Vol. 32, Nº 7, Mars 2024

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 22 mars 19 h
Accords Vins et mets
« Cépages autochtones du monde »
Jardins du Château
COMPLET

Vendredi 12 avril 19 h
Accords Vins et mets
« La vie en rose »
Jardins du Château

Vendredi 26 avril 19 h
Concours « Réal-Lévesque »
« Rhône et tapas »
Jardins du Château
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

IN MEMORIAM

C'est avec tristesse que nous avons appris récemment que M. Antoine Côté était décédé. Il avait été membre enthousiasme de la section Outaouais pendant 37 ans de 1978 à 2015.

Il a siégé quelques années sur conseil de la section Outaouais dans les années quatre-vingt-dix. Il a travaillé à organiser le Gala du 20e anniversaire de la section en 1995.

Nos sincères condoléances à Madone Mainville et à toute sa famille. Nous levons un verre à sa mémoire.

Conseil de direction
Section Outaouais
Amicale des sommeliers du Québec

Mot du président

La mécanique des fluides

Octobre 2030. J'ai été invité à une superbe dégustation des seconds vins de Bordeaux du millésime 2020, un grand! Dix ans plus tard. Wow! Huit vins exceptionnels gardés sous cellier pendant toutes ces années pour mon seul plaisir 😊. Alter Ego de Palmer Margaux, Pastourelle de Clerc Milon Pauillac, La Croix Ducru-Beaucaillou Saint-Julien, Château Certan de May La Croix de Certan Pomerol, Château Bélair-Monange Annonce Saint-Émilion Grand Cru, Les Pagodes de Cos Saint-Estèphe, et j'en passe. Trois heures de plaisir à partager ces grands crus avec mes camarades au club. Il m'aurait été impensable, voire impossible, de me procurer tous ces vins et de pouvoir les déguster à un moment charnière de leur évolution, tous ensemble afin de pouvoir les comparer. Eh bien, cette histoire n'a de fictive que le mois! Octobre ou un autre mois, qu'importe. Vous serez bel et bien conviés à cette extraordinaire dégustation à notre saison 2030-2031. Notre club s'appelle l'Amicale des Sommeliers… c'est elle qui vient de mettre ces grands vins en cave pour ce futur plaisir! Je voulais simplement vous donner un petit aperçu de ce que votre Conseil de direction fait dans ses temps libres… la mécanique des fluides 😊.

La crise climatique frappe encore. Le millésime 2024 en Colombie-Britannique aura pour ainsi dire été éradiqué. Un rapport de l'industrie a indiqué en février dernier que le climat arctique qui a frappé la province en janvier a plongé sous les -20°C la vallée de l'Okanagan où se trouve 86 % de la superficie viticole de la province. Les producteurs affirment que la vague de froid a été particulièrement dommageable en raison des mois d'hiver très doux qui ont précédé. En 2023, une vague de froid similaire avait entraîné une réduction de 58 % de la production. Mais celle de janvier 2024 est encore plus grave en raison de sa durée. Dérèglement climatique… *pas* réchauffement. De grâce!

Retour sur les fluides. Sitôt *gustés* tous ces cabernet sauvignons du monde, nous voilà en route vers les accords mets et vins de cépages autochtones du monde. L'arrivée du printemps sera aussi soulignée de belle façon par un accord mets et vins avec comme thème La Vie en Rose. Les vins rosés n'ont pas dit leurs derniers mots! *Nulla res tam necessaria est quam vino.*

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE – BRUNELL0 ET ROSSO DI MONTALCINO
VENDREDI 2 FÉVRIER 2024

Le 2 février dernier, Richard Bourassa et Serge Presseau ont organisé une belle virée dans la région de Montalcino en Toscane, afin d'apprécier les subtilités du sangiovese grosso (aussi connu sous le nom de brunello). Quatre vignobles, produisant chacun un Brunello et un Rosso (« second vin ») ont été présentés aux 36 participants. Ces vins sont tous élaborés à 100 % à partir du sangiovese grosso. En contraste, le Chianti incorpore 15 % de divers cépages à 85 % de sangiovese. Le variant grosso du sangiovese donne des vins plus puissants et de longue garde dans sa version noble (le Brunello).

