Vol. 32, Nº 10, Mai 2024

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 23 août 19 h
Repas champêtre 2024
Jardins du Château

MERCI!

Je voudrais remercier toutes les personnes qui ont pris le temps d'écrire les rapports d'activités de la saison 2023-2024. Ces textes sont le **cœur** de notre journal. Ces écrivains d'une activité ou deux ont été les suivants :

Richard Bourassa
Benoit Branchaud (4)
Philippe Brunet
Jocelyn Décoste
Daniel Ducharme
Jean-François Fiset (2)
Patrick Langlois
Gaëtan Lavoie (2)
Roger Landriault
Johanne Lanthier
Ronald Palardy (2)
Serge Presseau
Johannie St-Roch.

Et Ronald Palardy, Riccardo Rossi-Ricci et Annie Trudel ont pris quelques photos.

Je vous remercie de votre ardeur à décrire nos activités.

Yves Bovet, Éditeur de La Lie

Mot du président

Tadam!

La saison de votre Conseil de direction s'est terminée le 25 mai avec l'AGA de notre section et l'élection d'un nouveau Conseil. Permettez-moi d'abord de remercier, en votre nom, tous les membres du Conseil sortant. Ils ont fait un travail remarquable et ont permis de vous offrir une saison avec un nombre record d'activités de grande qualité. Bravo! Le rapport annuel du président vous est transmis dans cette Lie. J'en profite pour remercier deux membres du Conseil qui nous quittent cette année : Caroline Morin et Jean-François Fiset. Leurs contributions ont été nombreuses et novatrices! Merci!

Le Conseil de direction pour la saison 2024-2025 se compose maintenant de : Steve Baril, Richard Bourassa, Benoit Branchaud, Patrick Langlois, Gaëtan Lavoie, Lucie Marquis, Serge Presseau, André Thivierge, Johannie St-Roch, Annie Trudel et Qianni Zhao. Félicitations! Bienvenue aux deux nouveaux directeurs, Benoit et Gaëtan, et un grand merci à toutes et tous pour votre engagement soutenu et votre passion. Cette année, la responsabilité de trésorier, fonction essentielle à notre fonctionnement et notre santé financière, change de main : Steve Baril prend la relève de Richard Bourassa. Depuis 2008, Richard a conduit les affaires de notre section de façon magistrale. Son travail minutieux, sa rigueur, son éthique et la clarté de ses communications ont permis de garder le cap et d'offrir une gestion responsable et engageante de nos finances, sans oublier le côté humain. Merci infiniment Richard! Et pour ce qui est de la présidence, j'ai l'honneur de poursuivre pour une 3e année et j'entends y mettre toute l'énergie et la fougue que demande cette responsabilité. Merci pour votre confiance!

Nous sommes déjà au travail! Le programme de l'année sera finalisé cet été et dévoilé dans La Lie du mois d'août. Par ailleurs, nous avons pris la décision de mettre fin à l'option de paiement PayPal pour nos activités de dégustation, les frais de transaction exigés par cette dernière pesant trop lourd pour une organisation comme la nôtre. Ceci nous permettra de continuer à vous offrir des activités au plus bas coût tout en maintenant leur qualité. En terminant, je vous invite à participer à notre méchoui du 23 août prochain. J'y serai pour vous raconter mes histoires de pêche…

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE
ROBERTO PIZZA ROMANA ET VINS ITALIENS
VENDREDI 10 MAI 2024

C'est muni d'un verre de **Fiol Prosecco** en main, ainsi que la douce valse en bouche que celui-ci procurait, que nos hôtes Signore Serge Presseau et Signore André Thivierge nous entraînaient dans cette dégustation régionale sous le thème de l'Italie et avec nul autre que la complicité de *Roberto Pizza Romana*.

Le **Fiol Prosecco**, digne ambassadeur de l'un des vénérables emblèmes vénitiens qu'est le Prosecco, s'est présenté sous une robe jaune paille aux reflets tant soit peu dorés, d'une éloquente brillance et de fines bulles bien présentes. Son nez mielleux, sur la pomme et quelque peu brioché est non sans déplaire. Malgré une courte finale en bouche, l'attaque est fraîche, vive et nous ramène sur des notes de pommes vertes et jaunes, de quoi bien agrémenter le début d'un périple momentané en terroir italien.

