Vol. 31, Nº 9, Mai 2023

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 12 mai 19 h
Dégustation régionale « La Germanie »
Jardins du Château

Vendredi 19 mai 17 h
Célébrez le printemps! 5 à 7
Petit Bar à vin (Chelsea)

Vendredi 2 juin 19 h
Festin des sommeliers
Jardins du Château

Samedi 3 juin 10 h
Assemblée générale Section Outaouais
Jardins du Château

CANDIDATURES MEMBRES DU CONSEIL DE DIRECTION

Onze (11) personnes, le maximum, ont posé leur candidature à titre de membres du Conseil de direction de la section Outaouais pour la saison 2023-2024. Les voici :

Steve Baril
Richard Bourassa
Jean-Michel Demarcq
Jean-François Fiset
Patrick Langlois
Caroline Morin
Serge Presseau
Johannie St-Roch
André Thivierge
Annie Trudel
Qianni Zhao

Venez participer à l'Assemblée générale le **3 juin 2023 à 10 h** aux *Jardins du Château*.

Denis Labelle
Président, Comité de mise en candidature

Mot du président

Un couronnement

« *Premier je suis, second je fus* ». Saviez-vous que Charles III a dessiné l'étiquette du millésime 2004 du château Mouton Rothschild? Autre couronnement, il y a bien eu dans cette majestueuse vallée du Saint-Laurent, aux limites septentrionales d'un formidable bouclier, précambrien celui-là, dont on peut apercevoir les contours et les derniers remparts en explorant le parc de la Gatineau. Nous avons couronné une équipe au concours Réal-Levesque sur les vins de Bordeaux, laquelle représentera le 10 juin notre section au concours provincial pour l'obtention de la coupe « Jean-Michel Demarcq ». Cette victoire avait comme présage les empreintes vues dans mon jardin d'un chevreuil royal, attiré par mes érythrones d'Amérique, sanguinaires du Canada, claytonies feuille-large et trilles rouges, ces fleurs de mai qui m'émerveillent à chaque printemps. La sève a fini sa montaison, tel un saumon en quête de l'ultime plaisir de la reproduction, et je vous jure que j'entends les feuilles s'ouvrir et les vers de terre se dandiner sous les amas de feuilles mortes. J'le jure! Le printemps n'est pas un grand magasin du boulevard Haussmann, ni l'ouverture des gicleurs et du climatiseur de votre voisin. C'est cette saison de tous les possibles. Il est donc possible que nous la gagnions à Trois-Rivières, cette coupe tant convoitée, le Saint Graal de l'Amicale. Un autre couronnement aura lieu.

Le mois de mai est notre dernier acte. Après avoir goûté aux délices de la Germanie (12 mai), « Der Hunger kommt beim Essen », et vous être montré la bette au Petit bar à vin de Chelsea pour un vineux 5 à 7 (19 mai), vous viendrez nous raconter vos projets de vacances estivales pour une dernière bombance le 2 juin prochain à l'occasion de notre repas gastronomique de fin d'année.

Je termine en soulignant que, n'étant pas sous un régime monarchique, ni même dictatorial, nous aurons un Conseil de direction et un.e président.e à élire à notre assemblée générale du 3 juin prochain. Tous se bousculent au portillon. Ça va chauffer. Je vous laisse sur ce dicton déroutant : *quand le merle chante en mai, avril est fini*. Ah ben coudonc!

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
REPAS GASTRONOMIQUE DES CHEVALIERS – JARDINS DU CHÂTEAU
VENDREDI 31 MARS 2023

Selon la sagesse populaire, « à la Saint-Benjamin (31 mars), le mauvais temps voit sa fin. ». Toutefois, pour les chevaliers de l'Amicale, c'est plutôt tentant, en ce jour, d'apaiser sa faim. Nos sémillantes hôtesses Caroline Morin et Annie Trudel n'ont pas ménagé leurs efforts pour satisfaire les kaïnotêphiles (amateurs de nouveauté) parmi nous.

D'entrée de jeu, le **Vilmart & Cie Grande Réserve Brut** (France) (68,00 $) nous montre que le Vatican n'est pas le seul acteur à nous offrir des bulles qui élèvent. Très sec, ce premier cru se goûte bien en solo grâce à sa texture aérée et soyeuse, et à son acidité à la fois douce et persistante. Ses notes de brioche s'accommodent à merveille avec la panoplie de canapés; en particulier, le crostini de brie, figues au miel et pacanes est sublime sous la coupe de ce nectar.

