Vol. 31, Nº 8, Avril 2023

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 21 avril 19 h
Dégustation régionale
La Rioja
Jardins du Château
Complet

Vendredi 5 mai 19 h
Concours **« *Réal-Lévesque* »**
Les vins blancs et rouges de Bordeaux
Jardins du Château

Vendredi 12 mai 19 h
Dégustation régionale
La Germanie
Jardins du Château

PROGRAMME DE PROMOTIONS

C'est un rappel de garder votre carte de membre toujours à portée de main. N'hésitez pas à la présenter aux commerces du programme. Nos partenaires nous indiquent que les membres ne le font pas assez souvent. C'est un de vos privilèges. Utilisez-la.

Avis de mise en candidature

En prévision de la prochaine assemblée générale du 3 juin prochain, veuillez consulter l'avis de mise en candidature pour la saison 2023-2024 si participer à notre conseil de direction vous intéresse.

Patrick Langlois

Mot du président

L'île de Pâques

Sur la route de Pâques, je « réflexionne » sur les extrêmes du mois d'avril. Ski le matin à -10˚C, crocus en fleur l'après-midi et voiles de pluie déferlant le soir. St-Estèphe priez pour nous. Ma vitre est comme un jardin de givre. Du verglas en ce 5 avril, au concours sur les vins de Bordeaux le 5 mai, il n'y a qu'un pas… Imaginez ces allées de platanes bourgeonnant sous un ciel bleu, les azalées en fleurs, le soleil illuminant le grand bassin de l'hôtel de ville, et chez Galuchat, le steak frites qui embaume la terrasse où l'on entend les « du coup », « bonjour m'sieur-dames » et « y'a pas de souci ». Nous y serons pour le temps d'un concours, verre en main, tapas en bouche, à piailler de projets estivaux, la partie de pêche avec Steve, le rodéo avec Caro, les dards avec Richard. Avec les années, Bordeaux m'a conquis. Ses vins sont sublimes. Ils opèrent lentement, en bouteille, au verre, et aussi au cœur.

Le temps passe trop vite. J'en suis déjà à mon énième mot, et j'ai à peine commencé à livrer mes secrets. Tiens! Une tranche de vie : je suis allé chez Roberto à Chelsea. Maestro boulanger offre en plus de ses vins d'importation privée des pizzas savoureuses. De retour d'un 10km… c'est à ce moment précis que j'ai pensé à Bordeaux. À Pauillac… Il y a 3 lunes, j'ai rapporté de France un grand vin dans mon sac à dos: Les Forts de Latour 1984. Il a survécu au vol, au douanier, à son chien, au carrousel à bagages, … mais pas à mon entreposage au-dessus de la fournaise chez mes parents. Ah… si jeunesse savait.

Alors, que boit-on au jour de la ressuscitation? Pour un accord régional, on ira pour un *Galil Mountain Yiron*, un assemblage bordelais en Galilée, astronome célèbre qui regrette encore d'avoir dit qu'elle tournait… Pour un accord homonyme, ce sera la sainte trinité : Pascal Doquet (Mont-Aimé) – Pascal Bouchard (Mont de Milieu) – Pascal Cotat (Monts Damnés). Et le chocolat dans tout ça? Banyuls, Maury, Porto, Xérès. J'entends au loin *Chocolate Jesus*…

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
ACCORDS VINS ORANGE ET METS
VENDREDI 17 FÉVRIER 2023

Le vendredi 17 mars 2023, Qianni Zhao et André Thivierge organisaient en collaboration avec le réputé traiteur local Épicure, une activité accords vins (7 vins orange) et mets (bouchées de types tapas, sushis et desserts).

Fondamentalement, le vin orange, tout comme les vins blancs, est vinifié à base de raisins blancs, mais élevé comme un vin rouge (avec sa pelure, selon le principe de macération pelliculaire) pendant une période prolongée, lui donnant une robe orangée toute particulière.

Très en vogue depuis quelques années, le vin orange pique la curiosité de beaucoup d'amateurs de vins. Et c'est dans cet état d'esprit que 63 participants sont venus découvrir une palette très représentative de cet énigmatique vin et des plats d'accompagnements très bien choisis pour l'occasion.

Comme vin d'accueil, nous dégustons un mousseux orange pâle, ***Le Chat botté Pet Nat*** (Pétillant Nature) (cépage 100 % frontenac) de Montérégie, Québec. Au visuel, c'est un vin orangé pâle quelque peu trouble, au nez de caramel, de tire brûlée et d'orange, et complété en bouche de petites bulles et de saveurs d'abricot et de clémentine.

