Vol. 32, Nº 1, Août 2023

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Dimanche 27 août 11 h 30
Repas champêtre
Le petit bar à vin
Quelques places disponibles.

Vendredi 8 septembre 19 h
La Bienvenue 2023-2024
Jardins du Château

Vendredi 22 septembre 19 h
Dégustation technique
« Les vins de Bordeaux »
Jardins du Château
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

Samedi 30 septembre
Dégustation au vignoble
Le vignoble Les Collines
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

Vin rouge de bleuets

L'an passé, je vous avais parlé d'un vin rouge fait à partir de bleuets du producteur Artisans 1870. Je trouvais cocasse de parler de vin rouge fait à partir de bleuets. Il semblerait que la législation le permette.

Il est en vente à la SAQ, mais pas dans la région. Artisans 1870 B Sauvage 2021 est décrit comme une boisson aromatisée avec un degré d'alcool de 13,8 % et d'un taux de sucre de 8,7 g/l. Il se vend à 23,95 $. Je me serai attendu de retrouver un peu plus de renseignements sur le contenu du produit.

Si quelqu'un a la chance d'y goûter, pourriez-vous me faire parvenir vos commentaires?

Yves Bovet

Salon de vins en Outaouais

Le deuxième *Festival des vins et spiritueux en Outaouais* se déroulera du 17 au 19 août 2023. Le festival est intégré dans l'organisation *Petite Nation en fête* à Thurso. Consulter le site **https://vinsoutaouais.ca/** pour plus de détails.

Mot du président

Raisinflation

Le magazine *Wine Spectator* a publié le 12 mai dernier (et mis à jour le 21 juin) un article sur les prix des Bordeaux Primeurs 2022. Vous devinez? Augmentation de prix faramineuse pour un grand nombre de producteurs bien en vue. Tenez par exemple : +24 % en moyenne par rapport aux Primeurs de 2021. Léoville Las Cases : +67 %! Anomalie ou tendance à rester? Après les REER et les REEE, doit-on mettre sur pied les REEV? Tiens! Ça me rappelle la dégustation Syrah du Monde que j'ai organisée en 2010, à laquelle le mythique Penfolds Grange Bin 95 de Barossa Valley en Australie a été présenté. 350 $ la bouteille en 2010. 1000 $ en 2022. Que se passe-t-il avec les raisins? Sont-ils en colère comme l'écrivait Steinbeck? Dans cette œuvre monumentale, la famille Joad doit migrer pour échapper à la sécheresse, aux difficultés économiques et aux bouleversements du monde agricole. Ajoutez inondation à sécheresse et biffez le mot agricole et nous voilà en plein dans le présent. Ces éléments perturbateurs sont les étincelles précédant l'explosion. Pour les Joad, la solution était la fuite en avant, la migration. Pour ces raisins tant convoités, maintenant hors de prix, la solution, pour la plupart d'entre nous, n'est-elle pas de trouver ces petites perles encore peu connues, loin des spéculations, non *parkerisées*?

Une bonne nouvelle dans tout ça? La Bienvenue de l'Amicale des Sommeliers le 8 septembre prochain sera offerte au prix de 2022. Pour 50 $, vous pourrez découvrir et déguster 8 vins coups de cœur de vos directeurs et renouer avec votre cercle de passionnés dans une formule cocktail dînatoire qui a fait ses preuves! Venez donc souligner avec nous le début de notre saison amicale 2023-2024! J'ai hâte de vous voir!

Ah! J'allais oublier de vous parler de mon été. Un peu de fumée, deux tempêtes de grêle, une maman colibri nourrissant ses deux poussins sous ma fenêtre, plusieurs belles rencontres autour du BBQ, et bien sûr plusieurs beaux vins dégustés. On s'en reparle le 8!

