Vol. 33, Nº 05, Décembre 2024

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 17 janvier 19 h
Dégustation technique des **Chevaliers**
« Péninsule ibérique »
Jardins du Château

Vendredi 31 janvier 19 h
Dégustation régionale
Vins alpins
Jardins du Château
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

Vendredi 21 février 19 h
Dégustation technique
Amarone et Ripasso
Jardins du Château
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

COURS ET ATELIERS EN 2025

Pensez aux cours/ateliers offert en 2025. Il reste des places disponibles.

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

Ateliers (120 $)
Champagnes et vins mousseux
10 février et 12 février 2025
Le vin décrypté, la science et la dégustation - 10 et 17 mars 2025
Vins du Canada-Québec-16 et 23 avril 2025

Renseignements
Yves Bovet
yvesbovet007@gmail.com
819 778-6605

DERNIÈRE CHANCE! RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2024-2025

Mot du président

Le Noël des Élixirs Magiques

Il était une fois, dans un Château au cœur des Mont Sarrats, une société secrète, réputée pour ses dégustations d'élixirs aux pouvoirs mystérieux. Chaque année, à Noël, le Conseil des Douze se réunissait pour célébrer le solstice d'hiver, mais cette fois-ci, quelque chose d'exceptionnel se préparait. L'élaboration d'élixirs aux pouvoirs magiques.

Le Grand Manitou des Élixirs, à la toison d'argent et au verbe légendaire, se tenait près de la cheminée avec sur ses genoux un chat noir. Félix, gardien des Secrets, veillant sur les élixirs du Conseil, commença à ronronner l'histoire de cette soirée de Noël. « Il y a bien des années, face au Conseil de Direction, le solennel Tigerio Buendía devait se rappeler ce lointain après-midi au cours duquel sa conseillère en vin l'emmena faire connaissance avec le vin de glace. ». C'est ainsi qu'à chaque solstice, les Douze se réunissaient autour d'un but commun : créer des breuvages aux vertus inimaginables. Parmi eux, il y en avait un qui était un tantinet inquisiteur. Trésorio, en costume noir, ajusta ses lunettes avec un air sceptique et clama d'une voix posée : « C'est la prudence qui guide mes actions. Nous devons toujours nous assurer que nos élixirs ne dépassent pas le cadre alchimier que nous nous sommes fixé ».

Le précepteur des arts druidiques, Praeceptor, affable et généreux, intervint pour alléger l'atmosphère : « Trésorio a raison, bien entendu, mais il ne faut pas oublier que les moments de joie sont aussi importants. La magie est aussi dans le partage des connaissances initiatiques. Justement, j'ai quelques arcanes en préparation… ». Scriberio, qui jusque-là fixait la pointe de sa plume du grand Condor des Andes, se leva et dit : « Tout est sous contrôle. L'élixir de la mémoire absolue est prêt à être servi, mais nous devons d'abord vérifier les doses tels qu'inscrits dans les procès verbeux de notre société sécrète. Les effets de l'élixir ne doivent pas être trop… révélateurs. Je me souviens d'une dégustation où une petite gorgée a provoqué des visions de l'avenir qui ont bouleversé l'ordre des choses. »

Ces esclandres mirent en verve le Grand Cru Zoé, éditeur du manuscrit La Liqueur. L'homme au regard sage et à la crinière synaptique se leva. Il était l'âme de la Société secrète, celui qui gardait en mémoire les anciens élixirs et les secrets indivulgables. « La magie des élixirs ne réside pas seulement dans leurs effets », dit-il en sonnant ses mots d'une vérité éternelle. « Elle réside aussi dans la façon dont nous les partageons. Nous devons toujours respecter l'équilibre entre pouvoir et bienveillance ». Ces paroles firent vibrer l'anneau du Grand Manitou et les moustaches de Félix.