L'entrée en la matière débuta par des burratas accompagnées de marrons et chanterelles marinées, parfumés d'une touche de vinaigre balsamique blanc, et accompagné d'un duo de blanc et de rosé. L'antipasti s'est alors laissé délecter au côté du **2022 Zenato Pinot Grigio Delle Venezie, Frioul-Vénétie Julienne** et du **2022 Umani Ronchi Jorio Colli Aprutini, Abruzzes**. D'abord, le **Zenato Pinot Grigio** se présenta sous une robe jaune pâle aux reflets verdâtres, très clairs et d'une certaine luisance. Malgré un premier nez très discret, le deuxième fût des plus expressifs délaissant soudainement sa timidité par le biais d'effluves minérales, de silex et d'agrumes. La mise en bouche est tout aussi minérale, offrant un bel équilibre au niveau de l'acidité et nous emportant cette fois-ci sur des pointes de pommes vertes. La finale est d'une belle longueur sur des notes de pamplemousse blanc ainsi qu'une pointe d'amertume, et son accord avec l'antipasti a été généralement bien apprécié. Pour sa part, le **Umani Ronchi** était d'une intensité légère, d'une éclatante brillance, d'une robe rose pâle aux reflets saumonés et à la couronne translucide, tout en laissant démontrer de belles jambes quasi-lascives. À prime abord plutôt discret à l'olfactif, certes quelque peu complexe, on a pu déceler des pointes fruitées portées sur le confit d'orange et nous attirant aussi sur le pamplemousse rose. L'attaque est d'une douce et gracieuse fraîcheur, sur des effluves de prunes et de pêches, à la fois d'une certaine rondeur et fluidité, s'estompant en milieu de bouche et restant droit vers une persistance moyenne. En rétro-olfaction, il s'est avéré peu sucré et plutôt sec, le fruit y étant toujours présent malgré sa discrétion. Son accord avec l'entrée de burrata fût un beau complément, lui apportant fraîcheur et rehaussant la présence des marrons et chanterelles. Ce dernier accord fût plus marqué que le précédent car il s'avérait plus prédominant au palais avec la bouchée parfaite.

Ensuite, le deuxième accord se déclina de vins toscan et vénitien, d'une salade aux laitues et herbes fraîches accompagnée de pizzas romaines : l'une à la courgette et pesto de basilic, l'autre étant la classique Margherita. D'une intensité très légère et d'une couronne translucide, le **2022 Villa Antinori, Toscana** est d'une robe jaune paille aux brillant reflets verdâtres. Le nez est invitant et très expressif, porté à prime abord par des notes de pommes vertes et d'agrumes, dont le citron et la lime. Puis subséquemment, le fruit à chair blanche, tels le litchi et le pamplemousse blanc, ainsi que les fleurs blanches viennent bonifier les précédents effluves, tout comme la touche minérale et l'aspect herbacé lui apportent une certaine complexité olfactive. L'attaque est vive et franche sur une acidité très agréable, manifestant toute son effervescence. En bouche, il est d'une agréable droiture, plutôt sec et d'une belle légère sucrosité avec une finale qui semble courte et soudaine mais qui perdure tout de même sur une certaine longueur, particulièrement lorsque mis en valeur en accord. La pizza Margherita n'est certes pas le partenaire optimal pour le **Villa Antinori**, mais sans pour autant déplaire aux papilles; cependant il est sans aucun doute un superbe atout en accord avec la pizza aux courgettes et la salade. Le **Villa Antinori** du fait de son fruit bien présent et sa touche végétale vient faire un bon rappel de fraîcheur sur la courgette et le pesto présent mais vient aussi enrober en bouche la mozzarella Fior di latte. Cela dit, la pizza Margherita n'y est pas laissée pour compte, ayant elle aussi trouvé son parfait collaborateur gustatif du fait de sa complicité avec le **2022 Pinot Nero, Breganze, Vénétie**. Étant donné son attaque fruitée légèrement portée sur une amertume, de tannins souples et d'une belle rondeur en bouche, le **Pinot Nero Breganze** vient mettre en valeur tous les aspects de la pizza Margherita. Pour ce qui est de son aspect visuel, son intensité est plutôt légère et d'une robe rouge clair avec quelques reflets rubis.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE
ROBERTO PIZZA ROMANA ET VINS ITALIENS
VENDREDI 10 MAI 2024 (SUITE)

Au premier nez, on a pu dénoter cerise, baies, cassis et des notes de bois torréfiées. Au second tour, le côté fumé s'est estompé et l'on se retrouvait toujours sur la cerise mais également avec une pointe de réglisse et une touche de sucre d'orge. En somme, un vin très bien fait qui plaira à tout amateur de pinot noir léger et fruité.

