Vol. 31, Nº 10, Juin 2023

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Dimanche 27 août

Repas champêtre

Le petit bar à vin

L'invitation sera envoyée ultérieurement.

MERCI!

Je voudrais remercier toutes les personnes qui ont pris le temps d'écrire les rapports d'activités de la saison 2022-2023. Ces textes sont le **cœur** de notre journal. Ces écrivains d'une activité ou deux ont été les suivants :

Jean Benoit
Richard Bourassa
Yves Bovet
Philippe Brunet
Annie Fournier
Jean-François Fiset
Denis Labelle
Patrick Langlois
Gaëtan Lavoie (2)
Caroline Morin
Roger Landriault
Serge Presseau (2)
Johannie St-Roch.

Je vous remercie de votre ardeur à décrire nos activités.

Yves Bovet, Éditeur de La Lie

Mot du président

Franchir le Rubicon

C'est avec la grâce du colibri que ma première année à la barre de ce vénérable navire s'en est allée. Après m'être posé sur vos corolles, au fil de nos rencontres, avoir écouté vos romances du vin, *Ô le beau soir Amicalier*!, avoir vu vos émotions en gorgeant vos papilles de rouge et de blanc, d'or et de vermeille, je constate l'immense privilège qui m'a été accordé. Celui aussi d'avoir pu vous glisser un mot à votre œil, et parfois le bonheur de savoir qu'il vous a fait sourire. Enfin! On a aussi reconnecté. Votre participation en cette année du grand retour a été extraordinaire et réconfortante. Le plaisir d'être ensemble n'a nul autre pareil.

La saison 2022-2023 de votre conseil de direction s'est terminée le 3 juin dernier avec notre assemblée annuelle et l'élection d'un nouveau conseil, composé de : Steve Baril, Richard Bourassa, Jean-François Fiset, Patrick Langlois, Lucie Marquis, Caroline Morin, Serge Presseau, Johannie St-Roch, André Thivierge, Annie Trudel et Qianni Zhao. Bienvenue à Lucie Marquis qui se joint à nous et merci à toutes et tous pour votre collaboration et votre engagement renouvelés. Votre implication extraordinaire a permis d'offrir à nos membres un programme d'activités touffu, varié et de grande qualité. Je tiens à saluer Jean-Michel Demarcq, qui quitte le conseil, et le remercie d'avoir contribué, pour une énième fois, à notre réussite collective.

Nous sommes déjà en pleine effervescence d'idées pour la prochaine saison et nous vous promettons de grandioses découvertes et des rencontres amicales, il va sans dire. Elle débutera sur notre traditionnelle dégustation de Bienvenue, pendant laquelle je promets de vous transmettre quelques-uns de mes coups de cœur de l'été si vous me chuchotez à l'oreille : « *José Arcadio Buendia* ». Mais avant, soyez aux aguets pour le repas champêtre après la mi-août. D'ici là, je vous invite à l'ivresse des sens, aux parfums des sous-bois, aux arômes des fruits sauvages, aux nectars sur vos lèvres et à l'infini devant vous. Ah oui… la coupe Jean-Michel Demarcq Grand Goûteur revient en Outaouais! Bravo!

Tiger

SOIRÉE 5 À 7
PETIR BAR À VIN À CHELSEA
VENDREDI 19 MAI 2023

Le 19 mai dernier, l'Amicale est sortie se balader à Chelsea, au charmant Petit bar à vin. Le propriétaire, Jean-François Bilodeau, et son équipe nous y attendait. Il était évident que Marie-Pier Nassif, sommelière, avait pris plaisir à choisir des vins pour la dégustation à l'aveugle. On peut croire qu'elle souhaitait surprendre et peut-être même, dérouter un peu les Amicalistes!