Ouillez! Ouillez! Tonitrua la Grande Prêtresse du Protocole Initiatique, avec un brin de nervosité dans sa voix. Vêtue de sa magnifique toge brodée d'or, elle entra précipitamment dans la pièce, dans un tourbillon d'émotions, passa devant le bar des Sciences Occultes en portant son plateau de concoctions. « J'ai failli renverser l'élixir de la sérénité profonde! Mais tout va bien. Pas de souci! ».

Les six autres Druides du Conseil, tout aussi engagés dans les goûtages révélateurs, observaient la scène avec amusement. Ils avaient eux aussi préparé des élixirs spéciaux pour cette soirée, chacun ayant ses vertus surnaturelles. La soirée se déroula dans une ambiance chaleureuse et magique. Le Grand Manitou des Élixirs, en voyant les membres du Conseil si concentrés sur la dégustation, comprit que cette année encore, ils avaient trouvé l'équilibre parfait entre générosité, connaissance et émotion. « Et c'est ainsi que, chaque Noël, nous retrouvons l'essence de ce que nous sommes », conclut-il en souriant. « Une société secrète, certes, mais avant tout, un groupe d'âmes unies par la magie et la joie de partager leurs élixirs ». Au travers des ombres dansant dans la grande salle du Château des Monts Sarrats, un éclat d'or et de lumière apparut : l'élixir de Noël venait d'accomplir son miracle. Ainsi, le Conseil des Douze célébra Noël, un moment figé dans le temps, où la magie et la réalité se confondaient.
Joyeuses Fêtes et bon vin!

Tiger

DÉGUSTATION TECHNIQUE OREGON ET BOURGOGNE
LE JUGEMENT DE GATINEAU
JARDINS DU CHÂTEAU
VENDREDI 1ER NOVEMBRE 2024

Le jour de la Toussaint 2024, les amicalistes ont été conviés à une dégustation technique digne d'intérêt. Il s'agissait de comparer à l'aveugle des vins de la région de Bourgogne à des vins de l'Oregon. Pour rendre l'activité plus intéressante, la soirée s'est déroulée en quatre services qui comprenaient un vin bourguignon et un vin de l'Oregon. Les participants devaient identifier la provenance de chacun des deux vins. Pour corser le tout, un effort a été fait pour que les vins comparés aient certaines similitudes.

Déguster à l'aveugle est un exercice requérant une grande humilité. Bien sûr, les participants avaient quelques indices :

- Les noms complets, le lieu d'origine et le millésime de chacun des vins.
- Un document technique qui mentionne l'appellation d'origine ou l'AVA; le cépage; le type de vinification; le taux de sucre; le taux de sucre; de taux d'alcool; le nom du producteur; des indications sur l'élevage; des caractéristiques organoleptiques; et, des conseils sur les accords.

Si vous avez déjà écrit un document technique ou essayé de trouver de l'information comparative sur plusieurs vins, vous savez que les informations provenant des producteurs sont très disparates. Les informations subjectives ne sont pas toujours de grande utilité. Quant aux critères objectifs, comme le taux de sucre ou d'alcool, ils sont très difficiles à quantifier sans les instruments de mesure adéquats. Bref, avec un vin d'une certaine complexité, si vous êtes capable de distinguer entre 13,5 % d'alcool et 14 % d'alcool, vous êtes bien meilleurs que moi.

À part les organisateurs, un seul participant a réussi à bien identifier les quatre paires de vins. Pour ma part, avoir réussi à distinguer trois des quatre tandems a été nettement au-dessus de mes espérances. Un gros merci aux participants de ma table sans qui je n'aurais jamais réussi cet exploit.

- Le premier tandem concernait deux chardonnays : le **Willamette Valley Vineyards Estate Chardonnay 2019** (50 $ SAQ) de l'Orégon et le **Sylvain Loichet Ladoix Bois de Gréchons Monopole 2021** (65 $ SAQ) de Bourgogne.

Le vin français a été présenté en premier avec une robe dorée de miel, un nez évolutif initialement chimique où les fruits sont parvenus à prendre leur place. En bouche les notes chimiques dominaient avec une faible persistance. Le vin américain avec sa robe jaune paille possédait un nez plus invitant minéral et fruité, avec des saveurs qui ne suivaient pas les arômes. Il était plus long en bouche. Il s'agissait de deux vins de bonne facture et le vin bourguignon a été reconnu chez 50 % des participants.