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE « La Germanie »
VENDREDI 12 MAI 2023

Un retour à mes premiers amours…

Un retour en arrière peut être perçu comme une porte à deux battants. Pour certains ou certaines, il peut servir à se remémorer des souvenirs, bons ou mauvais, ou pour d'autres, un stimulant, ouvrant la porte à de nouvelles découvertes. Personnellement, la dégustation des pays d'origine germanique fut un agréable retour à mon premier amour viticole, soit le Riesling alsacien et ses cousins génétiques qualifiés de « Cépage Noble ».

Je m'explique; Francine, ma compagne de vie en devenir à l'époque, étant au fait de ma préférence quasi exclusive pour le Riesling alsacien, m'a proposé de suivre des cours de l'Amicale des sommeliers afin de faire connaissance avec d'autres cépages… tout aussi intéressants. Et c'est ainsi que tout frais de retour d'Allemagne où nous avions participé au Oktoberfest à Munich et bien entendu à des dégustations de vins de diverses localités, ma compagne et moi ne pouvions refuser l'invitation.

Pour donner suite à une pandémie qui a duré beaucoup trop longtemps, j'accepta avec plaisir de collaborer avec les deux organisateurs, Richard, un ami de plus d'un quart de siècle et une nouvelle connaissance Qianni, qui nous proposaient une dégustation régionale – La Germanie.

Le premier vin pour plusieurs d'entre nous fait partie des illustres inconnus des produits viticoles alémaniques. Ainsi le **Prosa 2021** est un rosé multi-cépages du producteur biodynamique autrichien **Meinklang**. Qualifié de frizzante, c'est-à-dire un vin qui a des aspirations de mousseux mais ne le peut à cause de son faible taux de bulles, visuellement minuscules, et son manque d'effervescence. De couleur rose pâle, au nez de pamplemousse rosé, il avait un goût vif et fruité soutenu par une bonne rondeur et une belle acidité. Malheureusement, il s'entrechoquait avec la spécialité du traiteur mais d'autre part se mariait bien au plateau de viandes variées et quelques fromages, un complément de dernière minute des deux organisateurs. Surprenante curiosité - le bouchon de ce vin d'accueil était de type capsule tel qu'utilisée pour les bouteilles de bière et de boissons gazeuses.

Le premier des trois vins blancs, un Riesling, qualifié de Cépage Noble, provient de vignes demi-centenaires. **Le Grosses Gewachs Husarenkappe 2017** est vinifié par **Burg Ravensburg de Baden**, une des plus vieilles maisons viticoles d'Allemagne. Ce vin d'une belle brillance, nous offrait les odeurs typiques de Riesling - le minéral, la fumé et la lime. D'une belle rondeur, il était agréablement complimenté par sa longueur en bouche.

Le deuxième, le **Grüner Velltiner Trocken 2021** du producteur **Karl Fritsch de la ville de Wagram** est produit à l'ouest de la capitale autrichienne Vienne, qui soit dit en passant veut dire « vin » en allemand. Le grûner veltliner est le cépage le plus célèbre et le plus utilisé en Autriche. De couleur jaune pâle brillant, il nous offre un nez minéral et de pétrole un peu discret. Malgré sa célébrité, il fut quelque peu décevant avec son léger goût de zeste de citron et une acidité soutenue. Il était unidimensionnel et court en bouche. C'était un bon accompagnement pour le Tian aux champignons.

Le dernier des vins blancs est un des produits qui fait partie de mes premiers amours viticoles. Le **Riesling Hagenschlauf 2019** de l'alsacien **Jean Becker**, issu de vieilles vignes, qui était d'une brillance lumineuse, nous proposait ses odeurs typiques de lime, de fumée et de minéral. Il était rond et assez long en bouche. Selon l'opinion générale, ce vin mériterait d'être bu seul sans accompagnement afin de mieux apprécier ses qualités.

