Vol. 32, Nº 6, Février 2024

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 23 février 19 h
Dégustation régionale
« Grèce, Israël et Liban »
Jardins du Château
COMPLET

Vendredi 8 mars 19 h
Dégustation technique
« Cabernet sauvignon du monde »
Jardins du Château

Vendredi 22 mars 19 h
Accords Vins et mets
« Cépages autochtones du monde »
Jardins du Château
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

ATELIER – PRINTEMPS 2024

Voici l'horaire des ateliers du printemps 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.

Mot du président

L'hiver, cet ami qui vous veut du bien

Je pouvais me tenir incliné sans tomber tellement la tempête était forte. La neige recouvrait tout, ses bancs léchant même les rebords des toitures dans les ruelles étroites du Trait-Carré. C'était une belle époque. Je m'en ennuie. Aujourd'hui, chaque cm est annoncé comme une catastrophe, une malédiction. Le bal des charrues ne sert pourtant qu'à accumuler du temps double et creuser de navrants sillons dans l'asphalte de notre malheur. Il ne faut pas s'en réjouir.

En 2023, la production mondiale de vin fut la plus faible des 60 dernières années. Les changements climatiques ont frappé fort et la tendance est là pour rester. Au Québec, la survie des *vitis vinifera* dépend en grande partie de cet or blanc qui recouvre nos campagnes et agit comme isolant contre le froid mordant de nos hivers. Sans neige, le sol gèle plus profondément et affaiblit grandement les vignes. Le recours aux géotextiles ou au buttage coûte cher et pourrait devenir la norme. En parlant d'or, une curieuse nouvelle a attiré mon attention : selon une étude du très sérieux *Australian Wine Research Institute*, publiée dans la réputée revue *Nature*, des surfaces « intelligentes » couvertes de nanoparticules d'or et immergées dans plusieurs échantillons de vin ont permis d'éliminer une grande partie de leurs composés soufrés volatils et des arômes désagréables qui y sont associés et qui contribuent à environ 30 % de tous les défauts du vin. Révolutionnaire? Peut-être. Cette technique est moins coûteuse, plus simple, plus écologique que les méthodes actuelles utilisant le sulfate de cuivre et pourrait être intégrée aux équipements viticoles allant des filtres aux emballages et, pourquoi pas, à vos décanteurs et vos carafes! Vive la science!

Le mois de janvier est maintenant derrière nous. Les Français le nomment *Dry January* (chers Français!). Et ils ont entrepris de nous faire avaler cette abstinence avec enthousiasme. Ainsi a-t-on vu le Château Edmus à Saint-Émilion créer une cuvée « Z », sans alcool, à partir de 1200 bouteilles du millésime 2022 de leur Saint-Émilion Grand Cru bio désalcoolisées par osmose inverse, avec la promesse d'une expérience de dégustation qui maintient l'expression des qualités organoleptiques du vin et sa complexité naturelle. À 80 $, sans alcool, c'est un *buzz* assuré!

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
REPAS GASTRONOMIQUE – L'ORÉE DU BOIS
DIMANCHE 10 DÉCEMBRE 2023

Caroline Morin et Steve Baril nous convient à partager à table des moments de bonheur à l'occasion de ces agapes de Noël 2023. Ils accueillent d'abord les quelque soixante invités avec le vin mousseux **Sébastien Brunet Vouvray Méthode traditionnelle Brut 2021.** Les fines bulles transparaissent dans la teinte jaune translucide, mais s'évanouissent vite à la température ambiante. Le soupçon de pommes vertes et de poires ne suffit pas à l'inculper pour son cordon de mousse évanescent. Toutefois, à cause de l'asynchronisme entre les deux offrandes, il est difficile d'associer au gustatif vin et canapés (gougère au fromage gruyère; rillette sur croûton; crevette, pastis et fenouil).

Le premier service permet d'opposer le saumon en rillette et à chair assez grasse à la texture faible en fer du **Buissonnier Montagny Premier Cru 2020.** Bas en sucre 3,1 g/l, ce chardonnay vif et lumineux (jaune clair transparent) annonce d'abord des parfums de fleurs blanches, puis des notes épicées et à la fin des touches de fruits exotiques lorsqu'on le fait barboter. Légèrement beurré et bien équilibré, en symbiose avec le poisson.