- Le second tandem comparait également deux chardonnays : Le **Cristom Chardonnay Willamette 2020** (65 $ SAQ) pour l'Orégon et le **Domaine A & P de Villaine Les Clous Aimé 2022** (54 $ SAQ).

Le vin français a été présenté en premier. C'était un produit traditionnel, au nez plutôt minéral, assez austère en bouche avec des notes de terre. Le vin américain était doté d'un nez invitant, d'une bonne rondeur en bouche et d'une longue persistance. Il s'agissait de deux vins classiques de très bonnes renommées. Les amicalistes ont difficilement été capables de les distinguer avec seulement 25 % de succès.

La suite à la page suivante.

DÉGUSTATION TECHNIQUE OREGON ET BOURGOGNE
LE JUGEMENT DE GATINEAU
JARDINS DU CHÂTEAU
VENDREDI 1ER NOVEMBRE 2024

- Le troisième tandem était composé de pinots noirs : le **Résonance Willamette Valley Pinot Noir 2021** (60 $ SAQ) pour l'Orégon et le **Louis Jadot Beaune Premier Cru Theurons 2021** (79 $ SQA) pour la France.

Le vin américain a été servi en premier. Il s'agissait d'un vin équilibré aux tanins souples, doté d'une belle fraicheur. Le vin bourguignon était de belle facture, un vin jeune, mais déjà sérieux. Il y avait une certaine familiarité dans ces deux vins, car le producteur du *Résonance* américain n'est nul autre que *Louis Jadot Estate*.

- La dernière paire concernait d'autres pinots noirs : le **Domaine Drouhin Pinot Noir Dundee Hills 2021** (56,50 $ SAQ) et le **Jean-Claude Boisset Savigny Premier Cru Aux Serpentières 2020** (79,50 $ SAQ).

Le vin français a été présenté en premier. C'était un beau produit au nez enjôleur, encore trop jeune, mais avec un grand potentiel de vieillissement. Le vin américain était élégant, raffiné et bien équilibré. Encore jeune, il avait également un bon potentiel de vieillissement. Il s'agissait de deux excellents vins, trop jeunes bien sûr, mais, d'une qualité exceptionnelle.

Les amicalistes sont sortis de cette soirée enchantés. Avec les Américains qui achètent des Domaines en France et des Maisons européennes qui se procurent des domaines en aux États-Unis, distinguer les produits de l'Oregon et de la Bourgogne est un exercice assez difficile. C'est d'autant plus vrai lorsqu'il est question de produits de grande qualité qui s'adressent à une clientèle internationale.

Merci à nos hôtes Benoit Branchaud et André Thivierge.

Ronald Palardy

RAPPORT D'ACTIVITÉ
LES AGAPES DE NOËL – L'ORÉE DU BOIS
DIMANCHE 8 DÉCEMBRE 2024

En ce beau dimanche enneigé de décembre nous voilà enfin réunis au restaurant l'Orée du Bois pour les traditionnelles Agapes de Noël. Les organisateurs, Steve Baril et Johannie St-Roch, nous attendaient avec de belles bulles – ***Vitteaut-Alberti Blanc de Blancs Brut*** --, un crémant de Bourgogne assemblant chardonnay (80 %) et aligoté (20 %). Une belle acidité soutenait ce vin. Des notes de pomme, d'amandes grillées et de brioche nous titillaient le nez. La pomme, rappelant à certains des nuances de cidre, revenait en bouche. Le chef, Émile Héroux, nous avait préparé d'excellentes mises en bouche qui accompagnaient très bien ce crémant de Bourgogne.