Les trois vins suivants font partie de ce que j'appelle « des curiosités des vins germaniques » i.e. il est produit de façon irrégulière principalement à cause du climat frais des pays producteurs. Le **Burg Ravensburg de Baden** en **Allemagne** est vinifié à partir de pinot noir, le cépage typique des vins rouges alémaniques. De couleur rouge sanguin, il nous présentait un nez charmeur de cassonade, de foin et de tourbe. Au goût de boisé, de boisson gazeuse de type Cola avec une fin de poivre léger. De faction acide et tannique, il était très court en bouche. Il n'était pas un compagnon idéal à la choucroute.

La suite à la prochaine page.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE « La Germanie »
VENDREDI 12 MAI 2023 (SUITE)

Le **Zweigelt 2021 de Meinlang, Burgenland Autriche** est, contrairement à la tradition locale, de cépage zweigelt. À 13 %, il est très élevé en alcool. De teinte rouge grenat, il avait une opacité qui laissait entrevoir une belle robe qui couvrait ses belles jambes grasses. Il avait le nez typique du rideau de douche. Le tannin soutenu était agréable. Il accompagnait bien le chou rouge.

Le dernier vin de type vendanges tardives, qui soit dit en passant fut originellement élaboré par des producteurs d'origine germanique, est un autre produit qui n'est pas offert de façon régulière… « because » la température. Le **Grüner Veltliner Trocken 2021** de la **vallée de la Moselle en Allemagne** était de couleur jaune pâle. Il a pu sembler désagréable à certains ou certaines à cause de ses odeurs de pétrole et de rideau de douche, qui sont tout à fait normales pour les Riesling. De goût floral et de pomme verte acide, de citron, il avait une haute acidité et était court en bouche… un peu décevant si on le compare aux vins de types similaires venant de l'Ontario.

Cela dit, il en va selon mon opinion que cette dégustation fut l'objet d'agréables découvertes pour plusieurs inaccoutumés aux « illustres inconnus » de la Germanie.

Roger Landriault

Avis : cet article fut rédigé sans l'aide du logiciel CHATGPT

RAPPORT D'ACTIVITÉ
LE FESTIN DES SOMMELIERS
« LES JARDINS DU CHÂTEAU » TRAITEUR ÉPICURE
VENDREDI 2 JUIN 2023

Le 2 juin dernier, quarante-huit amicalistes se sont donné rendez-vous pour prendre part à la dernière activité de l'année, le Festin des sommeliers qui vient clôturer annuellement en beauté le calendrier des activités.

Par manque de disponibilité des restaurateurs à nous accueillir depuis la pandémie, les organisateurs Annie Trudel et Jean-Michel Demarcq ont fait appel à l'excellent traiteur, dont la réputation n'est plus à faire, *Épicure* qui encore une fois, nous en a mis plein la bouche et les yeux.

Pour débuter, on a eu droit à un cocktail dînatoire, une très belle façon de socialiser et de faire un brin de jasette avec tous. Champagne et plateau de canapés. Un **blanc de blancs de la maison Pascal Doquet Horizon** choisi minutieusement pour accompagner les blinis et tofu au pesto, suivi du feuilleté aux champignons des bois au Gouda fumé. Accord réussi!

C'est maintenant le moment de passer à table. Annie prend la parole pour nous décrire le menu. Elle nous dit que, dans son choix des vins, elle a voulu sortir des sentiers battus en nous proposant des accords moins conventionnels qu'à l'habitude.

Premier service. Gaspacho et une assiette de jambon cru (prosciutto) accompagné d'un vin rosé **JP & P Amoreau Château Puy Rose Marie, 2020, France**. C'est ici que le vin surprend un peu. C'est un rosé de saignée du Château Puy à Bordeaux, une cuvée de merlot à 100 % (66,25 $), un style unique. Une très jolie robe rubis clair aux arômes de fruits rouges, un soupçon animal avec une bouche ample et une belle fraîcheur, des tanins à peine perceptibles.