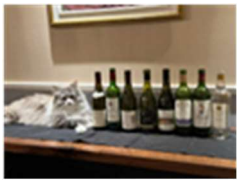
Le Difese 2021 combine l'intensité des composés aromatiques et tanniques du cabernet-sauvignon (70 %) et du sangiovese (30 %). Cet amalgame donne un produit corsé, i.e. à la fois charpenté et charnu, avec une bonne richesse en alcool (14 %). La robe semi-opaque de couleur grenat s'amplifie en un ménisque violacé. Un second nez confirme la vanille et le caramel perçus agréablement au premier nez. La bouche généreuse se prolonge dans les sucs du médaillon de cerf et la sauce aux épices. L'aubergine et la purée de légumineuses tempèrent un tant soit peu l'ardeur des tanins, les rendant encore plus soyeux. Belle découverte!

Le cépage tannat (80 %) de ce **Château Montus Madiran 2017,** qu'on surnomme le Petrus du sud-ouest, est ici complété de cabernet-sauvignon (20 %), déployant ainsi la solidité et l'appui tannique caractéristiques de l'appellation Madiran, à savoir des saveurs multiples dans une bouche opulente grâce aux fruits noirs du tannat. Sa saveur herbacée, bien que discrète, se révèle davantage en compagnie des aubergines. Certains goûteurs décèlent des notes de tabac et de menthol entre deux bouchées de purée de légumineuses. D'autres trouvent sa robe grenat plus ou moins opaque selon la luminosité. Tous applaudissent au nez compact et au goût subtil et stylisé, tout en nuances selon le mets d'accompagnement. Pas étonnant que les bouteilles en rabiot mises en vente après le repas disparaissent rapidement ! Techniquement impeccable, savoureux, authentique!

Abricot, agrume, litchi, miel, orange de Séville (?) caractérisent ce vin de dessert. **Carlo Pellegrino Passito di Pantelleria**, issu du cépage zibibbo, pourrait être bu comme apéro ou comme digestif, de l'avis de quelques camerlingues de notre confrérie. Certains se demandent même s'il s'agit bien d'un vin et non d'une liqueur; aussi, écarte-ton du ramequin le sucre caramélisé de la crème brûlée pour mieux apprécier le velouté et la délicatesse du liquide onctueux.

Mille mercis à Caroline et à Steve qui ont su transcender l'esprit des Fêtes en appliquant à cet événement le précepte de Saint François de Sales : *Il faut soigner le corps pour que l'âme s'y plaise.*

Gaëtan Lavoie



RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE DES CHEVALIERS
LES FLACONS DE NOS CAVES
VENDREDI 19 JANVIER 2024

Appréciation générale de la soirée

Quelle soirée mémorable que cette dégustation des Chevaliers, où les flacons de nos caves se sont révélés dans toute leur splendeur! Caroline et Jean-François nous ont conviés à un périple œnologique, nous faisant voyager à travers des vins d'âge et d'origines variées. De la Bourgogne au Rhône, en passant par le Languedoc et Bordeaux, sans oublier les notes exotiques de l'Espagne et du Liban, chaque vin a été une découverte, une révélation.

Nos hôtes ont orchestré cette soirée avec brio, nous proposant une dégustation à l'aveugle organisée en trois vagues, où le mystère et la surprise ont été savamment entretenus. Les trois premiers crus ont été rapidement identifiés par nos chevaliers érudits, mais le quatrième, ah, le quatrième... Il a su se démarquer et stimuler notre curiosité. Avec finesse et perspicacité, Jean-François a su mener la danse, nous guidant vers des conclusions qui ont suscité étonnement et admiration.

Chaque vin a été un conte, chaque gorgée un chapitre d'une histoire qui nous a été narrée par nos hôtes passionnés. Et parmi ces récits, le Domaine Confuron-Cotetidot Échézeaux Grand Cru 2009, un pinot noir d'une élégance rare, a brillé particulièrement. Ce vin, avec son bouquet complexe et ses nuances subtiles, a été une véritable symphonie pour les sens, couronné comme l'un des meilleurs de la soirée.