Même si **Patrick Piuze Terroirs Chablis 2021** (Bourgogne, France) (44,25 $), jaune brillant, exhale des effluves de bois comme les chardonnays du Nouveau Monde, il affiche une vivacité et une douceur rappelant le pinot grigio. Aussi, la vanille perçue au premier contact olfactif s'efface au deuxième nez devant des touches d'agrumes. Riche et puissant sans perdre en élégance, ce succulent chablis peut se prendre seul, en raison de son agréable vinosité qui, selon certains goûteurs, se marie mieux avec le prosciutto crudo qu'avec les crudités. D'une sapidité invitante, il persiste en bouche en une longueur appréciable que tempèrent malheureusement les crudités.

D'un rouge violacé, ce **Domaine de Thalabert Crozes-Hermitage 2020** (France) (48,50 $) se révèle une découverte dès le premier nez, lequel s'ouvre sur les parfums de poire et de violette caractéristiques d'une bonne syrah mûrie longuement. Comme de nombreux vins de syrah, ce crozes dégage en sus un étrange bouquet de poivre noir moulu, mâtiné de cacao et de fruits noirs. La bouche suit, serrée, un tantinet minéral; les tanins fermes tapissent la bouche et laissent une sensation fraîche en finale. Pur délice : bel accord avec le porc, bel apport avec le corps!

Au quatrième service, on annonce le **Domaine Faiveley Mercurey la Framboisière Monopole 2020** (Bourgogne, France) (56,75 $). Arborant une robe rubis profond, ce remarquable pinot noir sent bon les fruits rouges (cerises) et les épices : nez puissant et velouté. Le même goût de fruits frais se retrouve en bouche, soutenu par une belle acidité qui lui confère beaucoup de vigueur. Il reste équilibré et sa délicatesse permet quand même de rehausser la saveur des mets qu'il accompagne, que ce soit le porc du service précédent ou les fromages, et cela en raison des arômes de petits fruits. La Framboiserie porte bien son nom. Autre belle découverte!

Avec le **Taylor Fladgate Tawny 20 ans, Porto/Douro** (Portugal), le 5^{e} service donne l'occasion d'exercer une saine rivalité sensorielle. En effet, les esprits tordus (ou les petits malins, c'est selon) dégustent en trois temps ce vin doux composé à parts égales de quatre cépages : trincadeira, tempranillo, touriga franca et touriga nacional. Avant le dessert d'abord, ce tawny offre une texture suave et caressante, voire capiteuse, de par sa teneur en alcool (20 %), dotée d'une belle finale sucrée et prégnante. Accompagnée de l'**Amour d'amerena** (mille-feuille avec feuilletage au cacao, crème légère à la vanille, chantilly mascarpone et cerise amarena), sa texture onctueuse égraine des mélanges de saveurs riches et complexes, en modulant le sucre et l'alcool. Dégusté seul, après, ce nectar retrouve ses qualités initiales qui perdurent de façon sublime dans les palais émoustillés devenus complaisants. Ce remarquable tawny illustre avec éclat que vingt ans est manifestement l'âge idéal pour ce type de vin. Plus complexe et plus raffiné que son cadet de dix ans, plus doux et plus charnu aussi, et deux fois plus cher, il offre une finale teintée de vanille et de crème brûlée. Il vaut bien le coup et le coût (72,25 $).

Les convives, repus et séduits, sont aux pommes, comme Isaac Newton, né ce même jour en 1727, l'aurait été en gravitant autour des stars Annie et Caroline. Grand merci à vous, Mesdames!

Gaëtan Lavoie

RAPPORT D'ACTIVITÉ
CONCOURS DE DÉGUSTATION « RÉAL-LÉVESQUE »
VENDREDI 5 MAI 2023

Le 5 mai dernier avait lieu le concours de dégustation « Réal-Lévesque ». C'était une première depuis 2018. Les organisatrices Johannie St-Roch et Annie Trudel en étaient aussi à leurs premières expériences à organiser le concours. Le thème était les vins blancs et rouges de Bordeaux.

Le concours se voulait plus simple, plus convivial à participer. Une liste de 8 vins blancs et de 8 vins rouges, préparée par les organisateurs du concours provincial, Jean-Michel Demarcq et Michel Huppé, avait été distribuée en février 2023. Deux (2) vins de cette liste, un rouge et un blanc, étaient présenté aux concurrents. En plus de décrire les vins à déguster à l'aveugle, les équipes devaient répondre à 15 questions type Vrai ou Faux et d'identifier les vins (cépage, appellation, millésime et nom du vin ou producteur). La durée du concours était de 45 minutes.

