Vol. 31, Nº 7, Mars 2023

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 21 avril 19 h
Dégustation régionale
La Rioja
Jardins du Château

NOUVEAUTÉ
ATELIER VINS CANADA-QUÉBEC

La section Outaouais va présenter un nouvel atelier sur les vins du Québec et du restant du Canada. Il reste 2 places disponibles pour cette nouveauté. Dépêchez-vous de vous inscrire.

Atelier ─ Vins Canada - Québec (110 $)
Les mardi et jeudi 9 et 11 mai 2023
2 places

Pour les renseignements sur cet atelier, communiquez avec Yves Bovet à yvesbovet007@gmail.com ou au 819 778-6605.

ÉPINGLETTES

Nous avons fêté les 60 ans de l'Amicale à l'automne. Il reste des épinglettes de cet événement. Ils sont en vente au coût de 10 $.

La section Cœur du Québec célébrait ses 25 ans d'existence le 28 janvier dernier. Ils ont aussi quelques épinglettes de cet événement au coût de 10 $.

Pour obtenir une épinglette, envoyez un message par courriel à Yves Bovet à yvesbovet007@gmail.com.

Mot du président

Ce que nous sommes

Le 25 février dernier, la ville de Gatineau remettait des prix à des citoyens ayant contribué à la préservation ou à la mise en valeur du patrimoine. Parmi les lauréates se trouvent Nicole Coulombe et Denise Marcoux. Toutes deux œuvrent au sein de l'Association récréative « Les Jardins du Château », dont le joyau est le Château Monsarrat, cette magnifique maison historique où nous tenons la plupart de nos activités. Patrimoine : héritage du passé que nous transmettons aux générations à venir. Ce que nous sommes.

Idem pour le vin. Fruit d'un travail acharné et passionné de la vigne au chai, il nous nourrit, ou plutôt nous abreuve, nous renseigne sur l'histoire de sa région, sa géographie, ses sols, son climat, mais aussi sur ses habitants, leur culture, … ce qu'ils sont.

Et puis arriva cet élégant faucon, provoquant sur son passage un bouillonnement, comme le bâtonnage d'un vin. Dans un tel maelström, il y a ce qui tombe au fond, parce que trop lourd ou trop engourdi, et ce qui remonte à la surface pour voir la lumière. Je me suis souvenu de ce petit séminariste qui apprenait par cœur des poèmes et des proses, fréquentait les dictées journalières, arpentait les règles biscornues de cette langue magnifique dont les nuances et les subtilités n'ont point d'égal. Je me suis aussi demandé quelle était la source de cette érosion. Je m'avance en hypothésant que travail et passion sont les éléments indispensables, et que lorsque réunis, produisent des fruits riches et abondants.

Cette occasion d'apprendre, tout en y alliant votre passion pour les vins, nous vous l'offrons par le biais des concours Réal Lévesque (5 mai) et Jean-Michel Demarcq (10 juin). Après 3 ans d'absence, nous revenons en force cette année avec une thématique bordelaise et une nouvelle formule vraiment *sick*, qui saura être *chill* tout en étant *insane*. À vous de montrer vos *skills*! Ah oui… le printemps s'en vient!

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE – SYRAH DU MONDE
VENDREDI 3 FÉVRIER 2023

C'est par un froid glacial que nous nous sommes retrouvés aux Jardins du Château le 3 février dernier à l'invitation des organisateurs, Richard Bourassa et Serge Presseau. Mais ça tombait bien! Au menu de cette technique : un tour du monde de ce cépage qui combat le froid ! Vins puissants mais fins, capiteux mais digestes, tanniques mais frais, fruités et épicés. Le tour du monde de ce cépage qui augmente en popularité un peu partout se divisait en deux volets de 4 vins chacun. Les vins étaient présentés à l'aveugle, comme c'est l'habitude dans les dégustations techniques.

Le Saint-Joseph Les Garipelées 2019 du Domaine Boisseyt (43,50 $), a ouvert le bal. Ce vignoble très pentu – 50 % de dénivelé – appartient à la même famille depuis 200 ans. Au visuel : une robe profonde, pourpre avec des reflets violacés. Le nez dévoile un peu de poussière, du cuir, du cassis et autres fruits noirs, ainsi que des notes herbacées et épicées. En bouche, une belle attaque des tanins présents et intégrés, une belle longueur; une pointe d'astringence en fin de bouche. On dit qu'il est à boire dans sa jeunesse : 5 ans.