Le Mas de Daumas Gassac avec ses notes de poivron vert et le Mas La Plana, qui a brillé par son élégance, ont été les héros inattendus de la soirée, démontrant que chaque bouteille a son secret, chaque cru son caractère.

Alors que la soirée avançait, nos palais ravis ont été honorés par la présence d'une perle rare, le Dom Brial Grande Réserve Rivesaltes de 1979. Cette bouteille, témoin d'une époque révolue, a clôturé notre dégustation avec panache. Son ambre lumineux et ses arômes enivrants de fruits secs et d'épices douces ont été l'apothéose d'une soirée déjà inoubliable.

Ce Rivesaltes n'était pas simplement un vin, c'était un voyage dans le temps, un pont entre les générations, une histoire liquide dans nos verres. Et tandis que chaque goutte racontait son récit de terres lointaines et de temps révolus, nous avons partagé bien plus que du vin : nous avons partagé des souvenirs, des rires, et cette chaleureuse camaraderie qui ne se trouve qu'autour d'une table entre amis.

En ces temps troublés, je nous souhaite à tous de trouver la paix qui réside dans les plaisirs simples, comme celui de partager un bon vin. Que les saveurs et les arômes de ce soir inspirent en nous l'espoir d'un monde où la paix prévaut sur terre.

Laissez-moi conclure en empruntant les mots immortels de Rabelais : "Le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde". Et ce soir, chers amis, en dépit des tumultes extérieurs, nous avons célébré cette civilisation dans toute sa splendeur.

À la paix, à l'amitié, et à la prochaine fois que nos verres se croiseront, santé, paix sur terre et à la prochaine dégustation!

Vin #1 : Cotetidot Échézeaux Grand Cru 2009

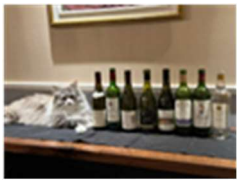
Le Domaine Confuron-Cotetidot Échézeaux Grand Cru 2009 se révèle être un vin d'exception, caractérisé par :

Visuellement, ce vin présente une couleur rouge brunâtre, profonde et légèrement briquée et affiche une semi-opacité qui témoigne de son évolution.

Au nez, il s'ouvre sur des arômes de fruits rouges mûrs, tels que la fraise et la framboise, agrémentés de notes subtiles de rhubarbe. Cette richesse aromatique est complétée par des effluves de thé, d'épices douces et une touche légère de chêne, résultant de son élevage en fût, le tout exprimé avec une fraîcheur remarquable.

En bouche :
Attaque : Elle se caractérise par une grande élégance et harmonie, révélant immédiatement l'expression du fruit et une certaine opulence.
Milieu de bouche : Le vin offre une structure parfaitement équilibrée, marquée par des tanins fins et une acidité bien intégrée, signature des grands vins de Bourgogne. Les saveurs se déploient autour de fruits rouges acidulés, complétées par des notes terreuses et épicées.

La suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE DES CHEVALIERS
LES FLACONS DE NOS CAVES
VENDREDI 19 JANVIER 2024 (SUITE)

En bouche :
Finale : Elle est longue et persistante, laissant une impression de complexité et d'élégance, avec des saveurs qui s'intensifient et se prolongent.

Appréciation globale : Ce vin se distingue comme l'un des plus fruités et des meilleurs de la soirée. Les Échézeaux Grand Crus sont célèbres pour leur potentiel de vieillissement et leur capacité à développer des nuances subtiles et complexes au fil des années.

Vin #2 : Château Musar 2009

Le Château Musar 2009, originaire du Liban, est un vin qui se distingue par ses caractéristiques uniques et son style inimitable :

Visuellement, ce vin arbore une profonde couleur rouge brunâtre avec des nuances grenat, témoignant de sa maturité et de son évolution soignée.

Au nez, il est à la fois aromatique et complexe. Des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, tels que les cerises et les prunes, se mêlent à des notes de tomates, de terre, d'épices, de nuances florales, et même une touche légèrement animale ou de sous-bois, créant un profil olfactif riche et varié.

