Vol. 33, Nº 04, Novembre 2024

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 15 novembre 19 h
Dégustation régionale
Terroir du Québec
Jardins du Château
COMPLET

Dimanche 8 décembre 11 30 h
Agapes de Noël
Restaurant l'Orée du Bois

COURS ET ATELIERS SAISON 2024-2025

Il reste des places dans l'atelier **Bordeaux** des **26 et 28 novembre 2024**. Faites vite!

Et pensez aux cours/ateliers offert en 2025.
Initiation à la dégustation (190 $)
20, 22, 27 et 29 janvier 2025

Ateliers
Champagnes et vins mousseux (120 $)
10 février et 12 février 2025
Le vin décrypté, la science et la dégustation (120 $)
10 et 17 mars 2025
Vins du Canada-Québec (120 $)
16 et 23 avril 2025

Cela serait un bon moment de poursuivre vos apprentissages. Vous pourriez aussi offrir un cadeau à un de vos proches.
Renseignements
Yves Bovet
yvesbovet007@gmail.com
819 778-6605

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2024-2025

Mot du président

Le retour du phylloxéra

Variété de pucerons ravageurs, parasites de la vigne, venus des États-Unis. En France, la maladie est observée pour la première fois vers 1863, année de la bataille décisive de Gettysburg en Pennsylvanie, point tournant de la guerre de Sécession. En quelques décennies, le phylloxéra a défiguré des régions entières, bouleversant une économie viticole qui semblait invulnérable. La solution passa par l'importation de porte-greffes américains résistants. Dans un sens, le phylloxéra peut être vu comme une métaphore des crises politiques contemporaines, telles que la montée du populisme et de l'autoritarisme. Tout comme le phylloxéra a pris de court les viticulteurs, ces idéologies surprennent et déstabilisent les structures établies, créant des fissures profondes dans le tissu social. Si la crise du phylloxéra a permis une renaissance du vin en Europe, la crise actuelle pourrait-elle ouvrir la voie à une refondation de nos systèmes politico-socio-économiques? Rien n'est moins sûr. Celui qui ne connaît pas l'Histoire est condamné à la revivre.

LVMH, le géant du luxe, a récemment acquis une participation de 30 % dans *French Bloom*, une marque française de vin mousseux sans alcool haut de gamme. Ce pari intervient alors que la demande pour les boissons à faible ou sans alcool connaît une forte croissance. *French Bloom* se distingue par son processus de fabrication complexe qui commence par la récolte de raisins du Languedoc au taux de sucre et d'acidité naturellement élevé. Les raisins sont ensuite vieillis en fûts de chêne avant d'être distillés à froid pour enlever l'alcool. La marque, cofondée par Maggie Frerejean-Taittinger, est présente dans 30 pays et produit près de 500 000 bouteilles dont le prix varie entre 45 $ et 170 $. Je me promets un toast à ma santé!

Le Québec est un pays fabuleux, fertile, généreux. Le 15 novembre prochain, son terroir sera à l'honneur dans une dégustation régionale mettant en vedette quelques-uns de nos meilleurs vins québécois et des mets provenant de commerces de l'Outaouais dont la réputation n'est plus à faire.

Depuis mes derniers mots, les ciels se sont embrasés de tons turquoise, orange et aubergine. Cette luminosité incomparable de l'automne annonce l'arrivée des changements de pneus, de pelure et de l'heure… de l'apéro.

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
BIÈRES DES MICROBRASSERIES DE L'OTAOUAIS
JARDINS DU CHÂTEAU
VENDREDI 18 OCTOBRE 2024

Steve Baril et André Thivierge nous convient dans le monde brassicole de l'Outaouais, cette fois en s'associant à un biérologue et maître brasseur réputé, Dominique Gosselin. Celui-ci, afin de nous permettre de bien distinguer les différents accords avec les mets (résonance, complémentarité et contraste), propose cinq services bien démarqués : bières de blé, bières blondes et blanches, bières IPA, bières rousses et ambrées, bières noires. Investi de ses devoirs de zythologue, c'est-à-dire de pédagogue de la bière, Dominique meuble de commentaires judicieux les intermèdes entre chaque service, l'objectif de cette séance étant de montrer que le monde de la sommellerie ne se limite pas aux vins, mais se prolonge à d'autres nectars. Il s'applique donc à parfaire notre éducation, sachant que *seuls les bons professeurs forment les bons autodidactes*.

