Vol. 33, Nº 03, Octobre 2024

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 1er novembre 19 h
Dégustation technique
« Orégon et Bourgogne »
Jardins du Château

Vendredi 15 novembre 19 h
Dégustation régionale
Terroir du Québec
Jardins du Château

PROGRAMME DE PROMOTIONS 2024-2025

Notre entente avec Le paradis du Chef – Doyon Després a été renouvelée pour la saison 2024-2025. L'entente se lit comme suit :

Le Paradis du Chef - Doyon Després – 1314, rue Bank, Ottawa ON (613 731-2866). Un rabais de 10 % est offert sur l'achat d'articles associés au vin au titulaire d'une carte de membre 2024-2025, à l'exception des celliers et des articles déjà en promotion.

Gardez toujours sur vous votre carte 2024-2025 afin de profiter des rabais consentis par les commerces de notre programme.

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2024-2025

Mot du président

Au vent en emporte le temps

Ne jugez pas votre journée au temps que vous avez donné, mais à celui que vous avez pris.

Sur la route de retour des pays d'en haut, je me suis gracié. Comme une dinde voluptueuse gavée de p'tits bouts de pain et de raisins secs, je roule sur mes joyeux rebords que je ne déroulerais pour personne, même pas pour un *Qahwa.* Confortable, donc, je médite sur les vignobles du Comté de Prince Edward, là où j'ai dégusté des vins finement élaborés et très inspirants. Cinq vignobles se sont démarqués au fil de mes volées: Closson Chase, Norman Hardie, Stanners, Rosehall Run et Karlo. Les trois premiers sont vraiment, à mon avis, les porte-étendards en matière de chardonnay et de pinot noir dans la région. Ne serait-il pas intéressant de pouvoir les comparer, à l'aveugle, avec quelques références Bourguignonnes à prix équivalent? Une rencontre improbable PEC-Bourgogne à la *Jugement de Paris*? J'y travaille! J'espère pouvoir mettre la main sur des 2020, le meilleur millésime des huit dernières années dans le *County*. Je vous tiendrai au courant, bien sûr!

Ailleurs, en Europe viticole, la question des cépages hybrides se pose de plus en plus en réponse aux récoltes catastrophiques de 2024, dans un contexte de dérèglement climatique. Les cépages hybrides, issus de l'hybridation entre cépages européens et nord-américains, sont plus résistants aux maladies et aux conditions climatiques extrêmes. Bien qu'ils aient été largement rejetés au XXe siècle pour des raisons politiques et commerciales, leur intérêt revient en force. Des recherches et expérimentations récentes montrent que les cépages hybrides offrent une meilleure résistance au mildiou et à l'oïdium, ce qui pourrait réduire l'utilisation de fongicides de 85 %. Dans les AOC, leur introduction est très encadrée et ne représente que 5 à 10 % de l'assemblage final afin de préserver la typicité des terroirs. Des vignerons constatent d'excellents rendements et une résilience face aux aléas climatiques avec ces cépages, mais des défis persistent, comme la sensibilité à d'autres maladies.

Par ici, un grand rendez-vous vous attend le 1er novembre prochain: la dégustation technique Orégon et Bourgogne. Une rare occasion de comparer ces deux terroirs grandioses!

Tiger

DÉGUSTATION DE BIENVENUE 2024-2025
LE CHOIX DES DIRECTEURS
JARDINS DU CHÂTEAU
VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024

En ce vendredi 13 de bon augure, le temps était venu de célébrer le retour des activités de notre Amicale. Pour cette première rencontre de l'année, nous avons rassemblé amis et collègues autour d'une passion commune pour le vin. L'ambiance était chaleureuse, et les éclats de rire résonnaient déjà dans la salle, témoignant de l'excitation qui accompagnait chaque gorgée. Les convives, ayant hâte de partager leurs découvertes, ont contribué à créer une atmosphère conviviale propice aux échanges.

La soirée a débuté en beauté avec un vin mousseux local, le **Domaine Bergeville Le Blanc Brut 2022** du Québec, parfaitement accompagné de blinis au saumon fumé et fromage à la crème. Les bulles fines du vin apportaient une fraîcheur éclatante, et leur effervescence se mariait harmonieusement avec la richesse du saumon. Ce premier accord a été le parfait prélude aux délices qui allaient suivre.

