Vol. 31, Nº 6, Janvier 2023

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Dégustation régionale
La Germanie
Remis le 12 mai 2023.

Vendredi 3 février 19 h
Dégustation technique
Syrah du monde
Jardins du Château

Vendredi 24 février 19 h
Dégustation technique
La Vénétie
Jardins du Château

Ateliers et cours

Il reste des places pour certains ateliers et la dernière mouture de l'équipe des cours. Voici l'horaire :

Atelier ─ Champagnes et mousseux (110 $)
Les lundis 20 février et 27 février 2023
Plusieurs places disponibles.

Atelier ─ Vins de Bordeaux (110 $)
Les jeudis 23 mars et 30 mars 2023
Plusieurs places disponibles.

NOUVEAUTÉ
VINS QUÉBEC-CANADA

Atelier ─ Vins Québec - Canada (110 $)
Les mardi et jeudi 11 et 13 mai 2023

Pour les renseignements sur le cours et les ateliers, communiquez avec Yves Bovet à yvesbovet007@gmail.com ou au 819 778-6605.

Mot du président

Le *blues* de janvier

En cette fin janvier 2023, les mots de Pierre de Ronsard résonnent en moi :

Vivez, si m'en croyez, n'attendez à demain
Cueillez dès aujourd'hui les roses de la vie.

Nous émergeons lentement d'une longue léthargie pendant laquelle nous nous sommes sentis vulnérables, démunis, et peut-être même avons-nous cru que plus rien ne serait désormais comme avant, comme dans le bon vieux temps. Mais il n'en n'est rien. Tout est cyclique. Les jours et les nuits, les saisons, le noyau terrestre qui oscille et change son sens de rotation (n'en déplaise à certaines), les poussières d'étoiles qui naissent et qui nous quittent. Il en est de même pour la géopolitique, les courants sociaux. Les plus vieux d'entre-nous se rappelleront (ou peut-être pas) du puritanisme, des années folles, de la prohibition, de la révolution tranquille, etc, etc… gauche, droite, avant, arrière, tic, toc, stop ou encore (encore!). On a voulu interdire le roquefort… le voilà maintenant, études à l'appui, un aliment sain, anti-âge même! L'heure est à la diversité et à l'inclusion, partout, de gré ou de force. Et l'alcool n'y échappe pas, à être emporté par un nouveau ancien courant. La modération avait bien meilleur goût… plus maintenant. C'est Antigonal. Certains évoquent le retour du puritanisme, d'autres la fin d'une hérésie d'hygiène publique. Mais où est donc car ni or dans tout ça? La modération ne devrait-elle pas être dans notre empressement à vouloir tout catégoriser en bon ou mauvais? De grâce, plus de nuance (comme plusse)! Le vin se retrouve donc une fois de plus à l'avant-scène de notre actualité, et puisqu'il en est ainsi, je me dois moi aussi de claironner quelque chose à son sujet. Je vous annonce donc en grande pompe que nous continuons à vous offrir en 2023 des occasions de socialiser, avec comme élément rassembleur ce jus de *raison* fermentée qu'on appelle le vin, et qui prendront tour à tour les noms de **Syrah du Monde** (dégustation technique du 3 février), **La Vénétie** (dégustation technique du 24 février) et **Champagnes et mousseux** (cours atelier les 20 et 27 février). Soyez zen en 2023!

Tiger

Les agapes de Noël 2022

Les passionnés de vin se sont rencontrés le samedi 10 décembre 2022 au restaurent *Le Rustiek* pour les désormais célèbres agapes de Noël.

Nous avons été accueillis par Yves Bovet et Patrick Langlois, organisateurs de l'événement, avec un vin blanc 100 % chenin blanc. **Vin de la vallée de la Loire**, avec ses bulles de méthode traditionnelles, ce nectar présentait une belle vivacité et une minéralité appréciable. Excellent départ qui a permis aux langues de se délier.

Après quelques verres de ce précieux liquide, toujours avec sa verve légendaire, le président Patrick Langlois nous a souhaité la bienvenue. Il a par la suite laissé la parole à la chef du protocole Annie Trudel afin de remettre une épinglette de nouveau membre à Rachid Marzouk et une pour les 5 ans de Marie-France Delorme avec l'Amicale. Jean-François Fiset a également remis la médaille d'argent à Daniel Ducharme pour ses nombreuses années de bénévolat au sein de l'Amicale. Pour sa part, Jean-François Fiset a reçu le cordon du Gouverneur de l'Amicale. Finalement nous avons accueilli une nouvelle Chevalière en la personne de Qianni Zhao. Bravo à toutes les personnes honorées.