Pour la poursuite du parcours oeno-bistronomique, deux autres pizzas romaines étaient également à l'honneur, soit l'une à la pieuvre grillée et une autre composée de pecorino, ricotta et lardo, tout cela sous escorte **du 2018 Fattoria Montellori Moro, Toscana** ainsi que du **2020 Illuminati Illico, Montepulciano d'Abruzzo.** D'une intensité moyenne et à la robe mi-pourpre mi-grenat aux reflets violacés, le **Fattoria** présenta de belles larmes. Son nez complexe est des plus mystifiants en amorce mais il se manifeste par la cerise noire, la mûre ainsi qu'un côté épicé, anisé et herbacé, faisant appel aux fines herbes, thym et basilic. Par la suite, l'olfactif devient de plus en plus aromatique, avec des emphases sur le thym, le romarin et la sauge. L'attaque est soyeuse et incluant des arômes de fraises sauvages, tout en y retrouvant un bel équilibre entre tannins et fruits, remarqué pareillement en rétro-olfaction mais cette fois-ci l'aspect épicé se révélant sous des notes de poivre. Néanmoins très agréable et d'une belle longueur en bouche, il ne fût pas l'accord idéal pour la pizza à la pieuvre grillée, celle-ci étant un tant soit trop épicé, mais s'avéra plus agréable avec l'autre option sans pour autant être un incontournable. De son côté, avec un début de bouche sur le fruit mûr et une pointe d'amertume, suivi également d'une bonne persistance, **l'Illuminati** est venu mieux atténuer l'aspect pimenté accompagnant la pieuvre grillée, mais a été mieux apprécié avec la pizza de pecorino, ricotta et lardo. Avec sa robe soutenue de couleur violacée foncée, **l'Illuminati** s'est présenté de façon discrète et à la fois complexe, manifestant des notes de cerise noire, d'épice, mûres, cassis, sous-bois et terre humide, ainsi que quelque peu mentholées. Bref, nul doute que l'Illuminati offre un très bon rapport qualité-prix et saura illuminer tout plat tomaté qui soit!

Photo : Riccardo Rossi-Ricci
L'équipe, Geneviève, Raïs et Roberto.

Le dernier arrêt de ce périple gustatif en terroir italien était digne telle une finale des « Grands feux » orchestrée par le brillant savoir-faire pyrotechnique italien exécuté sur une sérénade de Verdi, c'est-à-dire avec classe, éclat et finesse, de façon typiquement italienne, soit en démontrant un raffinement soigné malgré pouvant être d'une simplicité hors-pair! Le **2022 Bartenura Moscato d'Asti**, Piémont est venu nous exploser en bouche par sa fraîcheur et son pétillement soutenue à l'attaque, tout comme par le fruit à chair blanche très présent en rétro-olfaction ainsi que les subtiles notes de citron d'Amalfi. Le **Bartenura** est un très bel accord avec les cannoli à la ricotta, lime et pistache, venant rehausser la lime et la pistache tout en enveloppant bien la ricotta dans une bouchée exquise. Son nez excessivement agréable de poires, miel, noisette, fleurs blanches, litchi et pêche est clairement venu se manifester en bouche dans toute sa splendeur, et ce qu'il soit seul ou en tandem. Fait digne de mention, tout au long de la soirée, le service se déroula à vive allure, laissant même présager la présence d'une brigade en cuisine digne de la Squadra Azzura de 2006, mais tout compte fait c'était le brio et le savoir-faire de Roberto et de ses deux acolytes qui étaient derrière cet impeccable service, d'une performance tel un bolide bien huilé de la Scuderia Ferrari!!

Grazie mille a Roberto, Geneviève e Raïs!

Benoit Branchaud

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉFI DE LA VALLÉE DU RHÔNE
JEUDI 23 MAI 2024

Mise en bouche

Par une belle soirée du mois de mai, 21 amicalistes se sont présentés pour une activité inusitée intitulée *le Défi du vin de la vallée du Rhône*. Le concours provincial « Jean-Michel Demarcq » n'ayant pas lieu cette année, il n'y avait pas de raison de préparer une équipe régionale pour ramener à Gatineau le trophée tant convoité. Johannie et Annie ont donc fait preuve de créativité pour nous préparer une petite compétition amicale sur les vins de la vallée du Rhône. Le défi s'est déroulé en deux volets : une dégustation à l'aveugle et un questionnaire en ligne. Après la portion compétitive, la soirée s'est poursuivie avec un léger goûter qui nous a permis de déguster trois autres vins. Les participants ont par la suite pu faire des petits tests d'accord avec la syrah et le grenache. La région de la vallée du Rhône se porte très bien à ce genre d'activité. En une heure, il est possible de comprendre les grandes lignes de la région, ses principaux cépages, ses différents climats, mais seulement une longue expérience peut permettre de saisir la spécificité des différents terroirs. Les six vins dégustés représentaient un bel assortiment des vins de la vallée du Rhône accessibles aux amateurs du Québec.