Afin de se faire le palais, le premier service met en contraste deux **Rosso** du millésime **2021**. Le premier vient de la maison **Antinori**, une des plus importantes de la Toscane, tandis que le second est le produit de la maison **Potazzine**, un petit vignoble dirigé par Mme Giannetti et ses 2 filles. Le Rosso d'Antinori semblait plus évolué, tant au niveau de la robe un peu tuilée que dans ses caractéristiques olfactives et gustatives. Un vin tirant plus sur le fruit, agréable mais au vieillissement rapide. Le Rosso de Potazzine en revanche présentait moins d'évolution : une robe opaque, dans les tons de cerise, un nez s'ouvrant lentement et présentant des notes de poussière, de fruits noirs, d'herbes et un peu chimique. Équilibré et long en bouche, appuyé par une belle acidité et des tanins présents, ce vin présente un bon potentiel de vieillissement. Il faut dire qu'il coûte près du double de son vis-à-vis, soit 54 $ versus 31 $.

Le deuxième service mettait en vedette les **Brunello 2017** des deux mêmes maisons. Un effet de bouteille faussait un peu la comparaison entre ces deux vins. Cependant on peut affirmer que le Brunello d'Antinori était le plus apprécié des 2 vins. Complexe, montrant un peu d'évolution, équilibré, bonne longueur en bouche, le produit d'Antinori offert à 74 $ a charmé la pluralité des participants face à son opposant de la maison Potazzine qui se détaille à 125 $.

Enfin, le troisième service nous a permis de mettre nos nouvelles connaissances à l'épreuve. Le service comprenait un **Rosso et un Brunello** des deux maisons suivantes : **Casanova di Neri et Caparzo**. Ces deux vignobles sont de grandeur moyenne, contrairement aux 2 précédents. Ils ont aussi été fondés dans les années 60-70, avant que la vague d'engouement pour les Brunello ne déferle sur le monde du vin. Les quatre vins ont été bien appréciés de tous. Le **Rosso 2021 de Caparzo** se présentait sous une robe jeune mais offrait un beau nez complexe – fruits noirs, herbes et poivron, touche de sucre, fumée. Il présente un bel équilibre en bouche entre acidité, matière et tanins souples, ainsi qu'une longueur moyenne en bouche. La majorité a bien cerné ce Rosso qui offre un excellent rapport qualité-prix à 21 $. L'autre **Rosso 2021, celui de Casanova di Neri**, semblait un peu plus violacé. Au nez, on y décelait des notes végétales et florales, des fruits rouges et noirs, des fruits confits et une touche de cigare. Le fruit revenait en rétro ainsi que des notes boisées et de cèdre. Un bel équilibre et une pointe d'astringence complétaient le portrait. La majorité des participants ont aussi deviné ce Rosso, vendu à 30 $ à la SAQ.

Si les participants ont en majorité bien identifié les Rosso et les Brunello, le défi d'identifier le producteur a été plus difficile. Le **Brunello Riserva 2015 de Caparzo** présentait une robe un peu tuilée, peu opaque. Le nez, discret au début, présentait des notes de fruits noirs et rouges, florales, menthe, feuilles de tomate. Par la suite, une certaine évolution nous offrait des notes de rose séchée, boîte à tabac. L'attaque était acide, un peu métallique. Le fruit était présent en rétro ainsi qu'une pointe d'amertume. Un bon Brunello mais pas le meilleur.

Le **Brunello 2018 de la maison Casanova di Neri** fut le clou de la soirée. Sa robe était plus sombre et moins évoluée que son vis-à-vis. Un nez complexe de fruits rouges et noirs – prune, cerise, bleuet, de sous-bois et champignons, de tonalités animales, ont envoûté les participants. Les tanins étaient bien présents mais souples; beaucoup de matière en bouche. Un vin qui peut vieillir mais qui charme dès aujourd'hui. Le préféré de la majorité. Cependant, étant donné le label de Riserva associé au produit de Caparzo (plus long vieillissement, gage de qualité…) les participants ont estimé à tort dans notre évaluation à l'aveugle, que ce vin était le Caparzo. Eh non! Le Brunello de Casanova di Neri (SAQ : 116 $) fut de loin le clou de la soirée. Le Caparzo Riserva fut quand même très bien (SAQ : 92 $), ainsi que le Brunello de la maison Antinori. Quant aux Rosso, ils offrent en général un très bon rapport qualité-prix et un profil gustatif différent des Chianti pour l'amateur qui désire explorer et varier.

