Vol. 31, Nº 5, Décembre 2022

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 20 janvier 19 h
Dégustation régionale
La Germanie
Jardins du Château
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

Vendredi 3 février 19 h
Dégustation technique
Syrah du monde
Jardins du Château
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

Ateliers et cours

Il reste des places pour certains ateliers et cours. Voici l'horaire de l'hiver et du printemps :

Initiation à la dégustation (180 $)
17, 19, 24 et 26 janvier 2023
(mardis et jeudis)
Il est possible d'accepter d'autres inscriptions s'il y a en 7 de plus.

Atelier – Champagnes et mousseux (110 $)
Les lundis 20 février et 27 février 2023
Plusieurs places disponibles.

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

Atelier – Vins de Bordeaux (110 $)
Les jeudis 23 mars et 30 mars 2023
Plusieurs places disponibles.

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,

Ce soir-là, Patrick ne pouvait dormir, alors Marie est venue lui lire une histoire. Elle ouvrit le grand livre des contes et légendes qu'il aimait tant, et encore une fois la recette fit miracle… Un Riedel à la main, blotti contre sa bouteille, Patrick se laissa bercer par la voix de sa douce. Il glissa peu à peu dans le merveilleux monde du vin, sans même s'en apercevoir. Marie posa alors le livre sur la barrique, éteignit la chandelle, et après avoir déposé un baiser sur son front, referma doucement la porte du cellier. Un grand et long silence s'ensuivit…

Jusqu'à ce que quelques bouteilles commencent à s'animer. Elles se mirent à rouler, puis se levèrent pour se décanter un peu et prendre un peu d'air, juste un peu. Aussitôt, 11 grands lutins et un chat, assoiffés et connaisseurs, apparurent par enchantement. À la queue leu leu, ils entreprirent de découvrir les bouteilles, le chat, lui, préférant relever les pièges à souris. Tout ce beau monde attendait le réveil de Patrick, mais son sommeil était profond. Ils lui mirent alors des arômes sous le nez : cassis, framboise, réglisse, épices, violette, sous-bois. Réveille-toi! C'est un Chambertin!!! Patrick ouvrit les yeux et contempla ses amis lutins avec étonnement.

Celui qui semblait le plus « buvard » prit alors la parole : « Tu nous reconnais, n'est-ce pas? Nous sommes les lutins de ton cellier! Nous habitons au Château et nous distribuons les fruits de Bacchus aux bons vivants! » Le chat s'approcha à son tour et demanda d'un ton railleur : « Auras-tu un vénérable grand cru pour Noël cette année? » Les lutins se mirent alors à rire, à chanter et à danser avec les bouteilles autour d'une table ronde sur laquelle se dressait une vaillante chevalière. À ce moment, la lueur du jour qui commençait à poindre sortit Patrick de son sommeil. Dubitatif, puis inquiet, il accourut au cellier pour constater avec tristesse que ses amis lutins avaient déjà quitté… sans doute pour faire d'autres heureux. C'est ainsi que l'Amicale des lutins sommeliers continue, année après année, à œuvrer pour le bonheur de nous tous et la gloire de Bacchus.

Joyeux Noël et que 2023 vous apporte de belles découvertes!

Amicalement,

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION DU PRODUCTEURS PENFOLDS
VENDREDI 4 NOVEMBRE 2022

Le 4 novembre dernier, Richard Bourassa et Jean-François Fiset nous conviaient en Australie, et même un peu aux États-Unis, afin de découvrir 10 vins de ce grand producteur qu'est Penfolds. L'offre est diversifiée : 2 blancs, 7 rouges et un vin fortifié; 8 d'Australie et 2 des États-Unis. Le style l'est aussi, tant par les assemblages, la vinification et l'élevage. Deux shiraz, 2 cabernet-sauvignon, 2 shiraz-cabernet-sauvignon, 1 GSM; élevés avec du chêne français, du chêne américain, ou même « avec pas de chêne », et un « *Wine of the world* » : un cabernet-sauvignon américain intégrant aussi du cabernet-sauvignon d'Australie. Bref la table était mise pour apporter lumière et réconfort à la grisaille de novembre!

Au premier service, deux blancs très différents, très typés, et bien appréciés des convives : le Bin 311 Chardonnay 2020 (50 $[1]) et le Riesling Bin 51 2021 (45 $). Un chardonnay jaune « paille », très ouvert, avec des notes de pomme, de beurre et de vanille sans tomber dans l'excès, plus de type climat frais, ainsi qu'un riesling aussi très expressif, avec des notes d'agrumes, de citron confit et son côté pétrolé si caractéristique. Très large consensus sur l'identité ainsi que sur la qualité des vins!