Notre premier service débute avec un vin d'Afrique du Sud, ***AA Badenhorst Riviera Secateurs Swartland 2021*** (85 % chenin blanc, 8 % sémillon et 7 % colombard) et un vin espagnol, ***Altolandon Enrosado Manchuela 2021*** (100 % grenache gris), Ceux-ci sont accompagnés de crevettes marinées au citron et poivre, et d'un ceviche de flétan. Ces 2 vins présentent des robes orangées moyennement turbides, de couleur d'abricot et de pêche. Le **Badenhorst** offre un nez complexe de clémentine, de pelure d'orange, de champignons, de boisé et de vanille. En bouche, les saveurs florales du Chenin blanc dominent, suivies d'une certaine amertume, s'accordant bien avec le ceviche de flétan. L'**Altolandon** espagnol présente un nez de fruits de la passion et d'épices, suivi en bouche de saveurs de thé, d'épices et de pamplemousse rose. Il s'avère un meilleur accord avec les crevettes marinées.

Au 2e service, nous dégustons un vin grec, ***Domaine Tetramythos Orange Réserve Patras 2021*** (100 % roditis) et un vin nature autrichien***, Meinklang Konkert Weiss 2020*** (50 % gewürtz et 50 % traminer). Ces vins sont accompagnés d'un tataki de thon, graines de sésame, légumes, sauce wafu, et d'un futo maki de saumon fumé, tamago et avocat. Au visuel le **Tetramythos** grec présente une robe rosée ambrée limpide. Le nez est discret avec des arômes terreux, de soufre et de champignons. Au gustatif, il est également discret et légèrement fruité, s'accordant très bien avec le futo maki. Le **Meinklang** autrichien présente une robe couleur pamplemousse rose trouble, au nez viandeux, épicés et de bière IPA. En bouche, le gewürtz, la pamplemousse rose et le poivre sont au rendez-vous. L'accord se fait très bien aussi avec le futo maki.

Au 3e service, nous dégustons un vin du réputé producteur du Languedoc, ***Gérard Bertrand Genora 2021*** (25 % chardonnay, 25 % viognier, 25 % grenache blanc et 25 % autres cépages), accompagné de deux fromages québécois, Météorite (bleu) de la fromagerie Alexis de Portneuf et d'Eschambault (brebis) de la fromagerie des Grondines. Au visuel, différemment des autres vins, ce vin est plus doré qu'orange et d'une limpidité remarquée.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
ACCORDS VINS ORANGE ET METS
VENDREDI 17 FÉVRIER 2023 (SUITE)

À l'olfactif et au gustatif, il offre les mêmes arômes de minéralité, de pêche, d'abricot et de sirop de poire. Il s'accorde merveilleusement bien avec les deux fromages. Pour la grande majorité des participants, ce vin a été jugé le meilleur de la soirée!

Au 4e service, nous terminons avec un vin doux mousseux grec, ***Glinavos Paleokerisio*** (97 % debina et 3 % vlahiko), accompagné de desserts futo maki, de mangue, fraise, avocat et noix de coco, et mandarine, pomme, fromage à la crème et tempura. À l'œil, ce vin nous offre de petites bulles et une robe ambrée pâle tendant vers le rosé. Le nez se distingue par ses arômes de cidre de pomme confite, de cannelle et de gingembre. De par son acidité, la bouche ressemble à un cidre de glace, en plus des arômes de cantaloup mûr, de pâte d'amande, et d'Amaretto en fin de bouche. Le vin s'accorde bien avec le dessert futo maki, mais surtout avec la fraise et le fromage à la crème.

De toute évidence, ce fut une soirée d'exploration et de grande découverte pour plusieurs d'entre nous qui faisions connaissance avec ce type vin, sous toutes ses formes et ses multiples accords.

À nos organisateurs Qianni et André et leur équipe, un gros merci pour cette magnifique soirée!

Serge Presseau

VIN QUÉBÉCOIS

Daniel Ducharme, membre de notre section, m'a envoyé le lien d'un article de La Presse[1] sur les différentes étiquettes mis sur les vins québécois. L'article intitulé « QU'EST-CE QU'UN VIN QUÉBÉCOIS? » voulait informer les consommateurs de vins des différentes désignations : **vin origine Québec, vin préparé au Québec et vin embouteillé au Québec**. L'article mentionnait que les définitions se retrouvaient sur le site Internet de la SAQ. Les voici :
Origine Québec : produit élaboré avec des ingrédients cultivés ici;
Préparé au Québec : conçu avec des produits d'ici et d'ailleurs;
Embouteillé au Québec : assemblé et mis en bouteille dans une entreprise locale.

L'article mentionnait que Le Conseil des vins du Québec n'appréciait pas ces désignations qui portaient à confusion. Vous pouvez aller consulter l'article en question. La conclusion : Soyez prudent à l'achat de vins avec la mention Québec.

Yves Bovet

[1] La Presse+, Nathaëlle Morissette, 20 mars 2023, section Affaires, écran 2, https://plus.lapresse.ca/screens/2ef08968-810d-45d0-9277-dd53f1fdf1f8__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal+share

Je ai seulement trouvé la définition de vin embouteillé sur le site de la SAQ : https://www.saq.com/fr/contenu/inspiration/reportages/embouteilles-quebec
Pour votre intérêt, un reportage sur l'appellation des vins du Québec sur le site de la SAQ : https://www.saq.com/fr/contenu/inspiration/reportages/quebecois-fiers

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.