Pour le premier service, nous avons été séduits par le **Mullineux Kloof Street Swartland 2023**, un vin blanc **sud-africain**. Ce nectar, avec ses notes florales et fruitées, se prêtait merveilleusement aux sandwichs gourmets et aux salades colorées. L'acidité du vin relevait la fraîcheur des ingrédients, en particulier de la salade grecque, tout en équilibrant les saveurs des fleurons de brocoli. En parallèle, le vin rouge **La Bergerie de l'Hortus Pic St-Loup 2022** a apporté une profondeur tannique à l'ensemble, créant un dialogue savoureux avec les viandes délicatement assaisonnées des sandwichs.

Le deuxième service a été marqué par la découverte du rosé **Les Bacchantes Rs1 2023**, également du **Québec**, qui s'est révélé un choix audacieux et rafraîchissant. Son élégance et sa légèreté se combinaient à merveille avec la terrine de wapiti et figues, apportant une touche de fruité qui sublimait le goût sauvage du plat. Pour compléter cette belle harmonie, le vin rouge **Pyros Malbec 2019 d'Argentine** a offert des arômes puissants et des tannins soyeux, enrichissant l'expérience gustative avec sa mousse de canard au poivre rose, un vrai délice.

Au troisième service, nous avons eu l'honneur de déguster le **Babich Black Label Marlborough 2022**, un vin blanc **néo-zélandais** aux arômes d'agrumes et de nectarine. Ce vin a été sublimé par une sélection de fromages raffinés, dont le Kaltbach et la Religieuse, qui ont tous deux apporté une richesse crémeuse. Le vin blanc a su tempérer la salinité et l'onctuosité des fromages, tandis que **l'Unico Zelo Pastafarian 2022,** un rouge **australien**, a ajouté une touche épicée qui a rehaussé l'expérience.

Pour conclure cette soirée mémorable, le **Domaine Tariquet Côtes de Gascogne Premières Grives 2023**, un vin de dessert français, a apporté une douceur enchanteresse. Ses arômes de fruits confits et de miel se sont harmonieusement associés à une variété de mini-gâteaux aux carottes et au chocolat. Cette finale sucrée a permis de clore la dégustation sur une note joyeuse, laissant à chacun le goût des plaisirs partagés.

En somme, cette première activité de l'année a non seulement célébré le talent de vos directrices et directeurs du Conseil, qui vous ont présenté leurs vins coups de cœur, mais a également renforcé nos liens d'amitié et de camaraderie. Ce vendredi 13 fut le présage d'une autre saison éblouissante!

Patrick Langlois

DÉGUSTATION TECHNIQUE
VINS DE L'ARGENTINE ET DU CHILI
JARDINS DU CHÂTEAU
VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2024

C'est à Dijon vers 1480 qu'apparaît, pour la première fois, le droit des vignerons à se réunir en confréries. On nommait alors « vigneron » celui qui travaillait la terre et soignait la vigne, par opposition au propriétaire. Par la suite, les vignerons s'organisèrent en corporations, avec des revendications plus sociales. C'est ainsi que dès le XIVe siècle, des corporations de vignerons revendiquèrent la journée de 8 heures et, au siècle suivant, la « semaine anglaise » (semaine de travail allant du lundi matin au samedi midi).

C'est à cette même époque que les vignerons français choisirent un saint dans le calendrier pour intercéder en leur faveur. Si leur choix s'est arrêté sur Saint Vincent, ce n'était pas tant parce le nom (*Vin*cent) était prémonitoire. C'était surtout parce que plusieurs légendes et symboliques sont rattachées à Saint Vincent. Selon la plus connue de ces légendes, Saint Vincent se serait arrêté au bord d'une vigne pour parler avec les vignerons qui y travaillaient. Pendant qu'il discutait avec ces vignerons, l'âne de Saint Vincent aurait brouté les jeunes pousses de la vigne. À la récolte suivante, les vignerons furent stupéfaits de constater que le pied de vigne brouté par l'âne a produit plus que les autres. C'est ainsi que l'âne de Saint Vincent aurait inventé la taille !

Si je vous raconte cela, c'est parce que c'est en cette Saint Vincent 2024, le 27 septembre, que Johannie St-Rock et Qianni Zhao, respectivement secrétaire et directrice de l'Amicale des sommeliers du Québec (Section Outaouais), ont choisi de nous convier à une activité dédiée à la découverte de trésors viticoles du Chili et de l'Argentine. À moins que ce soit plutôt pour souligner la journée mondiale du tourisme, décrétée par l'ONU et aussi célébrée le 27 septembre, qu'elles ont voulu nous faire voyager à travers la géographie variée de ces régions deux grandes viticoles, s'étalant de la cordillère des Andes aux vastes vallées ensoleillées? Quoi qu'il en soit, le moment ne pouvait être mieux choisi et nous avons été nombreux à répondre « présent » à leur invitation.