Tous les rouges (7) nous furent ensuite servis, et nous fûmes bien avisés que le défi d'identification des vins serait autrement plus relevé que pour les blancs. Nos gentils organisateurs ont quand même eu pitié de nous en les répartissant en deux groupes distincts de 4 et 3 vins (merci!). Le Bin 138 GSM 2018 (62 $), que tout de même plus de la moitié de la salle a bien identifié (un peu trahi par sa couleur) et qui fut bien apprécié, présentait des notes de fruits, de bois, un côté animal et un bel équilibre. Le Max's Shiraz-Cabernet 2020 (31 $) de son côté, était davantage sur les fruits très mûrs, le bois, un côté « cuit », très tannique et costaud (peut-être même un brin austère et qui gagnera à vieillir un peu). Le St-Henri Shiraz 2018 (160 $) était pour sa part beaucoup plus ouvert, sur des notes de cerise noire, de framboise, d'épices, de bois de santal, de vanille, de sucre d'orge et même de caramel brûlé. Élégant, il fut très apprécié, et a aussi impressionné par son prix provoquant des « oooooh ». Finalement, pour compléter ce premier groupe de rouges, le Bin 389 Cabernet / Shiraz 2019 (100 $) était d'un rouge très intense, presque noir, et présentait un nez plus discret que son prédécesseur, sur des notes de cerise, d'épices, de bois, de chocolat et de torréfaction. Intense en bouche, tannique, il est très apprécié mais gagnera à vieillir encore un peu. Sans équivoque, les deux derniers furent les préférés de la salle.

Place aux derniers rouges, où il y avait de grosses pointures! D'entrée de jeu, le Bin 704 Cabernet Sauvignon (États-Unis) 2018 (100 $) était opaque, presque noir, avec des arômes de confiture de cassis, de chocolat, très boisé, et même des effluves de « Cherry Blossom » (et je vous épargne ici le débat à savoir si c'était une qualité ou un défaut)... La bouche suit, les tanins sont bien présents dans un vin équilibré, tout en souplesse. Les gens apprécient mais il n'y a pas consensus sur l'identité du vin. Le Bin 149 Cabernet Sauvignon (États-Unis) 2018 (300 $), pour sa part, légèrement plus discret, présente une complexité intéressante : fruits noirs, bleuets, prunes, violette, bois, épices. Ici aussi, la bouche suit, avec des tannins serrés et, de l'avis de plusieurs, un bon potentiel de vieillissement. Encore ici, shiraz ou cabernet, les avis divergent. Finalement, le RWT Bin 798, Shiraz, 2018 (250 $) nous offres de beaux arômes de cerise, de confiture de framboise, de chocolat noir, d'anis et même de goudron. Équilibré et rond en bouche, certains ont évoqué qu'il offrait plus au nez qu'en bouche (pour le moment, du moins). Aucun problème pour l'identifier, nous l'avons tous eu (bon, le fait que ce fut le dernier des trois vins a peut-être aidé, un peu...).

Finalement, pour conclure, place à un vin que peu de personnes connaissaient, un vin fortifié de type *tawny*. En fait, il était intéressant d'apprendre que c'est ce type de vin que la maison Penfolds élaborait lors de sa création, il y a près de 200 ans. J'imagine que ça explique le savoir-faire, car c'était délicieux. Le Grandfather, Rare Tawny (114 $) présentait une robe ambrée, avec des notes de noix, de raisins secs, figues, dattes, prunes, bref, de gâteau aux fruits. L'attaque, douce, était puissante. Le vin explose littéralement en bouche sur de belles notes de oxydatives et de noix. Plutôt sucré, sans être lourd, c'est un délice. Son seul défaut semble d'être difficile à trouver en magasin...

Un immense merci à Jean-François et Richard qui nous ont permis de découvrir, ou de redécouvrir, ce producteur que beaucoup pensaient peut-être connaître, compte tenu de son omniprésence sur les tablettes de notre monopole adoré, mais qu'on ne connaissait peut-être pas si bien. Après tout, qu'est-ce qui ressemble plus à un « Bin » qu'un autre « Bin », pour l'œil, le nez et le palais non-averti.

[1] Les prix sont approximatifs.

Philippe Brunet

RAPPORT D'ACTIVITÉ

DÉGUSTATION TECHNIQUE
DOMAINE LE VIEUX DONJON, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
VENDREDI 25 NOVEMBRE 2022
Organisateurs : Serge Presseau et Qianni Zhao

Quelle belle soirée! Nous avons eu la chance de déguster de divins nectars dans une ambiance bon enfant et chaleureuse à la résidence de Serge Presseau, un des organisateurs! Le domaine Le Vieux Donjon qui produit des vins d'exception, est plus connu à l'étranger, entre autres aux États-Unis, qu'en France puisque qu'une grande partie de sa production est exportée.

La dégustation à l'aveugle de plusieurs Châteauneuf-du Pape est une expérience déstabilisante. Il n'y a pas de typicité dans ce vin, on y retrouve de tout, du gras, de la finesse, de l'élégant, du costaud, du petit fruit, du fruit acide, du fruit sucré, du caramel, du sapinage, etc., ce qui rend la dégustation des plus intéressantes et surprenantes. L'événement fut présenté en 2 services : 1er service les blancs et le 2e, les rouges. À chacun des services, un intrus s'y cachait, ce qui augmentait la fébrilité des goûteurs ambitieux de résoudre ces énigmes.

