



Vol. 32, N° 9, Mai 2024

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca



NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 10 mai 19 h

Dégustation régionale
« Roberto Pizza Romana et vins italiens »
Jardins du Château
COMPLET

Jeudi 23 mai 19 h

Concours « Réal-Lévesque »
« Défi du vin de la vallée du Rhône »
Jardins du Château

Samedi 25 mai 10 h

Assemblée générale Section Outaouais
Jardins du Château

Samedi 1^{er} juin 11 h 30

Festin des sommeliers
Restaurant l'Orée du Bois
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

CANDIDATURES MEMBRES DU CONSEIL DE DIRECTION

Le Conseil de direction de la section Outaouais est composé d'un minimum de sept (7) membres et d'un maximum de onze (11). Voici ceux qui ont posé leur candidature à titre de membres du Conseil de direction de la section Outaouais pour la saison 2024-2025. Les voici :

**Steve Baril
Richard Bourassa
Patrick Langlois
Lucie Marquis
Serge Presseau
André Thivierge
Annie Trudel**

Venez participer à l'Assemblée générale le
25 mai 2024 à 10 h aux Jardins du Château.

**Jean-Michel Demarcq
Président, Comité de mise en candidature**

Mot du président



Ô le beau soir de mai !

Tous les oiseaux chantent en cœur. De 4 à 6 heures, merle d'Amérique, cardinal rouge, bruant chanteur, autant de notes à ma dernière portée avant que le jour fasse poindre sa lueur. Si par malheur la corneille tapageuse s'ajoute au concert de façon insidieuse, c'est qu'il est grand temps d'aller mettre du beurre sur les tartines de ma journée oiseuse. Allez hop! Au travail!

À quoi ressemblera le vin en 2050? De l'avis d'experts, il sera le résultat de nombreuses modifications d'encépagement pour faire face aux changements climatiques et aux maladies. Dans la boîte à outils de chercheurs travaillant présentement sur le sujet se trouvent la remontée des cépages méditerranéens et l'utilisation de cépages hybrides dits résistants. Cette adaptation de l'encépagement sera déterminante dans l'avenir du vignoble mondial. Et c'est ici que le Québec pourrait sauver la France! N'en déplaise à Voltaire, ces *quelques arpents de neige* ont contribué au développement des cépages hybrides qui sont devenus la signature des vins québécois: frontenac blanc, gris, noir, maréchal foch, marquette, sabrevois, sainte-croix, saint-pépin, seyval blanc, vidal. Ces deux derniers, ironiquement, ont été développés en France dans le but de vaincre le phylloxéra, mais aussitôt interdits une fois la crise passée. Devant l'impasse climatique, ces interdits tombent les uns après les autres et bientôt nous chanterons les louanges du Québec. Si la présence d'eugénol, molécule antifongique et élevateur d'arômes aux parfums de clou de girofle et d'épices, attire et convainc, le renard mouillé, lui, devra se faire apprivoiser lorsqu'il rôde dans les basses-cours de nos celliers. Le Québec a la cote!

Revenons à nos moutons. Le printemps, les terrasses, et... l'Orée du Bois. Cette vénérable institution nous accueillera le samedi 1^{er} juin sur sa terrasse (à moins qu'il ne grêle 😊) pour notre festin des sommeliers. Mais d'ici là, nous aurons les pizzas romaines du chef Roberto et le défi sur les vins du Rhône en formule tapas. Une fin de saison sur chapeau de barrique!

En terminant, je souligne l'anniversaire d'un être exceptionnel, ma source méditative, mon compagnon fidèle. Félix, mon chat, a 20 ans! Je lui dois ma griffe. 2004 fut un millésime exceptionnel.

Tiger



RAPPORT D'ACTIVITÉ
ACCORDS VINS ET METS « LA VIE EN ROSE »
VENDREDI 12 AVRIL 2024

*Passé les soixante ans, on voit la vie en rose :
Commençant par l'arthrose et l'artériosclérose,
Ensuite l'ostéoporose,
Pour finir par une névrose.
Chaque chose en son temps; donc trinquons, ça s'arrose.*

Inspirés par ce limerick, une soixantaine d'invités se soumettent au rosaire des hôtes André Thivierge et Annie Trudel. Alors donc, ils commencent la récitation par le **Guido Berlucchi 61 Franciacorta Brut**. La couleur d'un rose intense et la souplesse de son tissu liquide donnent du charme à ce produit de Lombardie, et sa simplicité le rend très versatile, d'où son accord relativement satisfaisant avec les petites bouchées. Le pinot noir (70 %) et le chardonnay (30 %) forment un heureux mariage dans ce vin aux perles fines et persistantes. L'équilibre est au rendez-vous, la saveur de pamplemousse rose est nette mais sans complexité induite. À cause de sa fraîcheur, le vin montre davantage sa personnalité au contact de l'air ambiant. « On le boit, on n'en parle pas. » lance un buveur avide.

Au premier service, on annonce d'abord le **Rosé du Calvaire, 2022** du vignoble **La Cantina Vallée d'Oka**. Plus orangé que le précédent et doté d'une belle brillance et d'une couronne translucide, cet assemblage (chardonnay 45 %, pinot noir 24 %, vidal 19 %, riesling 12 %) révèle des notes minérales et florales, et un soupçon de cantaloup. Au second nez, se manifeste un peu de pêche mâtinée de caoutchouc, ce qui le fait paraître foxé au contact du prosciutto. L'attaque franche et courte assure la convivialité du produit avec la crevette marinée et la mayonnaise citronnée. Comme le Christ sur le Golgotha, personne n'a baissé les bras devant ce calvaire québécois qui offre beaucoup de plaisir pour le prix (20,25 \$ plutôt que trente deniers).