Au cours de cette soirée mémorable, nous avons goûté aux saveurs uniques des vins chiliens et argentins, deux pays emblématiques de l'Amérique du Sud qui cultivent la vigne depuis les débuts de la colonisation espagnole. Nous avons pu comparer certains cépages cultivés dans chacun de ces deux pays, ce qui nous a permis de différencier leurs terroirs respectifs.

Voici une brève description des vins minutieusement choisis par nos hôtes et délicatement dégustés par les convives en cette belle soirée de la Saint Vincent 2024 :

Chandon Garden Spritz (Mousseux, Argentine)
D'entrée de jeu, nous avons savouré la dernière innovation de la maison Chandon produite dans les contreforts des Andes, plus précisément dans la région de Mendoza en Argentine. Cette bulle intrigante offerte au prix de 32 $ à la SAQ résulte d'une délicate alliance de vin mousseux, d'écorces d'orange, d'herbes et d'épices. Au nez, cette création offre des arômes fruités et floraux, enrichis de notes minérales et briochées. La bouche est surprenante. Des convives ont décelé un goût d'Orangina agrémenté d'un soupçon de fraise. D'autres l'ont plutôt comparé à un Apérol Spritz de luxe. Chose certaine, c'est le vin tout indiqué pour une dégustation sous le chaud soleil de l'Argentine!

Maturana Wines Naranjo Valle del Maule Loncomilla 2022 (Chili)
Fondé par les frères Maturana, ce vignoble est situé dans la vallée de Maule au Chili. Son vin orange 100 % torontel est parmi l'un des meilleurs vins orange au Monde selon Will Lyons, chroniqueur de vins au *Times*. Macéré pendant 9 mois dans des œufs en béton, on retrouve un bouquet intense d'écorces d'oranges séchées avec des notes de miel et de fleurs blanches. Ce vin offert au prix de 26 $ à la SAQ est peu sucré (1.3 g/L) et moyennement corsé, tout en ayant une texture riche équilibrée par une acidité rafraîchissante.

La suite à la page suivante.

DÉGUSTATION TECHNIQUE
VINS DE L'ARGENTINE ET DU CHILI
JARDINS DU CHÂTEAU - VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2024 (SUITE)

Bodega Chacra Treinta y Dos Pinot noir 2021 (Argentine)
Ce pinot noir biodynamique argentin est élaboré à partir de vignes plantées en 1932 sur un terrain recouvert d'argile, de sable et de galets. Ses caractéristiques douces et ses tannins veloutés laissent s'exprimer des notes d'épices grillées avec un caractère de cerise macérée, une acidité fraîche et une touche minérale. Un vin exceptionnel offert au prix de 163 $ à la SAQ.

Familia Zuccardi Malbec Concreto Valle de Uco 2021 (Argentine)
Fermenté avec des levures indigènes dans des amphores en béton et vieilli dans des cuves elles aussi en béton, ce vin argentin 100 % malbec dégage un nez parfumé de violette, d'iode, de myrtille et de minéral. Il révèle un grand caractère à la fois herbacé avec des notes de fruits rouges. La bouche est longue et présente une texture à la fois minérale et distinctive. Ce vin offert au prix de 43 $ à la SAQ se distingue autant par sa structure bien charpentée que par son acidité. Le compagnon idéal d'une soirée d'hiver passée à lire un bon livre devant un feu de foyer.

Miguel Torres Los Inquietos Valle del Maule 2019 (Chili)
Cet assemblage à prédominance de malbec élaboré par la célèbre maison catalane se distingue par une couleur pourpre profonde aux reflets de rubis. Le nez révèle des arômes complexes d'herbes, de fruits rouges, d'épices et de menthol. En bouche, il présente une structure élégante, un volume généreux et une acidité bien intégrée, le tout suivi d'une longue finale. Ce vin raffiné, apprécié par tous les convives et offert à 95 $ à la SAQ incarne à merveille l'unicité de son terroir.

Escudo Rojo Baronesa P. Valle del Maipo 2020 (Chili)
Du propre aveu de la maison Baron Philippe de Rothschild qui le produit, ce vin de style bordelais à prédominance de cabernet sauvignon a comme ambition de redéfinir les attentes mondiales envers les vins chiliens. D'une couleur rubis intense aux reflets violacés, il déploie un nez ouvert et exotique où s'entremêle des arômes de cerise noire et de cassis, rehaussés par des notes de graphite et de cèdre. Sa finale, longue et fraîche, allie puissance et raffinement, promettant un bel avenir à ce vin d'exception. Offert au prix de 69 $ à la SAQ.