Vos organisateurs vous souhaitent de belles découvertes à venir et réfléchissent à une prochaine exploration vinicole.

Serge Presseau et Richard Bourassa

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE « GRÈCE, ISRAËL ET LIBAN »
VENDREDI 23 FÉVRIER 2024

C'est par une glaciale soirée hivernale que les amicalistes se sont réunis le temps d'un voyage méditerranéen question de se réchauffer palais et esprits. L'envol se fît grâce aux bulles grecques « **Amalia Brut** » du **Domaine Tselepos** accompagné de bouchées de kafta, de fatayers aux épinards et de mini-falafel. L'Amalia Brut s'est présenté sous une couleurs jaune paille aux reflets dorés, avec de fines bulles bien présente ainsi qu'une prise de mousse subtile. À l'olfactif, on pouvait retrouver des effluves de miel, de poires et aussi de poussière calcaire en arrière-nez qui pouvait annoncer la présence possible d'une légère minéralité. L'attaque est d'une acidité fraîche et légère, avec une minime touche sucrée. Cette dernière était d'une subtilité fruitée qui venait nous rappeler en bouche la pomme verte. La finale est plutôt courte mais très agréable, mais elle bien compensée au préalable par sa rondeur légère et ce en toute fraîcheur. L'accord avec les 3 bouchées était réussi, puisque ce mousseux enrobait très bien chacune d'entre-elles en bouche. L'entrée en la matière fût très appréciée et la suite s'annonçait des plus prometteuse.

Le périple gustatif se poursuivit par un trio vinicole composée du **Domaine Gerovassiliou** (**Grèce, 2022**), du **Château Ksara Blanc de Blanc** (**Liban, 2022**) et du **Anatolikos Natural Orange** (**Grèce, 2022**), le tout agrémenté de salade grecque, salade de quinoa, ainsi que de trempettes de houmous et tzatzíki accompagnées de pita.

Pour commencer, le **Domaine Gerovassiliou** était d'une couleur jaune paille tirant quelque peu sur un miel clair, limpide, avec une couronne translucide et d'une belle brillance. Au nez, les arômes étaient principalement autour du miel, de fruits à chair blanche et offrant un aspect floral. L'attaque fût d'un côté fruité, sucré et tout en rondeur, offrant certaines notes de pomélo. Certains auront aussi remarqué que son côté fruité était accompagné d'une touche épicée, telle la muscade, mais tout en restant léger et doux à la fois, avec une finale courte mais droite. L'accord était approprié dans l'ensemble, mais l'était d'autant plus avec la vinaigrette de la salade grecque qui faisait ressortir davantage le côté fruité du **Gerovassiliou**. En bref, ce vin semble offrir de façon surprenante diverses possibilités tant en vin de dessert qu'en agrément d'apéro!!

Par la suite, nous avons laissé nos papilles se bercer parmi une douce brise de la Vallée de Bekaa. Au visuel, le **Château Ksara Blanc de Blanc** était limpide, d'une couleur paille avec une couronne translucide, d'une belle brillance, avec des larmes présentes et bien intéressantes. Le premier nez était plutôt subtil mais très agréable, on pouvait y dénoter des notes d'agrumes, particulièrement de pamplemousse blanc et de zeste de citron, ainsi qu'une pointe de minéralité et une présence de fruits tropicaux. Au deuxième nez, les agrumes y était tout aussi présent, sur le pamplemousse blanc et le jus de citron, et le côté tropical s'ouvra en suite sur des arômes d'ananas et de litchi. L'attaque était fraîche et ronde, portée sur les fruits tropicaux tels que l'ananas et le litchi, que l'on retrouvait également en rétro-olfaction. En bouche, il était agréablement rond, fruité et léger, avec acidité et minéralité en toute discrétion, mais offrant un très bel équilibre pour les papilles sur une finale plutôt moyenne que courte. En tenant compte du très bel équilibre créé par cet assemblage du **Château Ksara Blanc de Blanc**, il va s'en dire, nul doute, que le **Château Ksara** est toujours fidèle à sa réputation et la qualité de ses produits : le chardonnay (60 %) y étant pour sa structure et certainement la légère minéralité présente, le sauvignon blanc (30 %) pour son apport fruité et le sémillon (10 %) apportant assurément ce subtil et sublime côté soyeux de ce nectar libanais. En accord, il enrobait bien la bouchée de pita garnie de houmous tout comme celle de tzatzíki, était également un bon partenaire en bouche pour la salade de quinoa, mais surtout venait bien équilibrer la vinaigrette de la salade grecque lui apportant fraîcheur et une légère touche sucrée. Dans l'ensemble, il était sublime et très apprécié des convives.

