Vol. 32, Nº 4, Novembre 2023

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 17 novembre 19 h
Dégustation régionale
« La Rioja »
Jardins du Château
COMPLET

Dimanche 10 décembre 11 h 30
Repas gastronomique
« Agapes de Noël »
Restaurant l'Orée du Bois

ATELIER – AUTOMNE 2023

Il reste des places pour cet atelier :

Atelier ─ Vins d'Italie (120 $)
Lundi 4 décembre et mercredi 6 décembre

Pour les INSCRIPTIONS, communiquez avec Yves Bovet au 819 778-6605 ou à yvesbovet007@gmail.com.

Et pensez d'offrir un atelier pour Noël. Communiquez avec Yves.

HORAIRE

Vous trouverez ci-dessous un rappel de nos activités de l'hiver et du printemps prochain. Veuillez noter le changement de l'activité du 22 mars 2024. Le type d'activité technique a été changé pour une activité accords vins et mets.

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2023-2024

Mot du président

Ma page blanche

Pendant que Félix rôtit tout doucement devant son feu de foyer, votre humble serviteur (et le sien) se demande. Son doigt flotte au-dessus du clavier et parfois se pose sur une lettre. Non. Pas celle-là. Les heures s'égrènent et son éditeur s'impatiente. Kevin Lambert a peut-être eu ce même flottement. Quel propos pourrait titiller votre paupière qui s'endort sur cette Lie? Le souvenir de ces assemblages qui semblent avoir coiffé au fil d'arrivée les monocépages qui les constituaient? Est-ce à dire que la pluralité est toujours plus intéressante que la singularité?

Voilà une nouvelle qui surprend : on arrache des vignes en Europe, en France, et particulièrement dans le Bordelais. Le retour du phylloxéra 2.0? L'apparition d'un nouveau *Caberna-virus*? La découverte que certaines vignes émettent des ondes interférant avec les vibrations d'ondes gravitationnelles liées à l'Univers primordial? Non. Il s'agit en fait d'une baisse de la consommation. Une tendance amorcée il y a quelques années et qui semble s'accélérer. Surtout pour les vins rouges. Des chiffres : au niveau mondial, décroissance de 10% de 2008 (un sommet) à 2022. En France, la consommation par habitant a baissé de 67% depuis 1960, à 47 litres par an, soit un peu plus d'une bouteille par semaine. Mais au Québec, selon Statistique Canada, la consommation annuelle de vin par habitant est passée de 17 à 24 litres de 2004 à 2021. Comment expliquer ce décalage par rapport aux cousins Français? Probablement l'effet Nelligan. « Ma vitre est un jardin de givre…. Qu'est-ce que le spasme de vivre. À tout l'ennui que j'ai, que j'ai! ». Après ça, t'as juste le goût d'une bonne bouteille au coin du feu avec ton chat. Revenons au vin. Qui a déjà oublié *Le Festin de Babette*, œuvre poétique monumentale (à voir!) faisant l'éloge du pouvoir de la gastronomie sur les humeurs moroses du genre humain? Dans le tumulte des bouleversements climatiques et géopolitiques qui nous entourent, on espère que quelque part certains feront une pause humanitaire et partageront une bonne bouteille à notre santé. Ils pourront même y mettre un peu d'eau… ce sera permis! *La Passion de Dodin Bouffant* est maintenant à l'affiche au Cinéma 9. Avec la délicieuse Juliette. Ça me fera grand bien. La grisaille de novembre est bien installée. Allez! On se revoit dans un mois! Mon éditeur s'impatiente…

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE – CÔTE OUEST DES ÉTATS-UNIS
VENDREDI 20 OCTOBRE 2023

En ouvrant la porte du Château, on nous accueillait chaleureusement avec les jolies bulles californiennes de *Mumm Napa Brut Prestige*, accompagnées de mignonnes bouchées qui nous étaient servies par nos hôtesses, Annie Trudel et Qianni Zhao. L'ambiance était déjà bien animée quand nous fûmes appelés à nous asseoir pour passer aux choses sérieuses!

