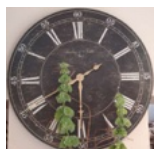


Vol. 33, N° 01, Août 2024

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 23 août 19 h

Repas champêtre 2024
Jardins du Château
COMPLET

Vendredi 13 septembre 19 h

La Bienvenue 2024-2025
Jardins du Château

Vendredi 27 septembre 19 h

Dégustation technique
« Les vins du Chili et de l'Argentine »
Jardins du Château
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

COURS ET ATELIERS NOUVELLE SAISON 2024-2025

La nouvelle saison des cours et des ateliers débute en octobre.

Voici l'horaire prévu à l'automne 2024 :

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

Atelier – Vins d'Italie (120 \$)
Lundi 2 décembre et
mercredi 4 décembre 2024

La suite en page 4.

Mot du président



« Et je coupe le son... Et je remets le son... »

Fabuleuse diversité sur un tricolore battant. Violet-le-Duc a frémi et s'est retourné trois fois. On y est enfin! La scène fut parfaite. Baignable même! La dernière fois que j'ai mis du Champagne dans ma baignoire, c'était en 1967. Grand millésime à Yquem.

Dans cet esprit parfaitement olympique, j'ai passé un été fabuleux, dont voici quelques accomplissements. En mai, j'ai débuté par un saut à la perche... de ligne. J'ai truité à satiété et eu aussitôt l'envie de m'abandonner au lancer du disque... sur les goulots de mes vino, en compagnie de mes carpes japonaises préférées. Un triathlon s'ensuivit : blanc, rouge et rosé, en moins de 1h43... peut-être un record. Puis, vint le plongeon... dans mes notes de dégustations pour bien choisir le prochain élixir qui renversera de volupté ma tendre trois-quarts et douce moitié, suivi tout naturellement de l'escalade... des murs de mon cellier pour mettre le grappin sur ce dit élixir. À l'évidence, je me suis abstenu de faire le lancer du Javelot... un Bourgogne introuvable. Par contre, en bon haltérophile que je fus, j'ai fait plusieurs levés... du Riedel, je ne les compte plus. Ça sent la coupe! Ah oui : j'ai aussi joué au Ruby à deux (à défaut d'être sept) sous les étoiles fumantes, avec comme seul éclairage les lucioles électriques le long du Sentier des Animo. Sous cette impulsion presque mystique, j'ai même improvisé quelques mouvements de *Breaking*, en pensant à Katherine, la déesse de l'inclusion. J'adore... regarder danser les gens.

En attendant les prochains jeux, je vous invite aux plaisirs des sens. Peut-être pas tout à fait ceux de Gargantua, mais on vous tiendra en haleine. Notre saison 2024-2025, dont les activités apparaissent dans cette Lie, vous plaira j'en suis sûr! Il y aura des nouveautés, des classiques, des inoubliables.

Je vous laisse retourner à vos moissons, les blés sont d'or et les grappes gorgées de fruits mûrs qui attirent votre nez, appellent votre bouche, embrasent vos papilles. J'ai hâte de vous revoir. On se parlera de nos coups de cœur et de nos piqûres de maringouins, et si, d'aventure, vous osez me turelurer à l'oreille le nom de mon auteur préféré, virtuose du réalisme magique dont les sagas bercent encore mes souvenirs... je vous dis tout.

Tiger



RAPPORT D'ACTIVITÉ FESTIN DES SOMMELIERS RESTAURANT L'ORÉE DU BOIS SAMEDI 1^{ER} JUIN 2024

Par un magnifique samedi matin ensoleillé, L'Amicale tenait son Festin des sommeliers annuel au réputé restaurant L'Orée du Bois, à Old Chelsea.

Au programme, nos organisateurs Qianni Zhao et Patrick Langlois, en collaboration avec le jeune Chef Émile Héroux et son équipe, nous ont concocté un superbe repas gastronomique cinq services servis à l'extérieur, à « l'orée du bois », sur la magnifique terrasse du restaurant. Pour ajouter au plaisir, comme « clou de la journée », nous avons eu le privilège d'assister à une intronisation chevalière de deux charmantes impétrantes, Hélène Auger et Lindsay Blaney.

Vers les 11h30, nous sommes accueillis, coupe en main d'un rafraîchissant mousseux rosé espagnol, **Raventos i Blanc De Nit Conca del Riu Anoia 2021**. Ce superbe vin nous présente de belles petites bulles, des notes fruitées, minérales et surtout salines toutes particulières à cette région catalane (Conca del Riu Anoia) dans le Penedès.

Au premier service, nous dégustons un délicieux potage frais et velouté de betterave, concombre, aneth et ciboulette.

En deuxième service, une burrata de tomates ancestrales, huile aromatisée avec petits fruits et pain grillé à l'huile d'olive. Ce mets est judicieusement accompagné d'un excellent vin blanc du nord de la vallée du Rhône, **Domaine Pierre Gaillard**, appellation **Saint-Péray 2022**. Sur des cépages Marsanne (50 %) et Roussanne (50 %), le nez est fin, minéral, avec des arômes subtils de pêche, de vanille, d'abricot, d'acacia et d'agrumes confits. L'attaque est sirupeuse et mielleuse sur des saveurs de fruits compotés et confits avec une finale toute minérale.