La dégustation s'est ensuite poursuivie avec le **Anatolikos Natural Orange** (**Grèce, 2020**), qui était d'une allure trouble et à la couleur doré plutôt foncé. Au premier nez, on pouvait remarquer des notes de nectarine, d'orange sanguine, de mangues mais aussi de colle et de vernis au départ sans pour autant être désagréable. La deuxième approche nasale était toujours sur les agrumes, cette fois sur le pamplemousse, et l'odeur de colle s'y présentait toujours. Dans un troisième nez subséquent, ont été observé des notes de cidre de pomme, de pommes pourrîtes, de fumée et de pétrole. L'attaque gustative était droite, quelque peu charnu avec beaucoup d'amertume, sur des saveurs d'abricots, de cendres et d'un certain goût médicamenteux. Il était rond, enrobant très bien la bouche, avec une persistance moyenne mais pas désagréable, tout offrant en arrière-bouche un côté salin et un fond calcaire. Il a été apprécié davantage en accord que par lui-même et a trouvé un bon équilibre avec une bouchée de houmous. Nul doute que ce dernier produit a été une découverte en soi pour plusieurs et offrant une différente carte de visite que précédemment.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE « GRÈCE, ISRAËL ET LIBAN »
VENDREDI 23 FÉVRIER 2024 (SUITE)

Pour poursuivre sur le deuxième chapitre de ce périple méditerranéen, le couscous au poulet a été délecté avec trois vins provenant respectivement de la Grèce, d'Israël et du Liban. Tout d'abord, le **Domaine Thymiopoulos Naoussa** (**Macédoine, Grèce, 2019**), était à l'œil semi-opaque, d'une couleur cerise foncé tirant quelque peu sur le pourpre, avec une couronne violacée foncée et de belles larmes bien présentes. Le premier nez penchait sur un côté légèrement fumé, tel une odeur de grillade, de cuir, de confiture autour de la camerise et cassis, de cerise et de vanille. Au deuxième nez, le cuir et l'odeur de fumée légère était toujours présente, ajoutant cette fois des notes de sous-bois, de côté « viandeux », de torréfié et dans une moindre mesure de framboise et petits fruits des champs ainsi qu'une pointe poivrée. À l'attaque, les tannins sont bien présents, fermes mais souples à la fois, agréables malgré que le fruit y soit discret. Il demeure droit en bouche et le fruit se manifestant un peu plus en finale, qui celle-ci est de longueur moyenne. L'accord est parfait, de l'avis de plusieurs était très apprécié offrant le meilleur complément au plat de couscous de poulet.

