



Vol. 31, N° 3, Octobre 2022

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 14 octobre 19 h

Dégustation régionale
Les crus du Beaujolais
Jardins du Château

Vendredi 4 novembre 19 h

Dégustation technique
« Vins du producteur Penfolds »
Jardins du Château

Vendredi 25 novembre 19 h

Dégustation technique des Chevaliers
« Vins du producteur Vieux Donjon »
Jardins du Château
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

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*. Venez donc compléter vos connaissances sur les différents aspects du vin.

Voici l'horaire :

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

Atelier – Vins de Bordeaux (110 \$) les 28 et
30 novembre 2022 (**Une place**)

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.

Mot du président



Chers Amicalistes,

Le mois d'octobre apporte toujours son lot de couleurs, et celui-ci ne fait pas exception. Prenez par exemple le bleu poudre, couleur très répandue dans la nature et qui semble s'être adaptée à toutes les conditions climatiques, un peu comme le cabernet, mais version « *light* »... Ou encore le « *red* » montréalais, une couleur insulaire aux pigments très concentrés, comme la syrah...*qué syrah syrah*. Ou encore l'orange menchevique, une couleur souvent taxée de polarisante, un peu « *woke* », mais qui, comme les vins orange, gagne en popularité. Il en va de même pour les vins. En vieillissant, ils changent de couleur et se complexifient, comme plusieurs électeurs. Ainsi passent-ils du presque bleu au rouge vif, puis à l'orangé pour finir par le « *briqué* ». Ou briqueté c'est selon. Le vin serait-il donc une allégorie de la vie politique? Ou bedon l'exutoire de ces idylles « *circonscriptionnelles* » illusoire? À vous de m'le dire. J'attends les premiers commentaires de mes 5 lecteurs et demi. J'ai pensé ouvrir un compte TikTok, mais après mûre réflexion, en entendant les raisins de la raison, je préfère l'anonymat. Cette zone de confort où vous pouvez réfléchir, rêver, ou ne rien faire. Oui, ne rien faire.

Ces bières étaient exquises. Celles que nous avons dégustées le 30 septembre dernier lors de l'activité Accords bières du monde et mets. Encore ici, les couleurs : blondes, rousses, noires. J'adore les noires. Comme mon chat aux teintes de Guinness quand il se prélassait au soleil. Merci André et Steve pour la découverte!

Et n'oubliez pas le florilège d'activités qui s'en viennent : d'abord, la régionale Les crus du Beaujolais le 14 octobre prochain, organisée par Jean-François et Annie; c'est quand la dernière fois que vous avez dégusté et comparé les 10 crus de ce terroir magnifique dans une même soirée? Hein? ... c'est bien ce que je pensais. Et puis, nous aurons le gala soulignant le 60^e anniversaire de l'Amicale le samedi 29 octobre au vignoble l'Orpailleur. Une occasion unique de rencontrer un pionnier de la viticulture au Québec! Enfin, le 4 novembre, une dégustation technique d'un producteur, la prestigieuse maison Penfolds, organisée par Jean-François et Richard. Cet automne vous en fera boire de toutes les couleurs!

До зустрічі!

Amicalement,

Tiger



RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION DE BIENVENUE 2022-2023 – STOP

VENDREDI 16 SEPTEMBRE 2022

L'organisateur était plutôt sur le 220V cette soirée-là. Il cachait bien son jeu. – Stop.

Heureusement il a compté sur une équipe de soutien extraordinaire, car ça bourdonnait même 30 minutes avant l'heure et encore 60 minutes après la fin, c'est vous dire! 71 personnes se sont présentées, toutes plus grandes que moi. L'organisateur en a oublié son lapin et n'a retenu que 47 noms, dont Marie Claude. Mais l'ambiance était festive, au top. – Stop.