Le premier service s'articulait autour d'une réconfortante bouillabaisse, accompagné de sa rouille et croûtons gratinés. Un plat goûteux, costaud qui appelle un vin du même acabit. Le choix des organisateurs s'est arrêté sur le *Domaine Mourgues du Grès Terre d'Argence 2023*. Cet assemblage de l'IGP Pont du Gard, (oui, oui tout près du fameux pont!) fait le « pont » entre les cépages rhodaniens (viognier 50 %; roussanne 15 %) et du Sud-Ouest (petit manseng 35 %). Un vin riche avec des notes de pêche, de miel et de fleurs blanches. Ce vin corsé accompagne très bien la bouillabaisse (crevette, pétoncle, moule) en autant qu'on y 'ail' mollo avec la rouille!

Le plat principal, composé d'un médaillon de bison, sauce bordelaise, et accompagnements s'ensuivit. Un plat délicieux! Steve et Annie nous ont proposé un intriguant accord double pour ce plat. D'abord un accord plutôt classique : ***le Domaine de la Vieille Julienne lieu-dit Clavin, Côtes du Rhône 2022***, de Jean-Paul Daumen. Cet assemblage bio (grenache 80 %, syrah 10 %, cinsault 5 % et mourvèdre 5 %), typique du Rhône méridional, est bien équilibré.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
REPAS GASTRONOMIQUE – L'ORÉE DU BOIS
DIMANCHE 8 DÉCEMBRE 2024 (SUITE)

De couleur sombre, un nez de cerise et autres petits fruits, des notes épicées, une belle fraicheur acide en attaque, des tanins présents mais soyeux. Un vin agréable et digeste avec son 13 % d'alcool; somme toute, un bel accord avec le bison et sa bordelaise. L'autre accord était plus surprenant : un ***Château du Moulin-à-Vent 2020***. Il est inhabituel d'associer un vin de gamay à une venaison. Cependant, le Moulin-à-Vent est un des crus, sinon le cru, du Beaujolais le plus « charpenté ». En effet, il présentait des arômes typiques du gamay avec son fruit, sa violette. Cependant il était aussi assez charnu, complexe, généreux tout en étant d'une belle élégance. Les convives l'ont en général grandement apprécié et l'accord était réussi. Bravo à l'audace!

Enfin, place au dessert, un gâteau opéra dans toute son opulence! Pour accompagner ce doux chocolaté, un tawny, le ***Ferreira Dona Antonia Reserva Tawny***. Un peu jeune, à la robe sombre, il présentait des notes de miel, cacao, noix, écorce d'orange. Ses tanins étaient bien intégrés, une touche de rancio apparaissait en bouche. Il se mariait très bien avec les tons de chocolat, noix de coco et café du dessert.

Annie Trudel, Chef du protocole, présente la médaille de mérite Or à Jean-François Fiset. Félicitations!

À gauche, Johannie St-Roch, nouvelle Chevalière, accompagnée par Annie Trudel, sa marraine. Félicitations.

Les Agapes 2024 de notre section ont aussi été le théâtre de deux heureux événements. Tout d'abord, juste après les bulles de bienvenue, Jean-François Fiset, ancien président de la Section pendant 4 ans, s'est vu décerner la fameuse médaille de mérite Or de l'Amicale des sommeliers du Québec pour services extraordinaires rendus tant au niveau de notre section qu'au niveau provincial. Un honneur que peu d'amicalistes ont pu recevoir au fil des ans; un honneur bien mérité. Bravo Jean-François!

Puis, entre le plat principal et le dessert, nous avons célébré l'intronisation réussie de Johannie St-Roch à titre de Chevalière de l'Amicale des sommeliers du Québec. Johannie avait choisi comme thème d'études l'Espagne et a brillamment répondu aux questions. Sa marraine, Annie Trudel, en était très fière. Bravo Johannie!

Enfin, après bombance et moult émotions, les amicalistes se sont échangé les vœux de circonstance avant de quitter et se promettent une année 2025 remplie de découvertes vineuses et d'activités joyeuses!

Richard Bourassa

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
yvesbovet007@gmail.com

ÉDITEUR DE LA LIE
Yves Bovet
819 778-6605
yvesbovet007@gmail.com

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.