Nous attendaient une belle paire de chardonnays de deux états voisins : Washington et Californie. Tous deux étaient d'assez fidèles représentants de la version américaine du cépage : aromatiques, goûteux, floraux, épicés, beurrés et boisés tout en exprimant une délicatesse et une bonne acidité, ouvrant l'appétit pour les sushis, tartares et petites brochettes de poulet. La sauce au cari accompagnant le poulet s'harmonisait parfaitement avec ces vins, selon plusieurs.

Le vrai bonheur nous attendait avec deux pinots noirs : *Sokol Blosser Dundee Estate* (Orégon) et *Decoy Limited Pinot Noir* (Californie) des petits bijoux à prix tout de même modéré pour la qualité des produits. Des fruits, de la complexité, des épices, du sucre d'orge, du bonbon liquide, quoi! On mange quoi avec cela? Des cannelloni à la sauce tomate de la *Bottega* accompagnés d'une fougasse de la Maison Oddo. Perfetto! On connaît bien la longue histoire d'amour entre l'Amérique et la pasta italienne, donc pas besoin de justifier un plat italien dans une soirée Côte Ouest! Pour certains, le plat avait une plus grande puissance que les délicats pinots.

D'accord, mais alors il fallait passer aux cabernets! Qui dit viande, dit cabernet, et ces cannellonni étaient bien garnis de délicieuse chair à saucisse. Voilà le mariage qu'il fallait, a-t-on entendu. L'œuf cosmique (Cosmic egg) a plu à l'audience sans faire l'unanimité : une table à même trouvé des effluves…d'œuf. Le nom a-t-il influencé le nez? Peut-être un petit peu. Quant au Q*uilt* de Napa Valley, il présentait un bel équilibre, très rond, au goût de cassis, chocolat, réglisse, le poivron était (heureusement) très peu présent.

Et pour clore cette soirée gourmande, la décadence totale avec le gâteau mousse au chocolat de la Maison Oddo. Oh my god! Avec ce muscat noir, rareté que peu connaissaient, ce fut une finale peu banale!

Merci Annie et Qianni pour cette belle aventure *Western*!

Johannie St-Roch

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE – MONOCÉPAGE VS ASSEMBLAGE
VENDREDI 3 NOVEMBRE 2023

Le 3 novembre dernier, Richard Bourassa et Patrick Langlois nous invitaient à combattre la grisaille de novembre en prenant part à un exercice de dégustation des plus intéressants : comparer vins de monocépage et d'assemblage. Parmi les défis au programme, d'abord tenter de les identifier à l'aveugle, puis tenter une analyse, des hypothèses et peut-être même tirer des conclusions sur chacun des styles. Ainsi, est-il mieux, par exemple, de vinifier un cépage seul et d'en apprécier toutes les nuances (et peut-être les limites) ou de plutôt miser sur leur complémentarité pour une meilleure harmonie d'ensemble (mais peut-être au prix d'une moins grande typicité). Beaux débats en perspective...

Pendant que Richard et son équipe s'affaire à servir les premiers vins aux convives, Patrick nous explique le déroulement de la soirée, notamment la dégustation en deux temps : d'abord à l'aveugle où nous tenterons d'identifier les vins, puis à bouteille découverte afin de pouvoir se concentrer sur les caractéristiques des vins en sachant ce que nous buvons. Dévoilons d'entrée de jeu que, malgré nos prétentions, il n'y eut pas de consensus dans l'identification des vins mais, en même temps, plusieurs fois, nous fûmes en mesure de percevoir l'influence des cépages.

C'est en Champagne que nous avons débuté notre expérimentation, avec **Le Mesnil Sublime Grand Cru Blanc de Blancs Brut 2015** (100 % chardonnay, $71,25 $) et le **Moët & Chandon grand Vintage Brut 2015** (composé environ à parts égales de chardonnay, de pinot meunier et de pinot noir, 106 $). Bien que les gens s'entendaient pour dire que les deux vins étaient excellents, il n'y eut pas consensus sur l'identité ici. On tente d'associer le côté grillé, l'acidité ou même la teinte de la robe à l'un ou à l'autre, avec un succès mitigé. Mais le plaisir que ces deux vins ont apporté fut, lui, généralisé.

