #3 : Schneider Weisse original, Allemagne (5,4 %; 3,55 \$/500 ml)

Bien que qualifiée de bière blanche, elle arbore une robe ambrée sous un faux-col (non pas romain, mais allemand) qui s'estompe rapidement. Le bout de la langue arrive à détecter un peu de piquant malgré la levure prégnante, mais rien de persistant. Sa texture onctueuse enrobe voluptueusement les quatre fromages. « *Gutes für Leib und Seele.* » (*Bon pour le corps et pour l'âme.*), dit le dicton bavarois.

Bière #4 : Hacker-Pschorr Weisse, Allemagne (5,5 %; 3,75 \$/500 ml)

Comme son nom ne l'indique pas (Weiss = blanc), cette bière arbore un teint orange ambré pareil à celui des donzelles bavaroises, fraîches et douces, de corps un peu trouble, qui fréquentent les Brauhaus de Munich. Ses bulles persistantes préludent aux arômes de fruits tropicaux (v.g. ananas), mâtinés de levure. Lorsqu'on sirote en douceur, un peu de poire s'affirme en complémentarité avec les fromages, surtout ceux à pâte molle.

Bière #5 : St Peter's Brewery India Pale Ale, Royaume-Uni (5,5 %; 4,90 \$/500 ml)

Sa teinte marmelade orangée rappelle chez certains le sirop Lambert, mais pas du tout à l'olfactif, à cause de ses notes d'orge et de caramel. À l'attaque, les touches de caramel brûlé et de sucre candi tempèrent en solo l'amertume inhérente, amertume qui, cependant, est absorbée en concomitance dans les sauces (accord de contraste, s'il en est).

La suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION ACCORDS METS ET BIÈRES DU MONDE

VENDREDI 21 OCTOBRE 2022 (SUITE)

Bière #6 : Lagabière Neipa IPA, Nouvelle-Angleterre (6 %; 6 \$/500 ml)

Ce produit johannais exhale les fruits charnus (poire, pêche, pamplemousse), dont la présence se manifeste à l'attaque buccale. L'amertume se décline en goût de shampoing à la longue. Les bulles semblent avoir été ajoutées par injection de carbone comme dans les boissons gazeuses. Le plaisir éprouvé en compagnie de la salsa épicée semble avoir réconcilié les avis divergents portant sur cette bière houblonnée.

Bière #7 : Orval 2017, Belgique (6,2 %; 4,15 \$/330 ml)

Cette bière qui roule dans le verre amasse une mousse exubérante. On a beau retrousser sa robe ambrée, sa pudeur olfactive demeure. Une fois l'effervescence apaisée, se manifestent petit à petit des parfums d'épices (gingembre, anis), de cuir, d'eau de rose sauvage, de compote de pommes. Grâce à sa très longue finale, elle s'accorde volontiers avec le salami allemand. Cependant, elle est jugée trop délicate pour côtoyer amicalement les quatre autres pièces de charcuterie.

Bière #8 : King Goblin Imperial Ruby Beer, Royaume-Uni (6,6 %; 4,10 \$/500 ml)

Cette jolie rousse à collet monté lève le voile sur le cacao, le caramel, la vanille. Assez forte, goûteuse sans extravagance et légèrement boisée, elle accompagne justement le salami. L'avaleur n'attend pas le nombre d'années.

Bière #9 : Swannay Orkney Porter, Royaume-Uni (9 %; 5,55 \$/330 ml)

Cette bière noire, opaque, de type ale, porte le nom porter, mais sa couleur et sa forte teneur en alcool s'apparentent au stout. Les Belges parleraient plutôt de mazout. L'odeur de brûlerie (café torréfié, fumée) se mêle aux effluves de moka et de soya. Le goût âcre persiste sur les lèvres, se prolonge même avec le chocolat noir 90 %.

Bière #10 : De Rank Noir de Dottignies Strong Ale, Belgique (8,5 %; 4,40 \$/330 ml)

S'agit-il d'une cervesa, d'une lager, d'un stout ? L'euphorie éthylique qui s'est emparée des goûteurs en fin de séance semble avoir émoussé à ce point leur capacité de discrimination sensorielle que même un long trait de ce produit confirme la justesse du trait de Salvador Dali : « Qui sait déguster ne boit jamais de vin, mais goûte des secrets. » Ici, secrets de bière brunoise, pourraient ajouter les loustics wallons férus de lambic. La texture onctueuse et l'effervescence persistante du produit semblent s'accommoder au chocolat noir 70 %.

Cette soirée de découvertes sibyllines a assené un coup de moût aux convives qui redoutent plus l'empatement que l'empâtage. Certains auraient préféré le candi à l'amertume, en tâtant du faro. D'autres, plus farauds, ne sachant plus sur quel pied danser en matière d'appréciation, se seraient volontiers émoustillés aux cocktails morganette, monaco, tango, twist et valse, à défaut de courir la gueuse.

Mille mercis aux organisateurs et aux échansons qui ont su, en verres et contre tous, réaliser l'équilibre entre innovation et modération, car, à force de boire, nous aurions été des altérés ! En effet, qui trop en brasse, malt étroit.