En bouche :

- **Attaque** : L'entrée en bouche est riche et robuste, reflétant la structure et la concentration du vin.
- **Milieu de bouche** : La texture est dense, ponctuée de tanins présents mais bien raffinés, accompagnée d'un mélange complexe de saveurs qui échoient aux arômes perçus au nez.
- **Finale** : La finale s'étend longuement, avec des arômes qui se développent et persistent, soulignant la qualité et la complexité du vin.

Appréciation globale : Château Musar, réputé pour son style unique, présente dans ce millésime 2009 une expression remarquable de son caractère distinct. Ce vin démontre une grande variabilité, typique de Château Musar, même au sein d'un même millésime, offrant une expérience de dégustation qui peut varier et surprendre. Sa richesse aromatique, sa structure en bouche et sa longue finale en font un vin d'exception, reflétant l'art et la singularité du terroir libanais. Le Château Musar 2009 est un véritable voyage sensoriel, illustrant la capacité du vin à capturer et à exprimer la complexité de son origine.

Vin #3 : Clos Saint Jean Châteauneuf-du-Pape 2007

Le Clos Saint Jean Châteauneuf-du-Pape 2007 se distingue par ses caractéristiques uniques, bien que sa dégustation récente ait révélé certaines particularités inattendues :

Visuellement, ce vin présente une couleur rouge brune profonde, ornée de reflets orangés, suggérant une certaine évolution.

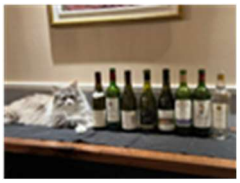
Au nez, il offre un bouquet complexe, mélangeant des arômes de mélasse, de dattes et de noix, accompagnés de notes épicées et peut-être un soupçon de sauce soya, une palette olfactive intrigante.

En bouche :

- **Attaque** : La première impression en bouche était décevante, dominée par des saveurs de mélasse, de dattes, de sucre et une sensation alcoolisée, rappelant le porto.
- **Milieu de bouche** : Le vin manquait de structure, présentant peu ou pas de tanins.
- **Finale** : La finale laissait une impression de vin madérisé, suggérant qu'il pourrait être passé son apogée.

Appréciation globale : Bien que normalement un Châteauneuf-du-Pape de ce calibre devrait offrir une finale longue, avec des arômes persistants et une complexité reflétant la qualité et la profondeur du vin, ce millésime particulier semble avoir malheureusement dépassé son meilleur moment. C'est un rappel que même les grands vins peuvent varier considérablement avec le temps et que leur dégustation est souvent un moment capturé dans leur évolution. Le Clos Saint Jean Châteauneuf-du-Pape 2007, dans sa forme actuelle, offre une expérience de dégustation qui diffère de l'attente traditionnelle, soulignant l'importance du timing dans la dégustation des vins.

La suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE DES CHEVALIERS
LES FLACONS DE NOS CAVES
VENDREDI 19 JANVIER 2024 (SUITE)

Vin # 4 : Torres Mas La Plana Cabernet Sauvignon 2005

Le Torres Mas La Plana Cabernet Sauvignon 2005, originaire de la prestigieuse région de Penedès en Espagne, est un vin rouge qui s'est distingué par des critiques élogieuses. Sa dégustation révèle un caractère distinctif et une évolution impressionnante :

Visuellement, ce vin séduit par sa couleur rouge profonde, ornée de reflets grenat, une signature des Cabernet Sauvignon parfaitement mûris, témoignant d'une maturation soignée.

Au nez, il se distingue d'abord par des arômes intenses de chêne, évoquant le café, le moka et une touche de caoutchouc. Ces senteurs initiales laissent progressivement place à des effluves de fruits noirs, tels que la mûre et le cassis, une fois l'empreinte du chêne atténuée.

