Vol. 32, Nº 5, Décembre 2023

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 19 janvier 19 h
Dégustation technique des Chevaliers
« Flacons de nos caves »
48, rue Jean-Marc Gatineau

Vendredi 19 janvier 19 h
Dégustation technique
« Brunello et leur Rosso »
Jardins du Château
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

ATELIER – HIVER 2024

Voici l'horaire des cours et ateliers de l'hiver et du 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

C'est le moment de poursuivre vos apprentissages en ce début de nouvelle année. Et pourquoi pas d'en parler à vos familles et amis pour leur faire connaître le bonheur.

Communiquez avec Yves Bovet à yvesbovet007@gmail.com ou au 819 778-6605 pour tout renseignement.

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2023-2024

Mot du président

Un conte de Noël
(à l'envers)*

L'étoile du Verger éclairait son museau. Félix attendait ce moment magique. Il pouvait enfin voir la silhouette du Grand Matou à l'horizon du Sentier des *Animo*. La magie de Temps des Vendanges laissait place aux Temps des Cuvées.

Tiger avait tous les raisins du monde de se réjouir. L'année avait été tout en fruits grâce au travail passionné de ses *alcolytes* de voûte. Tous œuvraient maintenant à la suite du monde, infatigables à propager les enseignements de Bacchus. En commençant par *tesiF**, qui convoqua les druides de la forêt Boucher à partager les élixirs de leur cave personnelle. Un grand rassemblement initiatique à rendre jaloux Melchior, Balthazar et Nabuchodonosor! Cette annonce emplit le cœur de tous les autres *Luvins* qui se mirent à danser dans la cuisine du grand Château Monsarrat. *niroM** et *tluaesserP** entonnèrent les louanges du Vignoble des Collines, aussitôt accompagnés au piano par *egréivihT**, gardien de la clé de Sol à Rémineur, par les chants grégoriens de *ledurT**, parlementaire du Clan des Fous de Chêne, et par la poésie cosmique, débouchonnante et liquoreuse de *hcoR-tS** et *OahX**. À ce moment précis, les Riedels Ouverture se mirent à valser et on assista à la transformation du vin en eau, phénomène inusité et péché viniel immédiatement mis sous enquête par *siuqraM** suivant les règles de la Géhersée (Grenache-Roussane-Clairette). Cette enquête ne coûta pas un saoul grâce au génie *d'assarouB** et *liraB*,* qui durent quand même vendre quelques sceaux ternes pour assurer la pérennité de notre mission, au grand bonheur de notre éminence le grand *tevoB**, scribe suprême et confortable.

À ce moment, la lueur du jour qui commençait à poindre sortit *Tiger* de son sommeil. Avait-il rêvé de tout cela? *Fake news*? L'IA avait-elle pris le contrôle et vendu notre Cellier pour ressusciter les Nordiques à Los Angèle? En ouvrant les yeux, et voyant devant lui le Calendrier de l'Amicale, il savait maintenant que la magie du Temps des Vendanges avait opéré. Oui! Nous nous reverrons en 2024 avec un désir renouvelé de déguster, de découvrir et de cultiver les plus beaux fruits de nos rencontres: nos amitiés. Joyeux Noël! Et surtout, restez bien enracinés, comme ces nobles vignes qui nous apportent tant de félicité.

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE – LA RIOJA
VENDREDI 17 NOVEMBRE 2023

En ce 17 novembre, Jean-Michel Demarcq et André Thivierge nous invitaient à cette dégustation régionale des vins de la Rioja aux Jardins du Château. Ce fut une belle occasion de découvrir des mets que la plupart d'entre nous ne connaissions pas. On nous sert un mousseux le **Muga Conde de Haro Brut Reserva 2019** (23,10 $). La réputée bodega Muga le met bien en valeur dans cette cuvée effervescente affinée sur lattes durant 14 mois. La robe est d'un jaune pâle aux reflets verdâtres et les bulles sont fines. Au nez, on dénote des odeurs de citron, de pomme verte, de poire et de miel. De plus, il a aussi une certaine minéralité. En bouche, l'acidité est agréable. Il est effervescent et de bonne longueur. Accompagné d'olives et d'amandes salées, le vin prend toute sa splendeur avec ces dernières mais moins avec les olives.

En entrée, ce sont deux vins blancs qui mettent en valeur le jambon de Serrano, du thon, des olives et autres accompagnements. Le premier est le **El Coto Verdejo Rioja 2021** (16,30 $). Celui-ci est composé de verdejo (100 %) et il est issu d'un vignoble situé à 780 mètres d'altitude, où l'amplitude thermique permet un lent mûrissement et préserve la fraîcheur naturelle des fruits. Une robe jaune paille aux reflets verdâtres. Il est limpide et brillant. Le nez est discret et délicat. On y découvre des notes florales, des agrumes dont le pamplemousse blanc ainsi que des effluves de pêche. L'attaque est vive, acide et moyenne en longueur. Il se marie bien avec le jambon et même avec le thon.