El Enemigo Gran Enemigo Agrelo Single Vineyard 2019 (Argentine)
Ce vignoble provient d'une région viticole unique située dans les hautes altitudes de Mendoza, au pied de la cordillère des Andes. Son vin est un assemblage de cabernet franc (85 %) et de malbec (15 %) dégageant d'envoûtantes notes de cendre de cigare et d'arômes de myrtilles et de prunes, le tout sur un subtil fond de cèdre. Sec, riche et somptueux en bouche, il se resserre rapidement grâce à ses tannins fins, réactifs et argileux. Ce rouge persistant offert au prix de 117 $ à la SAQ s'attarde sur des notes cendrées, magnifiquement superposées, avec une touche moderniste dans un millésime légèrement frais.

Purple Angel Carménère 2020 (Chili)
Coup de cœur de notre hôte Qianni Zhao, ce superbe vin élaboré par la maison Montes représente une nouvelle dimension pour le carménère, ce cépage longtemps disparu qui a récemment refait surface au Chili après avoir été présumément éteint dans la région bordelaise, son lieu d'origine. Reconnu comme le meilleur carménère du Chili, ce vin offert au prix de 93 $ à la SAQ a été qualifié, par nombre de critiques, de « vin d'une autre planète ». Son nez est élégant, révélant des arômes de baies rouges et noires mûres, complétés par des notes sucrées. Le vieillissement en fût de chêne français ajoute des nuances de chocolat noir et de café, enrichissant les arômes fruités typiques de ce cépage. En bouche, le vin se présente bien structuré, avec des tannins suaves et généreux.

À la fin de cette soirée bien arrosée, nous avons lavé la vaisselle en chantant du Offenbach et du Jos Dassin. Après les salutations d'usage, c'est l'esprit joyeux que nous avons pris le chemin du retour en se rappelant ce proverbe vosgien : « *Quand il fait beau le jour de la Saint Vincent, le vigneron s'en va chantant* ».

- Source historique : Site web du Club des amateurs de vins exquis (CAVE)

Louis-Charles Touchet

COURS ET ATELIERS
NOUVELLE SAISON 2024-2025

La nouvelle saison des cours et des ateliers débute en octobre. Il reste des places dans les cours/ateliers offerts à l'automne 2024.
Voici l'horaire :

Atelier – Vins de la Californie (120 $)
Mardi 29 octobre et jeudi 31 octobre 2024
Initiation à la dégustation (190 $)
5, 7, 12 et 14 novembre 2024 (mardis et jeudis)
Atelier – Vins de Bordeaux (120 $)
Mardi 26 novembre et jeudi 28 novembre 2024

Pour ceux qui n'ont pas complété leur formation, c'est le moment de poursuivre vos apprentissages. 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 ».

La politique d'inscription aux cours/ateliers a changé l'an passé. Le paiement du cours/atelier doit se faire lors de l'inscription. La confirmation du cours/atelier se fera une semaine avant le début du cours/atelier. Aucun remboursement ne sera fait après la confirmation du cours/atelier à moins qu'une personne de la liste d'attente veuille prendre votre place ou que vous trouviez un remplaçant. Si le cours/atelier ne se donne pas, vous serez remboursé.

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

GRANDE DÉGUSTATION DE MONTRÉAL
JEUDI 28 NOVEMBRE 2024

La section Outaouais a 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 le jeudi 28 novembre 2024 de midi à 16 h 30. Le coût est de 75 $ (taxes et dégustations incluses) pour y accéder. Le salon se déroulera au Grand Quai du Port de Montréal, 200, rue de la Commune Ouest, Montréal (Québec) H2Y 4B2.

Seulement un nombre limité de membres en règle de la section pourront profiter de cette offre. Tout comme l'an passé, chaque participant est responsable d'organiser son transport.

L'inscription et le paiement pour la grande dégustation se fera en communiquant avec Benoit Branchaud par courriel à benoit_branchaud@hotmail.com. Seulement les virements par Interac sont acceptés. La priorité sera accordée selon l'ordre d'arrivée.

BENOIT BRANCHAUD

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

Patrick Langlois, *président*
Johannie St-Roch, *secrétaire*
Steve Baril, *trésorier*
André Thivierge, *directeur des cours*
Annie Trudel, *chef du Protocole*
Richard Bourassa, *directeur*
Benoit Branchaud, *directeur*
Gaëtan Lavoie, *directeur*
Lucie Marquis, *directrice*
Serge Presseau, *directeur*
Qianni Zhao, *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
819 918-0800
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.