Au troisième service, un délicieux crudo (carpaccio) de Doré, huile de jalapenos grillée, pamplemousse et croustille d'échalotes. En accompagnement, nous dégustons un radieux vin de pays/IGP région sud-est de France (Corse), **Yves Leccia YL Île de Beauté 2022**, du terroir privilégié de Partinellone à Patrimonio. Ce vin d'assemblage de Vermentino (60 %) et Biancu gentile (40 %) est tout en finesse et fraîcheur. Son nez floral, fruité et végétal nous transporte vers des notes d'acacia et de citron. Et la bouche suit allègrement de même façon en fine minéralité.

Comme repas principal en quatrième service, nous dégustons des grillades sur feu de bois d'un très tendre contre filet de boeuf en croûte de poivres servi sur sauce bordelaise (à la Jean-Claude), de légumes de saison et pomme de terre fondante. Deux superbes vins français nous sont servis. Primo, du nord du Rhône, **Yves Cuilleron Saint-Joseph Cavanos 2020**. Cet excellent Saint-Joseph fait de Syrah (100 %) se présente de façon plutôt complexe: arômes de framboise, de violette, de notes balsamiques, de chutney, de terre, de poivre, soutenus de tannins encore bien présents.

En contrepartie, le deuxième vin, un remarquable **Duluc de Branaire-Ducru Saint-Julien 2018**, un bordelais de rive gauche d'assemblage de C-S (57 %), Merlot (39 %) C-F (3 %) et Petit Verdot (1 %). Fidèle à son appellation, celui-ci se définit d'une part par sa structure (corps) et par sa grande finesse bien caractéristique. Un nez « de Bordeaux » bien typique. Des arômes fins et délicats de raisins mûrs, de cuir, de saveurs mentholées et finement vanillées sur fond de tannins soyeux.

La suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ FESTIN DES SOMMELIERS RESTAURANT L'ORÉE DU BOIS SAMEDI 1^{ER} JUIN 2024 (SUITE)

Et bien sûr, les babines suivent toujours élégamment les narines! Ces deux vins font sans aucun doute un très bel accord avec le repas. Un rapide sondage à mains levées auprès des convives nous a révélé une préférence majoritaire en faveur du Saint-Julien pour cet accord.

Une fois le repas principal terminé, le cortège composé de Chevaliers(ières), de notre Cheffe du protocole Annie Trudel, de nos impétrantes Hélène Auger et Lindsay Blaney et leur parrain Daniel Ducharme, s'amène pour procéder au cérémonial de leur intronisation. C'est avec grand brillot que celles-ci ont relevé le défi pour se voir octroyer avec fierté le titre de Chevalières de L'Amicale! Toutes nos félicitations à Hélène et Lindsay!



Photo : Yves Bove

Les deux nouvelles Chevalières, à gauche, Hélène Auger, à droite, Lindsay Blaney, accompagnées par leur parrain, Daniel Ducharme.



Photo : Riccardo Rossi-Ricci

À l'avant-plan, Annie Trudel préside l'intronisation, accompagnée du cortège de Chevaliers(ères) et des deux impétrantes, Hélène Auger et Lindsay Blaney.

Cinquième et dernier service, mais non le moindre, le dessert: Île flottante, crème anglaise, camerise, pistaches et caramel, servi avec un magnifique vin liquoreux bordelais **Château Ségur du Cros Loupiac 2021**. Devant cet assemblage de Sémillon (80 %), Muscadelle (5 %) et Sauvignon gris (5 %), nous sommes envahis sur-le-champ de ses arômes typiques de botrytis, de fleurs, de miel, de fruits (abricot, pêche et mangue), soutenus par une bonne acidité créant ainsi un bel équilibre avec le sucre de la crème anglaise et la camerise.

Un soleil radieux, un délicieux repas et des rencontres amicales que nous n'oublierons pas de sitôt! Un gros merci bien senti à nos organisateurs Qianni et Patrick, à toute l'équipe du restaurant L'Orée du Bois, aux membres de notre cortège et à nos nouvelles Chevalières!

**Serge Presseau
(Quelle journée!)**

COURS ET ATELIERS NOUVELLE SAISON 2024-2025(SUITE)

Voici l'horaire prévu à l'hiver et au printemps 2025 :

Initiation à la dégustation (190 \$)
20, 22, 27 et 29 janvier 2025 (lundis et mercredis)

Atelier – Champagnes et vins mousseux (120 \$)
Lundi 10 février et mercredi 12 février 2025

Atelier – Le vin décrypté, la science et la dégustation (120 \$)
Les lundis 10 et 17 mars 2025

Atelier – Vins du Canada-Québec (120 \$)
Les mercredis 16 et 23 avril 2025

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.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DE L'ASQ VIDÉOCONFÉRENCE – JEUDI 27 JUIN 2024

Le 27 juin dernier, lors de l'Assemblée générale annuelle de l'Amicale des sommeliers du Québec (ASQ) en vidéoconférence, **Robert Gagnon** de la section Cœur du Québec a été réélu Président provincial de l'Amicale. Robert a de nouveau 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 eu son assemblée. **Patrick Langlois** a été réélu président dans la section Outaouais et **François Corbeil** a été réélu dans la section Cœur du Québec.

FÉLICITATIONS À TOUS!

Lors de cette assemblée, le président Robert Gagnon, était très fier d'annoncer que la section de Québec, après une année de pause, recommencerait à organiser des activités. Claudine Lessard sera la présidente de la section.

BON RETOUR ET BONNE CHANCE!

Yves Bovet

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, *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 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.