Premier service - Vins blancs

Dans ces vins, on retrouve de la clairette, de la roussanne, du grenache blanc et le cépage intrus, le viognier. Pourrions-nous les identifier?

2017 Paul Jaboulet Aîné, Les Cèdres, Châteauneuf-du-Pape (grenache blanc 80 %, clairette 20 %)
Vin à la robe de couleur dorée nous invite à humer. Au premier nez, on note le bonbon, le sucre, la carambole. Au 2e, les arômes de lime sont présents. En bouche, il est riche et enveloppant avec une légère amertume. On ressent une texture grasse et une longue finale.

2019 Domaine Benjamin, David Duclaux, Les Caillets, Condrieu (viognier 100 %)
Ce vin était l'intrus. Vin à la robe jaune doré. Au premier nez, on y remarque immédiatement un bouquet complexe dans lequel on découvre un côté toasté, oxydatif et l'amande. Au deuxième nez, des arômes de melon, de mandarine et de vanille. On dénote que la bouche suit bien le nez, soit une belle longueur et une finale un peu fumée.

2019 Domaine du Vieux Donjon, Châteauneuf-du-Pape (roussanne 50 % et clairette 50 %)
Vin jaune doré limpide au reflet verdâtre. Au premier nez, il est plus réservé que les 2 autres. On remarque la menthe et la banane. En bouche, une fraîcheur marquée et puissante, une belle longueur linéaire et une finale toute en douceur.

Deuxième service - Vins rouges

2010 Domaine du Vieux Donjon, Châteauneuf-du-Pape
(grenache, syrah, mourvèdre, cinsault)
Vin rouge rubis à la couronne rouge cerise, opaque avec dépôts en suspension, un peu de turbidité. Au nez, on sent l'alcool, un côté animal, le poivron, la poussière et peu de fruits. En bouche, on goûte beaucoup de sucre, très tannique et la confiture de fruit noir. Il est franc et puissant avec une finale tannique.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE
DOMAINE LE VIEUX DONJON CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
VENDREDI 25 NOVEMBRE 2022 (SUITE)

2009 Domaine de la Vieille Julienne, Châteauneuf-du-Pape
(grenache, syrah, mourvèdre, counoise, cinsault, Muscardin et vaccarèse).
Ce vin était l'intrus. Vin un peu trouble, de couleur cerise noir au pourtour pourpre. Au nez, un arôme de sapinage de bleuet, de menthe et discret. En bouche, il est structuré, on sent bien l'alcool et l'acidité. Il est court en bouche, mais très linéaire.

2009 Domaine du Vieux Donjon, Châteauneuf-du-Pape
(grenache, syrah, mourvèdre, cinsault)
Vin rouge rubis aux arômes de chocolat, caramel, camphre, eucalyptus et viandé. En bouche, corsé avec une belle douceur de fruit rouge frais, tanin fin et délicat, bien équilibré sans lourdeur, long en bouche avec une finale de fruits et d'épices.

2019 Domaine du Vieux Donjon, Châteauneuf-du-Pape
(grenache, syrah, mourvèdre, cinsault)
Vin à la robe rouge violacée. Au nez, on sent le bonbon, le caramel, le sucre d'orge, le fruit noir, le jus de raisin « Welch ». Il sent la jeunesse. En bouche, on goûte le fruit, le cassis, les bleuets, la cerise noire, bien équilibré sans lourdeur.

2006 Domaine du Vieux Donjon, Châteauneuf-du-Pape
(grenache, syrah, mourvèdre, cinsault)
Vin rouge brique au bouquet expressif et complexe de petits fruits confiturés, de pomme caramélisée. En bouche, les tanins ont bien évolué. Il est puissant, onctueux, rond, équilibré et long en bouche avec une finale des plus agréables.

2018 Domaine du Vieux Donjon, Châteauneuf-du-Pape
(grenache, syrah, mourvèdre, cinsault)
Vin rouge rubis avec une couronne rosée, violacé aux arômes de poivron, de sang animal, on le qualifie de nez sérieux. En bouche, les tanins sont présents. Il est intense et onctueux. Il a un très bon potentiel de garde.

2007 Domaine du Vieux Donjon, Châteauneuf-du-Pape
(grenache, syrah, mourvèdre, cinsault)
Ce vin a fait presque l'unanimité. Vin rouge grenat rosé, limpide avec une brillance exceptionnelle. Le nez est discret, mais on y sent les fruits. En bouche, on remarque l'équilibre, les tanins sont agréables avec un léger goût de caramel. D'ailleurs, il ne sent pas ce qu'il goûte.

Caroline Morin

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 activités. Informez aussi vos invités.