Le deuxième vin à se mettre sous le nez était les ***Côtes de l'Ouest 2016 du Domaine Terre Rouge*** en Californie. Au visuel, une légère couronne tuilée révélait son âge. Il en était de même pour son fruit cuit laissant apparaître des notes de sucre d'orge. Une belle attaque avec du fruit en rétro ainsi qu'une note d'alcool complétaient le tout. Il était le plus mince de ce volet. On le trouvait prêt à boire. Le Domaine Terre Rouge est reconnu pour produire des vins de qualité à prix avantageux. Ce Côtes de l'Ouest à 30,75 $ le confirme.

Le troisième vin était la ***Syrah 2019 de Valdemar Estates*** (92,25 $) produite dans l'État de Washington, dans la région de Walla Walla. Robe foncée, opaque avec quelques reflets violacés. Au nez : un ensemble complexe de fruits noirs, chocolat, vanille, notes herbacées et balsamiques. Fraîcheur en bouche avec des notes de vanille, chocolat, violette et cassis en rétro. Ce vin est produit par la famille espagnole Valdemar, installée à Walla Walla depuis 2019. C'était le vin préféré des participants.

Le dernier vin de ce volet était l'Australien ***Bella's Garden 2019, produit par Two Hands*** (65,50 $) dans la vallée de Barossa. Même robe que le précédent, l'olfactif présentait des tons de truffe, violette, mûres et confiture de petits fruits, poivre et herbes séchées. En bouche, une belle rondeur, de la vanille et de la mûre en rétro. Une belle longueur concluait le tout. Le deuxième préféré de ce volet.

Le second volet de la soirée présentait une palette plus variée sur le plan du vieillissement des vins. Le ***Cornas Temenos 2018 de Chapoutier*** (69,75 $) ouvrait la parade. Une belle robe opaque avec reflets violacés offrait une continuité avec les 4 premiers vins. Au nez, nous avions des notes de fruits noirs, de vanille, de poivron vert et de cuir. Une attaque fraîche en bouche, des tanins présents et une certaine amertume accompagnaient cette bombe de fruits.

Le Payen 2011 de Tabali (77 $) de la vallée de Limari au Chili suivait. La couronne un peu briquée révélait son âge. Le nez présentait des notes de poussière, de fruits noirs, de céleri, de feuilles de tomates, un peu de vanille et d'eucalyptus. En bouche, les tanins étaient bien fondus, une pointe de réglisse, de mûre, de fraise séchée et de sucre laissant une agréable sensation. On jugeait qu'il était prêt à boire. Ce vin est régulièrement classé comme la meilleure syrah chilienne. Il a été acheté au Salon des vins en 2014. Il a été le préféré des participants, ex-aequo avec le suivant.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE – SYRAH DU MONDE
VENDREDI 3 FÉVRIER 2023

Ensuite, nous avons attaqué le ***Côtes Rôties La Mordorée 2019 de Chapoutier*** (191,75 $). La robe est foncée avec des reflets violacés. Au nez, il est discret, plus discret que son cousin le Cornas. On y décèle du fruit noir, cuir, poussière, poivre, réglisse, herbes, un peu de boisé et de torréfaction. Complexe mais discret. En bouche, une belle attaque fraîche, des tanins très présents, peu de fruits. Il est long et nous détectons une pointe d'astringence. Certains trouvent qu'il manque d'équilibre et qu'il a besoin de plus de temps pour intégrer matière et tanins. Malgré cela, et à cause de son potentiel, il était le préféré des participants, ex-aequo avec le Payen chilien. Quoique la réglementation permet l'utilisation de 20 % de viognier pour l'appellation, cette Côtes Rôties de Chapoutier est 100 % syrah.

Le ***Shiraz Select 2006 de Saxenburg, Stellenbosch, Afrique du Sud*** (122 $), termine la soirée. Il se démarque des autres vins. D'abord sa couronne briquée révèle son âge. Ensuite le nez est plutôt tertiaire : cigare, fumée, goudron, caoutchouc brûlé, tomate, un peu de fruit noir, prune, sous-bois. En bouche, son acidité est fraîche, les tanins sont fondus, les notes de fumée, d'épices (cannelle, poivre et chai), moka complètent le portrait. On note des différences appréciables entre les bouteilles. Il a été acheté au Salon des vins en 2015.

Il semble que nous faisons un tour du monde de la syrah tous les 10 ans. Alors vivement la prochaine décennie!