En deuxième destination de cette route des vins rouges, nous nous sommes arrêtés en Israël avec le **Golan Heights Winery Yarden Syrah** (**Galilée, Israël, 2019**). D'apparence, il est de nature opaque, de couleur violacée foncée tout comme sa couronne, avec de belles larmes très présentes. Le premier nez était complexe mais des plus agréable, porté sur le boisé (odeur de bois franc), torréfié, cassis, petites baies, mûres, cerises confites, caramel, épicé et avec un soupçon d'odeur de plastique. Le deuxième nez était toujours sur des arômes de sous-bois, boisé, torréfié, en plus d'un côté cerises mûres, avec des notes poivrées plus distinctives et quelque peu une senteur de fumée de charbon. Dans une troisième observation olfactive, on pouvait maintenant retrouver une présence beaucoup plus marquée sur le fruit, soit bleuet, mûre, cerise aussi ajoutant des notes de griotte et d'odeur d'extraction de miel. En attaque et au niveau buccal, il est droit mais aussi rond, les tannins bien présents, quelque peu astringents mais très agréables, le fruit penchant toujours sur le bleuet et la mûre. En rétro-olfaction, les mêmes constatations ont été faites, permettant de confirmer un bel équilibre de la structure et vinification de ce vin. La finale est d'une belle longueur et nous laisse sur de superbes arômes. En somme, ce fût un tout de même un bel accord, mettant en valeurs l'apport du fruit et étant donné sa rondeur, venant bien agrémenter le plat de couscous au poulet, mais tout de même ne s'avérait pas l'accord optimale parmi la sélection compte tenu d'un côté un peu plus puissant en bouche. Cela étant dit, le **Golan Heights** s'était avéré un peu plus en harmonie avec la bouchée de kafta du précédent service.

Par la suite, nous avons laissé nos papilles se bercer parmi une douce brise de la Vallée de Bekaa. Au visuel, le **Château Ksara Blanc de Blanc** était limpide, d'une couleur paille avec une couronne translucide, d'une belle brillance, avec des larmes présentes et bien intéressantes. Le premier nez était plutôt subtil mais très agréable, on pouvait y dénoter des notes d'agrumes, particulièrement de pamplemousse blanc et de zeste de citron, ainsi qu'une pointe de minéralité et une présence de fruits tropicaux. Au deuxième nez, les agrumes y était tout aussi présent, sur le pamplemousse blanc et le jus de citron, et le côté tropical s'ouvra en suite sur des arômes d'ananas et de litchi. L'attaque était fraîche et ronde, portée sur les fruits tropicaux tels que l'ananas et le litchi, que l'on retrouvait également en rétro-olfaction. En bouche, il était agréablement rond, fruité et léger, avec acidité et minéralité en toute discrétion, mais offrant un très bel équilibre pour les papilles sur une finale plutôt moyenne que courte. En tenant compte du très bel équilibre créé par cet assemblage du **Château Ksara Blanc de Blanc**, il va s'en dire, nul doute, que le **Château Ksara** est toujours fidèle à sa réputation et la qualité de ses produits : le chardonnay (60 %) y étant pour sa structure et certainement la légère minéralité présente, le sauvignon blanc (30 %) pour son apport fruité et le sémillon (10 %) apportant assurément ce subtil et sublime côté soyeux de ce nectar libanais. En accord, il enrobait bien la bouchée de pita garnie de houmous tout comme celle de tzatzíki, était également un bon partenaire en bouche pour la salade de quinoa, mais surtout venait bien équilibrer la vinaigrette de la salade grecque lui apportant fraîcheur et une légère touche sucrée. Dans l'ensemble, il était sublime et très apprécié des convives.

La dégustation s'est ensuite poursuivie avec le **Anatolikos Natural Orange** (**Grèce, 2020**), qui était d'une allure trouble et à la couleur doré plutôt foncé. Au premier nez, on pouvait remarquer des notes de nectarine, d'orange sanguine, de mangues mais aussi de colle et de vernis au départ sans pour autant être désagréable. La deuxième approche nasale était toujours sur les agrumes, cette fois sur le pamplemousse, et l'odeur de colle s'y présentait toujours. Dans un troisième nez subséquent, ont été observé des notes de cidre de pomme, de pommes pourrîtes, de fumée et de pétrole. L'attaque gustative était droite, quelque peu charnu avec beaucoup d'amertume, sur des saveurs d'abricots, de cendres et d'un certain goût médicamenteux. Il était rond, enrobant très bien la bouche, avec une persistance moyenne mais pas désagréable, tout offrant en arrière-bouche un côté salin et un fond calcaire. Il a été apprécié davantage en accord que par lui-même et a trouvé un bon équilibre avec une bouchée de houmous. Nul doute que ce dernier produit a été une découverte en soi pour plusieurs et offrant une différente carte de visite que précédemment.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE « GRÈCE, ISRAËL ET LIBAN »
VENDREDI 23 FÉVRIER 2024 (SUITE)