Deux équipes concouraient. Elles étaient formées de Caroline Côté, Jean-François Fiset et Patrick Langlois d'une part, et de Benoit Branchaud et de Lucie Marquis. Johanne Lanthier et Marie-Pier Nassif avaient décidé de passer la soirée avec nous afin de juger la description des vins des deux équipes.

Photo : Yves Bovet

Photo souvenir de l'équipe gagnante accompagnée des juges et des organisatrices.

Une fois le concours terminé, les juges sont parties délibérer. Les organisatrices ont pris le temps de servir à l'aveugle deux autres Bordeaux de la liste. Ils étaient accompagnés de bouchées soient une terrine de flétan, une galette de crabe, une mini tartelette à la poire et bleu et de l'effiloché de canard sur crostini. Les participants et les spectateurs ont apprécié la nourriture préparée par Stéphane Paquet du Saint-Estèphe Fin Traiteur.

Avant de dévoiler les gagnants, les juges ont décrit les deux vins du concours soient le vin Puyfromage blanc, appellation Entre-Deux-Mers, 2021 (17,55 $) et le vin rouge Château Blaignan, appellation Médoc, 2015.

Et les équipes ont félicité Annie et Johannie pour l'imagination qu'elles ont démontrée à créer de nouvelles questions au concours. Un vent de fraîcheur.

Après roulement de tambours, l'équipe gagnante est dévoilée. C'est l'équipe formée de Caroline Côté, Jean-François Fiset et Patrick Langlois qui a remporté la palme. Félicitations aux gagnants.

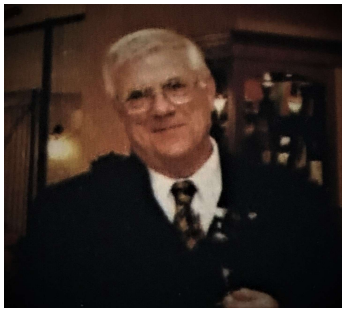
Puis, la salle a décrit les deux vins servis avec la nourriture. En premier ce fût le Château Mayne Guyon, appellation Blaye Côtes de Bordeaux, 2018 (18,15 $) puis le Jean-Pierre Moueix, appellation Pomerol 2019 (34,75 $).

Puis, Annie et Johannie ont servi une mini tartelette dulce de leche avec ananas accompagnée du pineau des Charentes du Château de Beaulon, 5 ans., ananas sucre et piment.

Félicitations aux gagnants, aux deux juges Johanne et Marie-Pier et aux organisatrices Annie et Johannie. Défi relevé.

Yves Bovet

IN MEMORIAM



C'est avec tristesse que nous avons appris que M. Guy Racine nous avait quittés récemment. Il était membre de la section Outaouais depuis 1979. Son dévouement à promouvoir le goût et la connaissance du vin lors des premières années de la section, font de lui un pionnier. Il a été le 7e président (1984-86), nommé Gouverneur en 1989, a initié de nombreux étudiants en étant professeur au premier niveau et a pris en charge l'activité des « 3 samedis » pendant de nombreuses années. En 1995, lors du Gala du 20e anniversaire de la section, la Société des Alcools du Québec l'a nommé Ambassadeur du vin afin de de souligner sa contribution dans la diffusion de l'information vinicole sur le territoire du Québec. Nos sincères condoléances à Françoise Quesnel et à toute sa famille. Nous levons un verre à sa mémoire. **Conseil de direction de la section Outaouais**

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE SECTION OUTAOUAIS – 3 JUIN 2023

N'oubliez de participer à notre assemblée générale du 3 juin! Voici la liste des récipiendaires qui ont atteint un anniversaire d'ancienneté :

45 ANS
Jacques Blouin

40 ANS
Jean Gervais

35 ANS
Denis Anka
Michelle Anka

30 ANS
François Mainville

25 ANS
Kathy Bourget
Francine Doré
Alain Grenier
Denis Harrisson

20 ANS
Diane Ally
Louise Beaulne
Joan Chrétien
Kimberly Hogan
Réjean Laflamme
Joanne Larivière
André Levesque
Louis Sabourin

15 ANS
Éric Futin
Riccardo Rossi-Ricci
Christine Roy

10 ans
Claudette Doucet
Pierre Goulet
Bernard Hurteau
Luc Léger

5 ANS
Hélène Auger
Lindsay Blaney
Mario Charrette
Marthe Charrette
Suzanne Duquette
Manon Francoeur
Rénald Gilbert
Johanne Légaré
Jacinthe Mathieu
Raymond McGrath
Reine McGrath
Claude Poulin

Venez chercher votre épinglette. Vous le méritez bien.

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, c*hef 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.