Richard Bourassa et Serge Presseau

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE – LA VÉNÉTIE
VENDREDI 24 FÉVRIER 2023

Caroline Morin et Patrick Langlois, nos organisateurs, nous attendaient avec impatience pour nous faire déguster les vins de la Vénétie qu'ils avaient choisis avec passion.

Depuis quelques années, les vins de l'appellation Soave sont d'excellents rapports qualité-prix. Le **Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne 2019** est remarquablement aromatique, les fleurs laissant la place au calcaire et aux poires fraîches. La texture soyeuse et les fruits tropicaux s'expriment, le tout porté par des notes minérales et d'acidité. La finale est longue et florale, avec des fruits persistants, légèrement anisée et des notes citronnées.

Ensuite, les organisateurs ont choisi deux vins élaborés principalement dans la même région à partir de cabernet sauvignon, l'un en IGP et l'autre avec la DOC, celle de Colli Euganei. Il est intéressant de noter que cette DOC n'existe plus depuis quelques années, puisque cette DOC a été promue à celle de DOCG en 2010. Le **Vignalta Cabernet Riserva Colli Euganei 2007** est légèrement expressif, l'arôme du vin est davantage sur les fruits tels que les mûres, les cerises et les framboises avec des notes de poussière, d'olives noires, de chocolat et de vanille. En bouche, le vin est velouté avec des nuances de fruits noirs et de moka. L'attaque est charnue et envoûtante, les tannins sont bien intégrés. Plus jeune de quelques années, le **Vignalta Marrano 2013** est semi-opaque. Sur le plan aromatique, le vin présente des notes de cerises noires, de confiture de mûres et un soupçon de chocolat noir. En bouche, le vin présente une structure tannique avec des saveurs de fruits noirs mûrs, de vanille et d'épices.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE – LA VÉNÉTIE
VENDREDI 24 FÉVRIER 2023 (SUITE)

Giuseppe Quintarelli est sans aucun doute un producteur renommé et bien établi en Vénétie. Le **Valpolicella Classico Superiore 2015** se caractérise par des notes de cèdre, d'anis et de fumée, puis des notes plus définies de fruits, en particulier de cerise et de framboise. En bouche, le vin présente d'abord des notes de fruits rouges sous la forme des cerises et des framboises précédemment perçues au nez. Viennent ensuite des arômes de fruits séchés enveloppés d'arômes de torréfaction et de bois, les tannins sont souples et la finale est très longue.

Le **Rosso del Bepi 2014** produit également par **Giuseppe Q**uintarelli est un vin rouge doté d'une belle structure, d'un bouquet complexe allant des canneberges, aux fruits séchés, à la violette et aux épices. Un vin élégant et tannique d'une belle persistance. Quintarelli ne vinifie l'Amarone que dans des millésimes bons ou exceptionnels. Dans les millésimes considérés comme de qualité moyenne, l'Amarone est déclassé et mis en bouteille sous le nom de Rosso del Bepi. Nous avons donc pu goûter l'Amarone de Quintarelli à une fraction du prix.

L'Amarone Della Valpolicella 2017 Classico Pergole Vece s'ouvre sur des notes de fruits confits, fleurs séchées et de vinaigre balsamique. Il est soyeux et teinté de fruits mûrs, de cerises macérées à l'eau de vie et de chocolat. Il y a beaucoup de profondeur, l'alcool est bien intégré et le fruit confit est omniprésent. La finale est longue et se termine sur des fruits séchés.

L**'Amarone Della Valpolicella Classico 2013 de Masi Campolongo** élaboré de raisins corvina, rondinella et molinara s'est mérité 3 verres selon le guide du Gamberro Rosso. Il est riche en confiture de fruits rouges, en compote de cerises, de prune, et de violette. Le vin est droit, équilibré et typique d'un Amarone. La finale est chocolatée et légèrement mentholée. Les tannins sont veloutés et l'alcool est bien intégré.

On n'a pas souvent l'opportunité de déguster un **Recioto di Soave Classico**, le dernier vin de la soirée, le **Coffele Le Sponde 2016** présente une large et riche palette d'arômes, allant du zeste de citron, d'abricots, d'amandes, d'agrumes confits au caramel, de marmelade et une pointe de botrytis. Le vin présente une dualité sucré-surette des plus agréables. L'acidité est parfaite, le vin est bien équilibré, doux et sensuel.

Je tiens à remercier nos organisateurs, Caroline Morin et Patrick Langlois, pour l'excellente sélection de vins provenant de la Vénétie.

Jean-François Fiset

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.