RAPPORT D'ACTIVITÉ DÉGUSTATION RÉGIONALE BEAUJOLAIS VENDREDI 14 OCTOBRE 2022

UNE DÉGUSTATION QUI A PRÉSENTÉ LE MEILLEUR DU BEAUJOLAIS

Les vins du Beaujolais ont souffert d'une mauvaise réputation auprès des amateurs de vins au cours des dernières années. Des vins de qualité variable sans compter que l'intérêt pour le beaujolais nouveau s'est réduit considérablement, ce qui a sans doute contribué à cette baisse de notoriété. Nos organisateurs ont cependant modifié cette perception, car ils ont fait des choix judicieux, présentés des vins de qualité dont leur présence à la table a su être complémentaire aux choix des plats proposés.

À l'accueil, un beaujolais blanc de belle structure, fort agréable en bouche qui fut très apprécié de la plupart des participants. Un très beau vin de chardonnay non boisé. Le premier service a présenté à son tour des vins capiteux, de bonne tenue et complémentaire aux entrées. Comme il se doit dans toute dégustation, la qualité de l'accord mets et vins était variable selon les participants. Un vin a été mentionné pour son originalité, le **Brouilly de Laurence et Rémi Dufaitre**. Un vin non filtré ni collé dont plusieurs dégustateurs ont associé ce dernier aux vins nature. Il est à noter que la plupart des vins de la soirée avaient 13 % d'alcool et ce dernier était parfaitement intégré aux vins. Un gage de qualité qui met en valeur les vins.

Le deuxième service a été particulièrement apprécié en raison de l'accord avec la volaille à l'estragon. Le **Morgon de Jean-Paul Brun** a fait l'objet de plusieurs commentaires élogieux. Finalement, le troisième service a démontré la puissance de certains vins en compléments des fromages puissants qui nous été proposés. Le **Chiroubles** et le **Fleurie de Guy Breton** furent particulièrement appréciés. Pour ma part, le Fleurie de Guy Breton a montré des qualités exceptionnelles et fut une révélation.

Au bilan, la dégustation fut très conviviale, les participants ayant apprécié la qualité remarquable des vins présentés et la présence de mets savoureux montrant toute la diversité des accords mets et vins que les crus du Beaujolais peuvent offrir. Nos organisateurs ont fait un travail remarquable qui fut souligné par tous les participants. Bravo à Jean-François Fiset et Annie Trudel.

Jean Benoit

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 activités. Informez aussi vos invités.



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Section Outaouais

REPAS GASTRONOMIQUE – LES AGAPES DE NOËL RESTAURANT LE RUSTIEK, 51, RUE SAINT-JACQUES, GATINEAU (QUÉBEC) LE SAMEDI 10 DÉCEMBRE 2022 – 11 H 30

Chers Amicalistes,

En cette fin d'année 2022, la section Outaouais de l'Amicale des sommeliers du Québec et vos organisateurs, Yves Bovet et Patrick Langlois, vous invitent à un repas gastronomique au *restaurant Le Rustiek*. Situé au cœur du Vieux-Hull, cet établissement vous propose une cuisine du marché, chaleureuse et d'inspiration européenne, portant une attention particulière aux produits frais et locaux. Nos hôtes, Jesse Charrette et Marie-Claire Chartrand, et toute leur équipe, nous y accueilleront ce samedi 10 décembre 2022.

Jesse nous a préparé un excellent menu digne des meilleures tables et vos organisateurs ont porté une attention toute minutieuse aux accords mets et vins en misant sur la découverte et en vous offrant des vins d'une élégance remarquable. C'est une expérience unique à laquelle nous vous convions. Vous trouverez le menu complet à la page suivante.

Comme le nombre de participants est limité, n'attendez pas et faites-nous parvenir votre inscription à cette belle célébration du temps des Fêtes le plus tôt possible.

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 Yves Bovet à yvesbovet007@gmail.com.

Pour le paiement par PayPal, veuillez le faire par notre site web à <https://www.amicaledessommeliers.com/Outaouais/activites/repas-gastronomique-les-agapes-de-noel-3/>

Pour toute inscription, envoyez un courriel à Yves Bovet en indiquant votre nom, adresse électronique et téléphone ainsi que le nom de vos invités, s'il y a lieu. **Veillez indiquer si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire. Indiquez si vous voulez être à la table d'une autre personne.**

Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec Yves au 819 778-6605.

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

Coût de l'activité : 155 \$ pour les membres; 170 \$ pour les non-membres

PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI

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

REPAS GASTRONOMIQUE – LES AGAPES DE NOËL
RESTAURANT LE RUSTIEK, 51, RUE SAINT-JACQUES, GATINEAU (QUÉBEC)
LE SAMEDI 10 DÉCEMBRE 2022 – 11 H 30

Accueil

Domaine Sébastien Brunet, Brut, Vouvray 2020, France



Premier service

Tartare de saumon, crème au raifort et câpres frites

Domaine Michel Juillot, Mercurey, 2018, France



Deuxième service

**Foie gras poêlé sur pain perdu,
demi-glace à la gelée de pommes et cardamome**

Domaine Michel Juillot, Mercurey, 2018, France



Troisième service

**Bœuf de la ferme Brylee braisé à la bière noire,
purée de pomme de terre au fromage en grain et légumes de saison**

Domaine de Terrebrune, Bandol, 2018, France



Quatrième service

**Assiette de fromages de l'Isle-aux-Grues
L'Angélique-À-Marc et le Cheval Noir de l'Isle**
Casa Vinicola Bruno Giacosa, Arneis, Roero DOCG, 2021, Italie



Cinquième service

Caramello de la maison Oddo
J. H. Andresen, Porto blanc, 10 ans, Portugal