Pis là, j'ai vu tout ce beau monde faire « gouleyer » leur premier vin, un mousseux rosé Louis Bouillot Perle d'Aurore Crémant de Bourgogne, offert par l'Association Récréative des Jardins du Château pour souligner le 20^e anniversaire d'une belle collaboration avec L'Amicale. Un croûton « abréillé » d'un fromage L'attrape cœur et son beurre de pêche a accompagné le tout. Le « party » était pogné. Mamamia! – Stop.

Vint ensuite le premier service : une suite infinie de délicieux sandwiches élaborés par la Trappe à Fromage, l'un des partenaires du programme de promotion de l'ASQO. Des salades ont aussi été servies, pas seulement celles qu'on mange. Et pour les vins, on leur a fait découvrir un rafraîchissant mousseux Domaine St-Jacques Brut du Québec, un délectable Paco & Lola Rias Baixas 2021 d'Espagne et un élégant Château Larose Trintaudon Haut-Médoc 2016 de France. Bravo aux directrices et directeurs qui ont choisi tous les vins de la soirée! – Stop.

L'organisateur ne voyage jamais sans son gong vietnamien. Gong! Gong! Le 2^e service entre en scène : des terrines et pâtés artisanaux accompagnés de deux vins rouges succulents : le Massaya Terrasses de Baalbeck Vallée de Bekaa 2019, du Liban, et le Cosme Palacio Reserva Rioja 2016, d'Espagne. Il faut dire à ce moment de la soirée que plusieurs personnes étaient ivres de bonheur et toutes les autres heureuses d'être ravies. L'organisateur a jassé avec plusieurs tout en distribuant cartes de membre et remerciements à celles et ceux qui lui avaient soufflé à l'oreille cette phrase sublime de notre littérature – pas la mienne comme chat, mais bien la leur – maintenant que j'ai bu ce que j'ai bu, je sais que je suis ici (...) – Stop.

Et comme la soirée semblait encore jeune et que l'aiguille du gros horloge – celui de Rouen – semblait s'être accrochée dans les nuages, on jugea bon de « caille » le 3^e service, tel un orignal « cillant » le chasseur. Arrivèrent alors à la queue-leu-leu les fromages, Chemin Hatley, Gouda fort et Cendré des Grands Jardins, et leurs compagnons Vincent Carême Vouvray Spring 2020, de France, et Tolaini Al Passo 2018, d'Italie. Soirée internationale presque carboneutre... Ils s'entendirent à merveille et eurent de nombreux ouuuu! et aaaah! et encore mmmm! – Stop.

C'est à ce moment précis que 22 h sonna son glas pour nous faire constater que, hélas, le temps n'arrange rien à l'affaire quand il sublime la félicité. Vite le 4^e service! Les chariots de desserts assortis furent conduits avec brio par une équipe de pilotes expérimentés, et pour accompagner ces douceurs, un Bartenura Malvasia di Casorzo 2021 d'Italie, juste assez sucré pour nous faire oublier Giorgia Meloni, se fit débouchonner le gorgoton pour le plus grand plaisir de tous. – Stop.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ DÉGUSTATION DE BIENVENUE 2022-2023 – STOP VENDREDI 16 SEPTEMBRE 2022 (SUITE)

En somme, il semble que cette Bienvenue, la vôtre, fut réussie. Stop. Tout ce beau monde est reparti en chantant, en voiture électrique ou autre, et certains ont presque fait dodo à côté de la machine à laver les verres. L'organisateur était comblé et tient à remercier chaleureusement toutes celles et ceux qui l'ont épaulé et tous les autres qui l'ont rendu tout à fait zen. – Stop.

Mon chat dort sur le sofa et moi sur le plancher. Grosse soirée. – Stop.

Tiger

Vin rouge de bleuets

À la suite de mon article du mois d'août 2022 sur le vin rouge de bleuets, Daniel Ducharme m'a envoyé un extrait du *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)*¹ de Loi sur les aliments et drogues de Santé Canada qui définit le vin.