Pour poursuivre sur le deuxième chapitre de ce périple méditerranéen, le couscous au poulet a été délecté avec trois vins provenant respectivement de la Grèce, d'Israël et du Liban. Tout d'abord, le **Domaine Thymiopoulos Naoussa** (**Macédoine, Grèce, 2019**), était à l'œil semi-opaque, d'une couleur cerise foncé tirant quelque peu sur le pourpre, avec une couronne violacée foncée et de belles larmes bien présentes. Le premier nez penchait sur un côté légèrement fumé, tel une odeur de grillade, de cuir, de confiture autour de la camerise et cassis, de cerise et de vanille. Au deuxième nez, le cuir et l'odeur de fumée légère était toujours présente, ajoutant cette fois des notes de sous-bois, de côté « viandeux », de torréfié et dans une moindre mesure de framboise et petits fruits des champs ainsi qu'une pointe poivrée. À l'attaque, les tannins sont bien présents, fermes mais souples à la fois, agréables malgré que le fruit y soit discret. Il demeure droit en bouche et le fruit se manifestant un peu plus en finale, qui celle-ci est de longueur moyenne. L'accord est parfait, de l'avis de plusieurs était très apprécié offrant le meilleur complément au plat de couscous de poulet.

En deuxième destination de cette route des vins rouges, nous nous sommes arrêtés en Israël avec le **Golan Heights Winery Yarden Syrah** (**Galilée, Israël, 2019**). D'apparence, il est de nature opaque, de couleur violacée foncée tout comme sa couronne, avec de belles larmes très présentes. Le premier nez était complexe mais des plus agréable, porté sur le boisé (odeur de bois franc), torréfié, cassis, petites baies, mûres, cerises confites, caramel, épicé et avec un soupçon d'odeur de plastique. Le deuxième nez était toujours sur des arômes de sous-bois, boisé, torréfié, en plus d'un côté cerises mûres, avec des notes poivrées plus distinctives et quelque peu une senteur de fumée de charbon. Dans une troisième observation olfactive, on pouvait maintenant retrouver une présence beaucoup plus marquée sur le fruit, soit bleuet, mûre, cerise aussi ajoutant des notes de griotte et d'odeur d'extraction de miel. En attaque et au niveau buccal, il est droit mais aussi rond, les tannins bien présents, quelque peu astringents mais très agréables, le fruit penchant toujours sur le bleuet et la mûre. En rétro-olfaction, les mêmes constatations ont été faites, permettant de confirmer un bel équilibre de la structure et vinification de ce vin. La finale est d'une belle longueur et nous laisse sur de superbes arômes. En somme, ce fût un tout de même un bel accord, mettant en valeurs l'apport du fruit et étant donné sa rondeur, venant bien agrémenter le plat de couscous au poulet, mais tout de même ne s'avérait pas l'accord optimale parmi la sélection compte tenu d'un côté un peu plus puissant en bouche. Cela étant dit, le **Golan Heights** s'était avéré un peu plus en harmonie avec la bouchée de kafta du précédent service.

Pour terminer ce deuxième service, le **Château St-Thomas, Clos St-Thomas SARL** (**Vallée de Bekaa, Liban, 2016**) était à l'honneur. D'une robe bien intense, le Château St-Thomas est d'une couleur pourpre foncé tirant sur grenat, avec une couronne violacée et présentant des larmes plus que respectables. Le premier nez est ouvert et invitant, nous entraînant sur des effluves de fruits noirs, de cassis, de betteraves, de sous-bois, particulièrement sur le champignon et la terre humide, d'une légère odeur de grillade fumée ainsi que des notes de pétrole ont été relevés. Le deuxième nez poursuit dans la même direction et se présente sur des arômes de cerises et petites baies noires, de cassis, de sous-bois, de poivron vert ajoutant un côté boisé, chocolaté, caramélisé ainsi qu'une pointe de réglisse noire. L'attaque est portée sur des tannins bien présents, étant puissants et épicés à la fois, pas très acide mais avec une touche alcoolisée, tout en étant droit et sur une finale plutôt persistante. En bouche, il s'est avéré mi-rond avec des tannins un peu plus présents mais démontrant un bon équilibre acidité, fruits et tannins. La rétro-olfaction a permis d'apprécier davantage le côté fruits noirs, cerises noires et de confiture de mûres. En accord, ses tannins prenaient en quelque sorte le dessus sur le goût du couscous de poulet, ce qui en faisait le moins bon accord des 3 produits dégustés avec ce plat. Cependant, de l'avis de certains, il présente un certain potentiel de vieillissement (3-5 ans) et il serait très intéressant de le réessayer dans un horizon de cinq ans et constater l'apport optimal de ce vieillissement pouvant lui permettre de s'exprimer pleinement.