Pour le service suivant, nous avons trois rouges : l'**Hermitage Tardieu Laurent 2020** (100 % syrah, 110,75 $), le **Domaine Chante Cigale Chateauneuf du Pape Pi 2020** (100 % grenache, 95,25 $) et **Les Hautes Brusquières Châteauneuf du Pape Cuvée Spéciale 2019** (environ 60 % grenache et 40 % syrah, 79,75 $).

Nous avons trouvé ici davantage d'indices sur l'identité des vins. Pour plusieurs, les caractéristiques du premier trahissaient son origine du nord de la Vallée du Rhône (et une dominance de la syrah) avec une couleur encore très violacée, des arômes poivrés, de fruits noirs, des notes viandées et des tanins souples mais très présents (c'était bien l'Hermitage). Les deux vins suivants présentaient plutôt une robe grenat, légèrement évoluée, laissant présager, au moins en partie, la présence de grenache, cépage qui évolue plus rapidement que la syrah. Bien que ces deux vins présentaient plusieurs caractéristiques similaires, le deuxième vin du service souffrait un peu de sa haute teneur en alcool (15 %) qui prenait le dessus sur les arômes. Ceci, associé à la souplesse du vin, en a amené certains à soupçonner une (très) haute proportion de grenache (c'était effectivement le CNP 100 % grenache). Le troisième vin du service, quant à lui, dévoilait graduellement un nez compact de fruits noirs, de prune, de sucre d'orge, intense en bouche tout en étant équilibré. Il n'en fallait pas plus à certains pour soupçonner l'alliance de la richesse du grenache à la structure de la syrah (et c'était en effet le CNP grenache/syrah).

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE
MONOCÉPAGE VS ASSEMBLAGE
VENDREDI 3 NOVEMBRE 2023 (SUITE)

Pour le dernier service, nous explorions les cépages typiques de Bordeaux mais avec des vins de la côte Ouest des États-Unis. C'est ainsi que nous avons le **Duckhorn Three Palms Napa Valley Merlot 2018** (89 % merlot, 128,75 $), le **Stag's leap Artemis 2019** (98 % cabernet sauvignon, 93 $) et **L'École Nº 41 Ferguson Walla Walla Valley 2019** (environ 1/2 cabernet sauvignon, 1/4 merlot, 1/8 cabernet franc et 1/8 malbec, 101,50 $).

Il était d'abord très difficile de tirer des conclusions à l'œil : les trois sont semblables, intenses, opaques même. L'analyse du bouquet comportait ses limites aussi. Nous avons affaire à trois vins puissants et jeunes qui présentent, à différents degrés, des arômes de fruits noirs, de prune, de vanille, de bois, de cacao. Certains décelaient des notes de poivrons (cabernet ici?) mais pas de consensus encore. En bouche, le premier vin du service est puissant et très tannique, faisant dire à plusieurs qu'on parle de cabernet (erreur, c'était plutôt le merlot...). Le deuxième, beaucoup plus rond et équilibré, a éveillé des soupçons de merlot (erreur aussi, c'était le cabernet...). Le troisième, de son côté, bien que tannique et compact, était aussi relativement souple et équilibré. Plusieurs ont vu ici un assemblage entre la puissance du cabernet sauvignon et la souplesse du merlot (avec raison).

Qu'en penser? Premièrement, nous avons passé une superbe soirée. Mais aussi que la dégustation n'est pas une science exacte. Nous aurions continué à expérimenter de la sorte avec plaisir mais nous aurions eu à prendre un taxi pour retourner à la maison... Ensuite, il fut particulièrement intéressant et instructif de pouvoir comparer les caractéristiques de cépages uniques, d'une part, et de leur assemblage, d'autre part, confrontant parfois les idées reçues. Et riche surtout d'entendre les impressions et déductions du groupe. Bref, ce fut une soirée où les perceptions, les hypothèses et les conclusions se succédèrent, où certains vins furent démasqués mais où certains convives furent également confondus. Ce fut aussi, et surtout, une soirée d'expérimentation, d'apprentissages et de riches échanges, le tout dans la convivialité habituelle. Merci encore aux organisateurs!

Philippe Brunet

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, c*hef 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.