En bouche :

- **Attaque** : Elle se caractérise par une richesse remarquable, où le fruit s'exprime pleinement.
- **Milieu de bouche** : Le vin se déploie ensuite en révélant des saveurs intenses de fruits noirs confits et de chocolat noir, accompagnées de notes de torréfaction. Les tanins sont vigoureux, apportant une structure asséchante au palais.
- **Finale** : Elle est moyennement longue, persistant sur les notes boisées et fruitées, témoignant de la complexité du vin.

Appréciation globale : Noté à 88 points par Wine Enthusiast et à 92 points par WineAlign, le Torres Mas La Plana Cabernet Sauvignon 2005 affiche une qualité et une complexité indéniables. Ce vin, reconnu pour son besoin de temps pour s'épanouir, se trouve actuellement dans une phase de développement particulièrement agréable, révélant une complexité et une invitation à la dégustation qui raviront les amateurs de vins d'exception. Son évolution en bouteille en fait un vin captivant, offrant une expérience riche et profondément satisfaisante.

Vin # 5 : Daumas Gassac Cuvée Emile Peynaud 2007

Le Mas de Daumas Gassac Cuvée Emile Peynaud 2007 se distingue par sa qualité exceptionnelle, caractérisée par :

Visuellement, ce vin arbore une couleur rouge grenat intense et profonde, typique des Cabernet Sauvignon mûrs, témoignant de son vieillissement harmonieux.

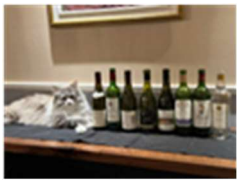
Au nez, il offre une fraîcheur remarquable, révélant un bouquet complexe où se mêlent des arômes de fruits noirs mûrs, une touche persistante de poivron vert, des nuances épicées et de tomate, le tout souligné par de subtiles notes boisées, héritage de son élevage en fûts de chêne.

En bouche :

- **Attaque** : Dès la première gorgée, il dévoile une riche acidité, signe de sa vivacité, et une concentration de saveurs qui envahit le palais.
- **Milieu de bouche** : Il évolue vers des saveurs complexes où dominent les notes de tomate, nuances vertes et épicées, entrelacées avec des tanins bien intégrés.
- **Finale** : La dégustation s'achève sur une finale à la fois moyennement longue et persistante, reflétant la complexité et la profondeur du vin, laissant une impression durable et plaisante.

Appréciation globale : En résumé, le Mas de Daumas Gassac Cuvée Emile Peynaud 2007 est un vin qui allie élégance, complexité et harmonie, un témoignage éloquent de la maîtrise viticole et du potentiel exceptionnel de son terroir. C'est un vin qui marque non seulement par sa qualité intrinsèque mais aussi par l'expérience sensorielle unique qu'il offre.

La suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE DES CHEVALIERS
LES FLACONS DE NOS CAVES
VENDREDI 19 JANVIER 2024 (SUITE)

Vin #6 : CVNE Imperial Gran Reserva, un Rioja de 2004
Le CVNE Imperial Gran Reserva, un Rioja de 2004, incarne avec brio les caractéristiques emblématiques de son appellation et de son millésime :

Visuellement, ce vin se distingue par sa profonde couleur rouge, nuancée de pourpre, un indicateur classique d'un vin de Rioja bien vieilli.

Au nez, il dévoile une complexité subtile mais captivante. Des arômes de fruits noirs mûrs comme la prune et la cerise se mêlent à la noix de coco, complétés par des notes de toast, d'épices, de café et peut-être même un soupçon de tabac ou de cuir, témoignant de son élevage en fût de chêne.

En bouche :
- **Attaque** : L'entrée en bouche est riche et ample, mettant en avant une concentration élevée de saveurs.
- **Milieu de bouche** : Cette phase révèle une texture lisse et des tanins mûrs, créant un équilibre harmonieux entre les saveurs de noix de coco, les notes boisées et une touche de complexité minérale ou terreuse.
- **Finale** : Elle se caractérise par une longueur moyenne à longue et une persistance des notes épicées et boisées, tandis qu'une belle acidité apporte une fraîcheur rafraîchissante.