Tout d'abord, elle nous a servi un très agréable blanc du Liban. Malgré nos efforts, personne n'a pu découvrir sa provenance! C'est ensuite un cépage d'origine andalous, le listan blanco, qui a servi à faire ce vin canarien, qui de son côté n'a pas fait l'unanimité : ou on aimait ou on n'aimait pas, mais tous ont reconnu son originalité. Dans le rouge, Infinite Emotion portait bien son nom. Il procurait un plaisir gourmand, léger, fruité, dangereusement bon. Il s'arrimait d'ailleurs assez bien avec les petites bouchées de fromage et charcuteries. Nous n'étions pas si surpris de sa composition : gamay et pinot noir. Grand délice! Et pour la finale, Marie-Pier nous gardait une autre surprise avec ce vin slovénien, plus foncé, plus corsé. Bien peu connaissaient ce cépage autochtone, le refosco, prononcé « refoshk ». Un vin qui aurait pu faire étirer la soirée bien plus longtemps. Pourtant, c'est sagement que nous sommes repartis « en ville », mais bien plus savants!

Marie-Pier Nassif sommelière au Petit bar à vin

Jean-François Bilodeau, propriétaire du Petit bar à vin et, à l'arrière, Johannie St-Roch, organisatrice de cette soirée.

La présentation des vins dégustés.

La liste des vins dégustés :
Vin # 1 : **B-Qā de Marsyas 2019, Château Marsyas, Vallée de la Bekaa, Liban;** Cépages : 80 % sauvignon blanc et 20 % de chardonnay; Alcool : 13,5 %; Distributeur : BMT

Vin # 2 : **Artifice 2018, Borja Pérez Viticultor, DO Ycoden Dante Isora, Santa Cruz de Tenerife, Espagne**; Cépage : listan blanco (palomino); Alcool : 12,5 %; Distributeur : Dame-Jeanne

Vin # 3 : **Infinite Emotions 2020, Suzor Wines, Yamhill-Carlton AVA, Willamette Valley, Oregon, USA**; Cépages : pinot noir et gamay; Alcool : 12,0 %; Distributeur : Plan Vin

Vin # 4 : **Refosk 2020, Rojac Winery, Istra, Slovenia**; Cépage : refosco; Alcool : 13,5 %; Distributeur : La QV

Johannie St-Roch

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DE L'ASQ TROIS-RIVIÈRES – SAMEDI 10 JUIN 2023

Le 10 juin dernier, lors de l'Assemblée générale annuelle de l'Amicale des sommeliers du Québec (ASQ) au sous-sol de l'église Saint-Laurent à Trois-Rivières, **Robert Gagnon** de la section Cœur du Québec a été élu Président provincial de l'Amicale. Robert a nommé de **Audrey Desforges** de la section Cœur du Québec à titre de secrétaire-trésorière

Dans les semaines précédant l'Assemblée provinciale, chacune des sections a élu ou réélu son président. **Patrick Langlois** a été réélu président dans la section Outaouais et **François Corbeil** a remplacé Robert Gagnon dans la section Cœur du Québec.

FÉLICITATIONS À TOUS!

André Forget président de la section Québec a annoncé au Conseil général en avril qu'il fermait la section. Il n'y avait pas assez de relève pour assumer le bon fonctionnement de la section. Merci à toi et à ton équipe d'avoir essayé au cours des deux dernières années de relancer la section. C'est malheureux qu'un autre chapitre de l'Amicale s'éteint.

Yves Bovet

CONCOURS « JEAN-MICHEL DEMARCQ » TROIS-RIVIÈRES – SAMEDI 10 JUIN 2023

Même journée, même endroit où se déroulait l'Assemblée générale, avait lieu le concours de dégustation « Jean-Michel Demarcq » sur « Les vins blancs et rouges de Bordeaux ». Deux sections de l'ASQ, Outaouais et Cœur du Québec, étaient représentées par une équipe chacune. La section Outaouais avait envoyé l'équipe suivante : **Richard Bourassa, Caroline Côté et Patrick Langlois**. L'équipe de Cœur du Québec était composée de Marc Bellemare, Yannick Dumont et Michel Houle. Après un concours très serré, l'équipe de la section Outaouais a remporté la palme. **Félicitations nos gagnants**. Remerciements aux organisateurs Jean-Michel Demarcq et Michel Huppé pour le travail accompli à préparer cette activité.

Yves Bovet

L'équipe gagnante accompagnée par la majorité des membres de la section Outaouais présents au concours.

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.