La suite à la prochaine page.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
LE FESTIN DES SOMMELIERS
« LES JARDINS DU CHÂTEAU » TRAITEUR ÉPICURE
VENDREDI 2 JUIN 2023

Difficile d'imaginer que ce vin est rosé. À l'aveugle, qu'en dirait-on? De l'avis de tous, il accompagnait très bien le jambon. En revanche, avec le gaspacho, les commentaires étaient plus mitigés. Merci Annie, pour cette découverte, je sais maintenant qu'il existe des rosés de gastronomie à 66 $.

Deuxième service. Vient maintenant le repas principal : jarrets d'agneau avec sauce moutarde, gratin dauphinois et légumes de saison. Cette fois-ci, pour vin d'accompagnement, on nous sert un **Châteauneuf-du-pape, 2020 de Louis Bernard, Domaine le Crau des Papes**. Un accord plus classique, mais très réussi. Le vin est séduisant malgré sa jeunesse, il s'agit de l'accompagner du bon plat, ce qui était manifestement le cas ici. Le gras de la viande atténuait les tanins et nous convainquait d'un mariage sublime.

Photo : Yves Bovet
Le nouveau Chevalier Réjean Laflamme accompagnée d'Annie Fournier, sa marraine.

Intermission : Intronisation d'un membre à titre de Chevalier de l'Amicale des sommeliers.

C'est toujours impressionnant d'assister à une intronisation de Chevalier. Or cette fois-ci, c'est Réjean Laflamme, membre de l'Amicale depuis de nombreuses années, qui manifeste le désir de faire partie de l'ordre des Chevaliers. Le cortège s'avance donc en entonnant la chanson Chevaliers de la Table Ronde, adaptée pour les fins de l'Amicale. Annie Fournier, la marraine, nous présente l'impétrant. On procède au rituel, et Réjean Laflamme accède au grade de Chevalier avec honneur. Tous les Chevaliers réunis dans la salle viennent trinquer avec le nouveau venu à même leur taste-vin, un Barolo est choisi pour l'occasion.

Troisième service. Un plateau de trois fromages québécois est déposé sur chaque table : Pleine lune de Mont-Laurier, Tête à Papineau de Montebello et un chèvre de Saint-Gédéon. Pour accompagner ces délices, un vin blanc de la **Bourgogne, Domaine François Carillon, 2020**. Quand on pense fromage, on pense souvent vin rouge. Mais pas cette fois-ci! Avec raison, un bourgogne blanc était tout à fait indiqué pour le parfait accord. Le vin est gras sans être beurré. C'est d'ailleurs sa texture grasse et son acidité qui lui permettent de si bien convenir aux trois fromages.

Quatrième service. Le dessert, un Saint-Honoré délicieux, était offert en abondance. Pour l'accompagner, un vin rare de **l'Afrique du Sud, Groot Constantia Grand Constance 2017**, fait de 100 % de muscadelle. D'une belle robe orange brûlée avec des effluves de miel, abricot confit, amande brûlée; en bouche, une belle acidité, et une sucrosité suffisante pour se mesurer au Saint-Honoré. Finalement, on avait deux desserts, le vin et le gâteau.

C'est sur cette belle note que s'est terminé le Festin des Sommeliers. Jean-Michel Demarcq prend la parole pour remercier chaleureusement Annie Trudel et tous ceux qui ont aidé à faire de ce repas un franc succès. Merci aux organisateurs pour cette belle soirée en bonne compagnie!

Johanne Lanthier

NOUVELLE SAISON – COURS/ATELIERS 2023-2024

La nouvelle saison des cours et des ateliers débute en octobre.
Voici l'horaire prévu à l'automne 2023 :

Atelier – Vins de la Californie (120 $)
Lundi 30 octobre et mercredi 1er novembre 2023

Initiation à la dégustation (190 $)
7, 9, 14 et 16 novembre 2023 (mardis et jeudis)

Atelier – Vins de Bordeaux (120 $)
Mardi 21 novembre et jeudi 23 novembre 2023

Atelier – Vins d'Italie (120 $)
Lundi 4 décembre et mercredi 6 décembre 2023

Voici l'horaire prévu à l'hiver et au printemps 2024 :

Initiation à la dégustation (190 $)
15, 17, 22 et 24 janvier 2024 (lundis et mercredis)

Atelier – Champagnes et vins mousseux (120 $)
Lundi 5 février et mercredi 7 février 2024

Atelier – Vins de Bordeaux (120 $)
Les jeudis 18 et 25 avril 2024

Atelier – Vins du Canada-Québec (120 $)
Les mardis 23 et 30 avril 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 change. 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.