Le défi

Voyons les détails de cette activité. Le concours, ou plutôt le défi, comprenait trois dégustations à l'aveugle et un questionnaire sur une application en ligne. Dans un premier temps il s'agissait d'évaluer individuellement trois vins qui nous étaient proposés pour en établir : s'il s'agit d'un monocépage ou d'un assemblage; d'en établir le cépage dominant, son appellation d'origine, le millésime et le nom du producteur. Voici une brève description des vins mystères.

1. Un superbe **Condrieu, Ferraton & Fils, 2022** (SAQ 15222538). Ce vin, 100 % viognier, présentait une belle robe dorée, un nez ouvert doté d'arômes d'abricot, d'agrume et, en s'aérant, de fruits exotiques. Sec, gras et intense en bouche, l'attaque faisait ressortir le fruit. Par la suite, nous retrouvions des notes minérales, la pêche et les fruits exotiques, avec une bonne persistance.

Photo : Ronald Palardy

La gagnante, Kimberly Hogan, au centre, avec les organisatrices du défi, Annie Trudel, à gauche, et Johannie St-Roch, à droite.

2. Un **Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Lazaret, 2021** (SAQ 11808822). Cet assemblage de 60 % grenache, 25 % syrah, 10 % mourvèdre et 5 % cinsault avait une belle robe sombre montrant un peu d'évolution. Le nez était plutôt floral et sanguin avec quelques fruits rouges. L'attaque, un peu acide, faisait place aux petits fruits et des tanins agréables. Le vin présentait une belle longueur en bouche.
3. Un **Crozes-Hermitage, E. Guigal, 2020** (SAQ 739243). Issu de syrah à 100 %, ce vin présentait une robe sombre et profonde au pourtour violacé. Il émanait des arômes de fumée, de chocolat noir, et de petits fruits. En bouche, son attaque était tanique, suivie de notes de petits fruits noirs comme le cassis et le bleuet.

Le second volet du défi consistait à répondre à un questionnaire interactif en ligne. Les 20 questions n'étaient pas faciles, comportant quelques pièges que nos valeureux amicalistes ont su éviter avec brio. Une moyenne des deux volets a été complétée et, Kimberly Hogan a été proclamée la grande gagnante de ce défi avec un pointage très serré. La lauréate a ainsi remporté une jolie médaille et une bouteille de vin. Félicitations Kim!

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉFI DE LA VALLÉE DU RHÔNE
JEUDI 23 MAI 2024 (SUITE)

Le goûter

La seconde partie de la soirée a été plus conviviale avec trois autres vins dégustés à l'aveugle alors qu'un léger buffet nous était offert comprenant des salades, des viandes froides et de la pizza du traiteur du IGA du Plateau, ainsi qu'une excellente et bourrative Savoyarde de la maison Oddo.

Les vins servis à l'aveugle hors compétition étaient les suivants :

1. Un surprenant **Côtes-du-rhône blanc, les Abeilles de Jean-Luc Colombo, 2022** (SAQ 14077228). Composé de clairette à 80 % et de roussanne à 20 %, ce vin blanc avait une robe jaune de faible intensité. Son nez était élégant, floral avec des arômes de fruits exotiques. Harmonieux et frais, il se caractérisait en bouche par des notes minérales.

2. Un Vacqueyras, **Cœur de Terroir de François Arnaud 2022** (SAQ 14985074). Ce vin est un assemblage de grenache à 55 %, de Syrah à 25 %, de carignan à 10 % et de mourvèdre à 10 %, qui présentait une robe de moyenne intensité. Son nez discret, mais invitant, dégageait des arômes de fruits noirs, de confitures et d'épices. En bouche, les tanins étaient bien présents dans un bel équilibre; un vin fruité et charmeur, avec une longue persistance.

3. Le **Rasteau, Vieilles Vignes de Tardieu-Laurent 2021** (SAQ 15098063). Il s'agit d'un assemblage de 70 % grenache, 20 % mourvèdre et 10 % syrah présentant une robe violacée d'une bonne intensité. Le nez agréable et délicat était doté d'arômes boisés et de fruits noirs. Sec et frais en bouche, ce vin a surpris. La narine surpassait tout de même la babine.

En conclusion, Annie nous avait préparé une petite activité d'accord mets-vins en testant le mariage de la syrah avec chocolat noir et du grenache avec de la réglisse noire de qualité. Pour ce faire, une nouvelle bouteille de du Crozes-Hermitage a été débouchée et la réglisse a été testée avec notre spécimen de la soirée contenant la plus haute proportion de grenache : le Rasteau, Tardieu-Laurent, vieilles vignes. Les accords ont été généralement bien appréciés.

Finalement, pour fêter les anniversaires de Teresa et de Suzanne, des desserts de la boulangerie Oddo ont été offerts par un généreux donateur anonyme.

Merci aux organisateurs et aux membres qui ont bien voulu participer à ce petit défi amical.

Ronald Palardy

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

819 772-8545

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.