Jean-Michel Demarcq et Rosine Gerhard ont préparé des semaines à l'avance la nourriture présentée lors de l'activité. Un travail colossal.

Le deuxième vin de cette entrée est **le Bodegas Ontanon Vetiver Rioja 2020** (16,95 $). Dans cette version plus « mûre » du cépage viura, également connu sous le nom de macabeu, le vin profite d'un passage en fût de chêne qui lui confère richesse et texture. Il est nettement plus foncé que le précédent. Au nez, il est boisé et minéral. Il a aussi des arômes de miel, de fleurs blanches, de pêche, de poire et de pamplemousse. Il est plus complexe que le El Coto. De même, il accompagne bien le jambon et le thon.

On nous sert ensuite de la morue sur lit de légumes avec un **Vina Los Valles Crianza Rioja 2018** (25,25 $) et un **Fincas de Landaluce Rioja Crianza 2018** (17,75 $). Le Vina Los Valles est d'un rouge cerise foncé et même encore un peu violacé. Le nez est expressif. On sent le fruit confit, la cerise, la groseille, la mûre et la vanille. A l'attaque, il est un peu acide et les tannins sont bien présents. C'est un bel accord avec la morue car cette dernière fait rehausser le fruit du vin. Pour ce qui est du Fincas de Landaluce, malgré son âge, il m'apparaît d'un rouge grenat violacé. Certains l'ont vu tuilé et je crois que c'est la lumière qui nous joue un tour cette fois-ci. Il dégage des arômes de boisé et de mûre. Les tannins sont plus fondus que le premier et il a une certaine amertume en bouche. Il semble accompagner moins bien la morue.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE – LA RIOJA
VENDREDI 17 NOVEMBRE 2023 (SUITE)

Le vin suivant est le **Compania Vinicola del Norte de Espana Imperial Reserva Rioja 2017** (38,75 $). C'est un des vins phares de la soirée. Il est d'un rouge grenat et opaque. Les effluves de mûres, de cassis, de muscade, de cannelle, de boisé et de fruits se révèlent à nous. La bouche est agréable bien qu'il soit un peu astringent. On ressent l'alcool et une certaine acidité. La finale est longue et il gagnerait à être carafé. C'est un vin qui ne demande qu'à vieillir pour dégager son plein potentiel. Il accompagne bien le plat de pois chiches à la Riojana avec chorizos et jambon fumé.

Le 7e vin est le **Muga Reserva Rioja 2018** (26,50 $). Celui-ci est bien tuilé. Le nez est composé de chocolat, de cerise noire, de bleuet, de cassis, de boisé, de réglisse et une touche animale. L'attaque est franche et on ressent la chaleur de ce vin. Il a un bel équilibre et il est assez long en bouche. Il va parfaitement bien avec le plat de pois chiches.

Le fromage de brebis des Pyrénées avec sa petite confiture constitue le dernier plat avant le dessert. 2 vins rouges accompagnent ce plat. Le premier est **le Faustino Rioja Gran Reserva 2011** (29,50 $). D'un rouge semi-opaque et tuilé, il exprime des notes de thym, de romarin, d'aneth, de vinaigre balsamique, de sous-bois, de fruits séchés, de vanille et même de coca-cola! Au gustatif, l'attaque est franche, les tannins sont fondus et il est tout en douceur. Il est excellent avec le fromage et sa confiture.

Le second, est le **Bordon Gran Reserva Rioja 2012** (29,75 $). Composé à 100 % de tempranillo, ce vin est tuilé et semi-opaque. Le nez est complexe et s'exprime comme un bouquet. Des notes animales, de terre humide, de chocolat, de cuir de Russie et de fleurs séchées sont caractéristiques d'un vin vieux. L'attaque est délicate et certains ont même dit qu'il était sur son déclin. Un autre bel accord mets et vins avec ce plat de fromage et sa confiture.

Le dessert est composé de riz au lait à l'espagnole et d'une mignardise. Le vin est le **Lustau East India Solera, Xérès** (26,95 $). Le nom rappelle un mode de vieillissement de certains xérès au XVIIe siècle, quand des barriques faisaient l'aller-retour jusqu' « aux Indes » dans des bateaux britanniques. A la robe, il est ambré et translucide. Le nez s'exprime avec le bois, le miel, la cassonade et la noix de Grenoble. L'alcool est aussi bien présent au nez. C'est un bon accord avec le riz mais moins agréable avec la mignardise car celle-ci, à base de pâte d'amande, est trop sucrée pour ce vin bien qu'il ait 130 grammes par litre de sucre résiduel.

De vraies belles découvertes qui nous ont fait voyager dans ce vieux continent qui a tant de trésors cachés. Un immense merci à Jean-Michel (et à Rosine) et André pour ce voyage ibérique gastronomique.

Daniel Ducharme

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.