Bonne saison!

VALISES – VERRES

La section Coeur du Québec offre des valises pour le transport de verres de type INAO ou de type Riedel ouverture, des verres INAO clairs ou gravés. Si vous êtes intéressé à acheter des valises ou verres INAO, veuillez communiquer avec moi à yvesbovet007@gmail.com ou au 819 778-6605.

Voici les prix :

Valise de couleur bleu pouvant contenir des verres de type INAO : 45 $
Valise de couleur bleu pouvant contenir des verres de type Riedel ouverture ou INAO : 55 $
6 verres INAO clairs (sans logo) : 18 $
6 verres INAO gravés (avec logo ASQ) : 24 $.

Valise pour verres INAO

Intérieur de la valise pour INAO

Valise pour verres Riedel ou INAO

Intérieur de la valise pour Riedel ou INAO

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DE L'ASQ TROIS-RIVIÈRES – SAMEDI 10 JUIN 2023

Le 10 juin dernier, lors de l'Assemblée générale annuelle de l'Amicale des sommeliers du Québec (ASQ) au sous-sol de l'église Saint-Laurent à Trois-Rivières, **Robert Gagnon** de la section Cœur du Québec a été élu Président provincial de l'Amicale. Robert a nommé **Audrey Desforges** de la section Cœur du Québec à titre de secrétaire-trésorière

Dans les semaines précédant l'Assemblée provinciale, chacune des sections a élu ou réélu son président. **Patrick Langlois** a été réélu président dans la section Outaouais et **François Corbeil** a remplacé Robert Gagnon dans la section Cœur du Québec.

FÉLICITATIONS À TOUS!

André Forget président de la section Québec a annoncé au Conseil général en avril qu'il fermait la section. Il n'y avait pas assez de relève pour assumer le bon fonctionnement de la section. Merci à toi et à ton équipe d'avoir essayé au cours des deux dernières années de relancer la section. C'est malheureux qu'un autre chapitre de l'Amicale s'éteint.

Yves Bovet

CONCOURS « JEAN-MICHEL DEMARCQ » TROIS-RIVIÈRES – SAMEDI 10 JUIN 2023

Même journée, même endroit où se déroulait l'Assemblée générale, avait lieu le concours de dégustation « Jean-Michel Demarcq » sur « Les vins blancs et rouges de Bordeaux ». Deux sections de l'ASQ, Outaouais et Cœur du Québec, étaient représentées par une équipe chacune. La section Outaouais avait envoyé l'équipe suivante : **Richard Bourassa, Caroline Côté et Patrick Langlois**. L'équipe de Cœur du Québec était composée de Marc Bellemare, Yannick Dumont et Michel Houle. Après un concours très serré, l'équipe de la section Outaouais a remporté la palme. **Félicitations nos gagnants**. Remerciements aux organisateurs Jean-Michel Demarcq et Michel Huppé pour le travail accompli à préparer cette activité.

Yves Bovet

L'équipe gagnante accompagnée par la majorité des membres de la section Outaouais présents au concours.

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

Patrick Langlois, *président*
Jean-François Fiset, *président sortant*
Johannie St-Roch, *secrétaire*
Richard Bourassa, *trésorier*
André Thivierge, *directeur des cours*
Annie Trudel, c*hef du Protocole*
Steve Baril, *directeur*
Lucie Marquis, *directrice*
Caroline Morin, *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

819 772-8545

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.