Daniel Ducharme a reçu une de médaille mérite argent pour le travail effectué dans les dernières années. Félicitations

Avant de commencer le repas, Yves et Patrick nous ont présenté le chef invité du *Rustiek* monsieur Gyno Lefrançois qui nous a décrit son menu.

Au premier service, nous avions un tartare de saumon assaisonné d'une crème au raifort servi avec des petites câpres frites. Pour accompagner cette entrée, un pinot noir du **Domaine Michel Juillot 2018** (46,50 $) À l'olfactif, ce vin présentait des notes de cassis, de cerises et de petits fruits. À l'attaque les tanins étaient presque inexistants, une absence d'astringence et une acidité présente mais agréable.

Au deuxième service, le foie gras poêlé sur pain perdu dans une sauce demi-glace à la gelée de pomme et à la cardamome, étaient en vedette. Cette deuxième entrée était accompagnée par le même excellent pinot noir servi lors de la première entrée.

Jean-François Fiset est devenu membre de l'ordre des Gouverneurs de l'Amicale des Sommeliers. Félicitions.

Maintenant il s'agissait de savoir entre le tartare et le foie gras lequel était le meilleur accord. Nous n'avons pas réussi à faire de maître. Certains ont préféré l'accord avec le tartare et d'autres le foie gras. Bref plusieurs commentaires judicieux et intéressants.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
AGAPES DE NOËL
RESTAURANT LE RUSTIEK
SAMEDI 10 DÉCEMBRE 2022 (SUITE)

Au troisième service, le chef nous a présenté un bœuf de la ferme Brylee braisé à la bière noire accompagné d'une purée de pomme de terre au fromage en grains et des légumes de saison. Avec ce plat nous avons dégusté le vin du **Domaine de Terrebrune Bandol 2018** (47 $) Ce vin est un produit bio de la région de Provence (mourvèdre à 85 %, grenache à 10 % et cinsault à 5 %) À l'olfactif, certains ont détecté du cuir, de la prune ou des fruits noirs. À l'attaque les tanins étaient fondus. Tous étaient unanimes, c'était un excellent vin. Même qu'on a pensé qu'il était supérieur au plat principal mais un bon accord avec le bœuf malgré tout.

Qianni Zhao est devenue Chevalière de l'Amicale. Elle est accompagnée par Jean-François Fiset, son parrain. Félicitations.

Pour le quatrième service, les fromages étaient à l'honneur. Pour accompagner ces excellents fromages, les organisateurs avaient choisi le **Casa Vinicola Bruno Giacosa Arneis Roero 2021 de l'Italie** (44,25 $) Ce vin provenant du Piémont, à l'olfactif, avait des notes de poire, de coing et un bouquet explosif. À l'attaque, on pouvait déceler une acidité modérée et agréable. Pour les fromages, il s'agissait de fromages de l'Isle-aux-Grues, l'Angélique-à-Marc et le Cheval Noir de l'Isle.

Petites notes anecdotiques pour les puristes, le nom de l'Angélique-à-Marc vient d'une plante indigène qu'on retrouve sur les berges de l'archipel Isles-aux-Grues (L'angélique) et de Marc Séguin qui signe la création fromagère. (L'angélique-à-Marc). Pour le Cheval Noir, son nom vient des nombreuses légendes selon laquelle deux habitants auraient vu un cheval au grand galop traversant l'île pour disparaître dans les eaux froides du fleuve St-Laurent. Les participants ont semblé préférer l'Angélique-à-Marc en accord avec le Casa Vinicola.

Enfin pour le cinquième service, nous avions le Caramello de la maison Oddo, (dessert exquis) accompagné d'un porto blanc **J.H. Andresen 10 ans du Portugal** (26,85 $/500 ml). À l'olfactif, on pouvait humer le miel, l'abricot et la brioche. À l'attaque c'était l'apothéose en bouche, un mariage parfait puisque le vin était plus sucré que le dessert.

Merci à Yves et Patrick pour l'organisation de cette activité malgré les temps difficiles.

Denis Labelle

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.