B.02.100 [N]. Le vin

a) doit être une boisson alcoolique produite par la fermentation alcoolique complète ou partielle de raisins frais, de moût de raisin, de produits dérivés uniquement de raisins frais ou d'un mélange de plusieurs de ces ingrédients;

b) peut être additionné, en cours de fabrication,

(i) de levure,

(ii) de jus de raisin concentré,

(iii) de dextrose, de fructose, de glucose, de solides du glucose, de sucre, de sucre inversé ou d'une solution aqueuse de l'une ou l'autre de ces substances, etc.

B.02.103 [N]. Le vin de fruits, ou vin de (désignation du fruit) doit être un produit de la fermentation alcoolique du jus de fruits mûrs et sains autres que le raisin, et doit être conforme, en tous points, aux exigences de la norme du vin prescrite à l'article B.02.100.

Ainsi, il est possible d'associer la désignation vin au produit fait à partir de bleuets.

En cherchant un peu plus, j'ai trouvé un article² dans Informe Affaires en août 2002, expliquant l'entente entre la Congélerie Héritier et l'entreprise Artisan 1870 de Karl Lepage, initiateur du projet de faire du vin de bleuets. Vous y trouverez l'historique du projet.

Par ailleurs, j'ai regardé sur le site de la SAQ mais je n'ai encore rien vu du produit. À suivre.

Yves Bovet

¹https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/c.r.c.,_ch._870/page-20.html#h-558596

²<https://informeaffaires.com/regional/agricultureagroalimentaire/congelerie-heritier-mutualiser-les-ressources> par Maxime Hébert-Lévesque dans Informe Affaires Août 2022, page 3.

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



L'Amicale des Sommeliers du Québec

Section Outaouais

DÉGUSTATION DU PRODUCTEUR PENFOLDS JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC) LE VENDREDI 4 NOVEMBRE 2022 – 19 H

Chers Amicalistes,

Le nom Penfolds vous dit quelque chose? Oui c'est un des plus grands, sinon le plus grand producteur de l'Australie. Il produit beaucoup de vins rouges dans toutes les gammes de prix. Mais savez-vous qu'il produit de délicieux vins blancs? De grands vins aux États-Unis? Et qu'il est même associé à un producteur de Champagne?

Vos organisateurs de cette première dégustation technique, Jean-François Fiset et Richard Bourassa, ont écumé les SAQ du Québec ainsi que les entrepôts d'importateurs privés, afin de dénicher des vins d'exception de Penfolds. Venez comparer les cuvées californiennes haut de gamme avec leurs cousines australiennes. Venez découvrir un excellent Tawny ainsi que de belles découvertes en blanc. Cette technique de producteur vous permettra d'apprécier l'immense talent de ce producteur « international ».

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 Richard Bourassa à bourassa.blais9@gmail.com.

Pour le paiement par PayPal, veuillez le faire par notre site web à <https://www.amicaledessommeliers.com/Outaouais/activites/technique-de-producteur-vignoble-penfolds/>

Pour toute inscription, envoyez un courriel à Richard Bourassa 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 Richard au 873 455-4234.

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

Coût de l'activité : 88 \$ pour les membres; 103 \$ pour les non-membres

PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI

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

DÉGUSTATION DU PRODUCTEUR PENFOLDS
JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 4 NOVEMBRE 2022 – 19 H



Penfolds, Bin 311, Chardonnay, Australie, 2020

Penfolds, Riesling Bin 51, Eden Valley, Australie, 2021

Penfolds, Max's Shiraz-Cabernet, Australie, 2020

Penfolds, Bin 138, GSM, Australie, 2018

Penfolds, Bin 389, Cabernet/Shiraz, Australie 2019

Penfolds, St-Henri Shiraz, Australie, 2018

Penfolds, Bin 704, Cabernet Sauvignon, États-Unis, 2018

Penfolds, RWT Bin 798, Shiraz, Barossa Valley, Australie, 2018

Penfolds, Bin 149, Cabernet Sauvignon, États-Unis 2018

Penfolds, Grandfather, Rare Tawny, Australie