Appréciation globale : Le CVNE Imperial Gran Reserva est reconnu pour son élégance raffinée et sa capacité à vieillir avec grâce. Avec le temps, il développe une palette aromatique et gustative encore plus complexe et nuancée. Ce Rioja est un exemple remarquable de la finesse et de la profondeur que peuvent atteindre les vins de cette région, offrant une expérience de dégustation à la fois riche et mémorable. C'est un vin qui, tout en étant déjà impressionnant dans sa jeunesse, promet encore davantage avec les années.

Vin # 7 : Château d'Armailhac 2012
Le Château d'Armailhac 2012, un Pauillac de Bordeaux, est un vin qui a suscité des retours positifs, mais sa dégustation révèle une complexité et une évolution intrigantes :

Visuellement, ce vin exhibe une couleur rouge grenat profonde, fidèle à la tradition des vins de Bordeaux, promettant une expérience riche.

Au nez, on s'attendrait à des arômes fruités et opulents, typiques des Pauillac. Cependant, ce millésime surprend par des notes dominantes d'écurie, masquant les attentes de cassis et d'autres fruits noirs, ainsi que la structure tannique solide habituellement associée à ces vins.

En bouche :
- **Attaque** : Une attaque linéaire, équilibrée et fraîche, reflet de la montée en qualité de ce domaine.
- **Milieu de bouche** : Montre un bon développement avec des saveurs de fruits noirs.
- **Finale** : Une longue et élégante conclusion, témoignant d'une belle expression du terroir.

Appréciation globale : « Wow », comme dirait Caroline! Ce vin est considéré comme bon pour un vieillissement à moyen terme, laissant entrevoir la possibilité d'une amélioration avec quelques années supplémentaires en cave. Recommandé pour une dégustation à partir de 2018, il semble que le Château d'Armailhac 2012 pourrait révéler plus de ses qualités cachées avec le temps. Bien que la dégustation actuelle offre une expérience quelque peu atypique, ce vin garde le potentiel de surprendre et de s'épanouir, reflétant la dynamique et la complexité des grands vins de Pauillac.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE DES CHEVALIERS
LES FLACONS DE NOS CAVES
VENDREDI 19 JANVIER 2024 (SUITE)

Vin #8 : Dom Brial Grande Réserve, Rivesaltes 1979

Le Dom Brial Grande Réserve, Rivesaltes 1979, est un exemple éloquent des vins de Rivesaltes de cette époque, présentant des caractéristiques distinctives qui se sont magnifiquement développées au fil du temps :

Visuellement, ce vin se caractérise par une couleur ambrée profonde, ornée de reflets dorés ou cuivrés. Cette teinte riche est un indicateur de l'âge du vin et de son évolution remarquable.

Au nez, les Rivesaltes anciens comme ce millésime dégagent un bouquet complexe et envoûtant. On y décèle des arômes de fruits secs tels que l'abricot et la figue, ainsi que des raisins sultanat dorés, le tout agrémenté de notes de caramel, de café, de noix et d'épices douces, accompagné d'une pointe de « rancio » caractéristique.

En bouche :

- **Attaque** : L'entrée en bouche est riche et intense, traduisant la concentration du vin et son caractère fortifié, tout en offrant une belle acidité.
- **Milieu de bouche** : Il révèle une texture soyeuse et une complexité gustative avec des saveurs de fruits confits, de miel, d'épices, et des touches d'orange ou de fruits exotiques.
- **Finale** : La finale est longue et persistante, marquant le palais par une douceur équilibrée avec une acidité rafraîchissante et des saveurs riches qui s'attardent.

Appréciation globale : Le Dom Brial Grande Réserve, Rivesaltes 1979, est un vin qui illustre parfaitement la grandeur des Rivesaltes vieillis. Sa capacité à développer un profil de saveurs à la fois complexe et intrigant au fil des années en fait un trésor pour les amateurs de vins. Avec sa texture riche et ses arômes évolués, ce vin offre une expérience de dégustation exceptionnelle, rendant hommage à la tradition et à l'artisanat du vin de Rivesaltes. C'est une démonstration éclatante de la manière dont un grand vin peut se transcender avec le temps, offrant une fenêtre sur l'histoire et le terroir d'où il provient.

Jocelyn Décoste

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, *chef 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.