Notre dernier arrêt de ce parcours oeno-culinaire méditerranéen s'est effectué sur l'incomparable Îles de Samos, soit par le biais de son **Samos Muscat de l'Union des coopératives vinicoles de Samos** (**Îles de la mer Égée, Grèce**). Le **Samos Muscat** se présenta en toute limpidité, sous une belle brillance, d'une apparence soyeuse, de couleur jaune paille aux reflets dorés (miel doré) et démontrant de belles larmes sirupeuses. Au premier nez, nous sommes envoûtés par des arômes d'abricot, de miel ainsi que de fleurs blanches et de pommiers. Le deuxième nez était tout autant emporté par les mêmes effluves, mais ajoutant des notes de pêche, de litchi, de cerises de terre, de sirop simple et d'une odeur parfumée. L'attaque est fraîche, ronde, agréablement sucrée, légèrement sirupeuse à souhait, fluide en bouche tout en enrobant bien le pourtour de celle-ci.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE « GRÈCE, ISRAËL ET LIBAN »
VENDREDI 23 FÉVRIER 2024 (SUITE)

Certains y ont dénoté une pointe de piment d'Espelette en parallèle du miel présent. La finale est moyenne et concentré principalement au centre de la bouche, valsant entre le côté sucré et celui parfumé, faisant du **Samos Muscat** un vin de dessert particulièrement équilibré et pouvant offrir différentes possibilités d'accord. L'accord avec le Baklava était superbe, enveloppant allègrement le Baklava dans toute sa splendeur afin de mettre en valeur tous ses attributs. Sans accord, le **Samos Muscat** peut sembler persistant, sucré et puissant pour certains, mais ce dernier a su conserver son identité et style classique au fil du temps sans pour autant se dénaturer!

En conclusion, nous pouvions affirmer sans aucun doute que nos papilles ont expérimenté un sublime passage en terre méditerranéen, terroir historique qui est toujours empreint de nouvelles découvertes. En somme, nos hôtes Annie Trudel et Lucie Marquis ont réussi avec brio à nous faire voyager et découvrir, ou redécouvrir, de nouveaux horizons. Enfin, il est à noter que l'étoile de la soirée est revenue au vin du **Domaine Gerovassiliou** qui fût très apprécié par la majorité des amicalistes présents.

Carpe Diem!

Benoit Branchaud

PROGRAMME DE PROMOTIONS

Notre programme de promotions pour la saison 2023-2024 est joint au journal La Lie de mars 2024.

Votre carte 2023-2024 vous permettra de profiter des rabais consentis par les commerces de notre programme.

Plusieurs des commerçants de l'an passé ont renouvelé leur appartenance au programme. Gardez votre carte toujours à portée de main et n'hésitez pas à la présenter aux commerces du programme. Nos partenaires nous indiquent que les membres ne le font pas assez souvent. N'hésitez pas.

Si vous avez des problèmes avec les partenaires, communiquez avec Patrick Langlois, président de la section.

ATELIER – PRINTEMPS 2024

Voici l'horaire des ateliers du printemps 2024 :

Atelier – Vins de Bordeaux (120 $)
Les jeudis 18 et 25 avril 2024

Atelier – Vins du Canada-Québec (120 $)
Les mardis 23 et 30 avril 2024

C'est le moment de poursuivre vos apprentissages en ce début de nouvelle année avec des professeurs expérimentés qui sauront transmettre leurs passions. Et pourquoi pas d'en parler à vos familles et amis pour leur faire connaître le bonheur. Communiquez avec Yves Bovet à yvesbovet007@gmail.com ou au 819 778-6605 pour tout renseignement.

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.