Le pinot noir (100 %) du **Domaine Vacheron Sancerre, France, 2022** se définit par une couleur corail vif, mais sans la grande barrière de silex et de calcaires. L'assaut olfactif est plus retenu que dans le vin précédent; les parfums subtils (drupes, framboise, pomme verte) s'expriment discrètement. Plus on le sirote, plus on sent le côté floral et soyeux envelopper voluptueusement (80 %) la crevette et pudiquement (40 %) melon, fraise et prosciutto.

Ce **Firriato Le Sabbie Dell'Etna Rosato, Italie, 2022**, alias Etna, n'a pas explosé dans les palais. La belle brillance de sa robe saumon très pâle prélude une remontée invitante du courant olfactif : d'abord, friselis discrets de pamplemousse rose et de fleurs blanches, puis vagues faiblards de pelures de clémentines. Le fruité déjà frugal (ananas, pamplemousse) disparaît à la première gorgée. L'arrière-goût d'ammoniac se heurte à la mayonnaise citronnée et à la brochettonne. De cet Etna, on s'en lave les mains presque unanimement.

La suite à la page suivante.



RAPPORT D'ACTIVITÉ
ACCORDS VINS ET METS « LA VIE EN ROSE »
 VENDREDI 12 AVRIL 2024

Saint-Vincent Bandol, Domaine de la Tour du Bon, Provence, France, 2022 est composé de mourvèdre (36 %), grenache (25 %), cinsault (32 %) et clairette (7 %). Cet assemblage résulte en une luxuriance plantureuse toute méridionale : robe arénacée très pâle, presque blanche. Toutefois, sa densité aromatique est décevante : au premier nez fleurs blanches, au deuxième nez légère minéralité, au troisième nez litchi. Toutefois, cette indigence olfactive est amplement compensée par la texture subtile et délicate. Le tatiki de saumon asiatique s'accommode mieux de ce vin légèrement fruité que le gouda à la figue.

Voici **Martha Stoumen Post Flirtation Rosé, Californie, 2022**, un vin « merveilleux, pénétrant, qui parfume le sang avant qu'on puisse savoir ce que c'est. » (William Shakespeare) Cet assemblage (zinfandel 88 %, vermentino 12 %) de Californie n'est pas translucide contrairement aux deux précédents : très brillante robe saumonée aux reflets corail. On sent d'abord la pastèque et les agrumes (clémentine, pomélo), lesquels s'affirment davantage, au deuxième nez et en rétro-olfaction, en s'associant à une touche minérale. À l'attaque, on le dit linéaire en bouche (mais ça ne matrice pas) et marqué par une finale courte. Il enlace le saumon et le gouda comme un voluptueux partenaire de tango. La mayonnaise citronnée accroît le plaisir de compagnonnage de ce grand vin californien. Du bonheur en bouteille !

Honoré de Balzac a fait du tavel un de ses 2000 personnages composant, dans ses quelque 90 romans, une société hantée par le pouvoir de l'argent et de la presse. Le rose foncé, voire orangé, du **Tardieu-Laurent Tavel Vieilles Vignes, France, 2022** fait penser au Chiaretto del Garda ou au Bardolino. L'assemblage grenache (60 %), syrah (30 %), cinsault (10 %) génère des arômes (framboise, cerise, barbe à papa) plutôt paresseux, qui finissent par se manifester discrètement. À l'attaque, l'alcool (14 %) assaille les saveurs du saumon et du gouda. Pour certains goûteurs, le vin s'affaisse en dernier ressort et déçoit en *Illusions perdues* (1837-1842) de l'écrivain français. Comparé aux deux vins précédents, il tient le coût, mais pas le coup.

Ce **Bartenura, Moscato, Italie, 2021** légèrement effervescent offre un reflet violacé *serti dans une porcelaine anglaise*. Présenté dans une bouteille bleue unique, il nous rappelle ses cousins *asti* et *spumante* de par sa mousse légère et de par son évanescence : équilibre de grâce et de vigueur; mélange harmonieux de pêche, litchi, fleurs sauvages, goyave; un tantinet poivré. À l'attaque, les agrumes s'expriment en douceur, mais sont vite masquées par le chocolat, dont le tavel s'accommode fort bien pourtant. Par contre, le vin tempère le côté acidulé de la framboise et paradoxalement son taux élevé de sucre (85 g/l) le marie à merveille avec le gâteau au fromage.

Ce chapelet de huit vins égrené avec dévotion par les fidèles de l'ASQ-O fut en somme lié aux talents de nos deux hôtes. Grands mercis à André Thivierge et à Annie Trudel ! Cette fois-là, nous ne sommes pas marris qu'ils aient envoyé sur les roses les membres de l'Amicale.

GAËTAN LAVOIE

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE SECTION OUTAOUAIS – 25 MAI 2024 ANCIENNETÉ

N'oubliez de participer à notre assemblée générale du 25 mai!
Voici la liste des récipiendaires qui ont atteint un anniversaire
d'ancienneté :

45 ANS

Richard J. H. Drouin

30 ANS

Francine Bédard
Yves Bovet
Roger Landriault
Johanne Lanthier
nancy pappas
Robert Régimbald

25 ANS

Nathalie Caron
Daniel Ducharme
Éric Michaud
Denis St-Onge
Jean-Serge Vincent

20 ANS

Jean-Guy Chapman
Sylvie Leduc

15 ANS

Richard Bathalon
Caroline Côté
Jean-François Fiset
Claude Morin
Pauline Sincennes

5 ANS

Martin Brodeur
Marie-France Forgette
André Gauvin
Luc Lalonde
Hélène Quesnel
Daniel Ste-Marie
Sophie Veilleux

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*
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, *webmestre*

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 **nuît** 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.