Hefeweizen se traduit par « levure de blé » en allemand. Pas étonnant alors que ce produit provenant de la brasserie Brauwerk Hoffman affiche une couleur miel légèrement voilée. Son apparence brumeuse, sa mousse persistante et ses effluves de banane, de clou de girofle et de pain brioché résulteraient de l'utilisation d'une souche de levure inhabituelle. Brassée avec au moins cinquante pourcent de malt de blé, cette bière offre une touche de douceur qui vient équilibrer les saveurs de houblon allemand épicé et une légère amertume (coriandre), lesquelles s'amenuisent au contact de la salsa. (4,6 % - 5,49 $ pour 473 ml)

Brasser en utilisant 100 % d'ingrédients du Québec apporte son lot de défis. Faire une bière blanche traditionnelle à la belge requiert de l'écorce d'orange amère et des graines de coriandre. Les **Brasseurs des Collines** sont parvenus à évoquer des notes d'agrumes, en infusant, dans un substrat de pilsener, des herbes boréales (bourgeons d'épinettes noires, aiguilles de mélèze, bourgeons de verge d'or et de mélilot). Cette **Blanche des Chutes,** rafraîchissante et voilée, contient jusqu'à 40 % d'un blé roux cru qui lui donne un teint orangé, ainsi que des flocons d'avoine, le tout dégageant des notes de résine de pin, de cannelle et de vanille. Bel accord de complémentarité avec le saumon et bel accord de contraste avec la salsa. (4,6 % - 8 IBU - 4 $ pour 473 ml)

La lager **Peuple du Soleil, À la dérive** porte bien son nom : robe jaune miel semi-opaque, bordée d'un froufrou impressionnant, et attaque fuyante. Brassée avec de l'orge, du maïs et des houblons nobles, cette belle blonde se montre discrète au premier nez, puis révèle des pointes de soufre, des notes d'agrumes, de foin, de trèfle et d'herbes des champs. On ressent une légère amertume en rétro-olfaction. Malgré sa moyenne finale, elle garde sa personnalité surtout en présence de *l'Attrape-Cœur*. Par contre, *Le petit bouclier* la domine en saveur. (5 % - 5,49 $ pour 473 ml)

Les **Brasseurs des Collines** rappliquent de nouveau avec le **Pilsner des Rapides.** Cette lager blonde, à l'amertume franche et aux arômes poivrés, offre un malt, généreux comme un pain frais. Des teintes rosées se détachent de la mousse, trahissant des soupçons de melon et de céleri. À l'attaque, se manifeste une amertume prégnante attribuable aux houblons Magnum, Triple Perle et à un hybride expérimental appelé poétiquement le EXP A en aromatique. *Le petit boulier* s'accommode bien de cette amertume, mieux que le fait l'*Attrape-Cœur*. (5 % - 36 IBU).

Chelsea & Co nous introduit à sa **Rousse.** Plutôt ambrée que rousse, **c**ette belle ale d'inspiration irlandaise arbore une couronne claire au-dessus de sa robe translucide. Caramel et miel de pissenlit surprennent au premier abord, puis s'affirment au goût avec un soupçon de chocolat noir. L'amertume initiale s'estompe graduellement sous la préhension, tandis que s'immiscent des notes herbacées et de caramel. Le salami au fenouil induit un goût de réglisse, le jambon fumé s'accorde bien en résonance avec cette délicieuse cervoise, mais le prosciutto laisse indifférent. (5 % - 4,99 $ pour 473 ml)

Gallicus présente sa **London Calling** qu'on peut juger modeste à cause de sa robe brillante et ambrée, mais dépourvue de dentelle et de bulles, et de son nez discret. Sa première odeur d'empyreume est heureusement masquée par des notes herbacées, de sucre d'orge et de caramel.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
BIÈRES DES MICROBRASSERIES DE L'OTAOUAIS
JARDINS DU CHÂTEAU
VENDREDI 18 OCTOBRE 2024 *(SUITE)*

Au gustatif, on perçoit une touche écossaise (*scottish ale*) qui rehausse le côté viandé du jambon fumé et du prosciutto, mais l'accord avec le salami au fenouil semble plus convaincant. (5 % - 5,69 $ pour 473 ml)

Dès le versage de la **HYPA** de **Brasserie du Bas-Canada**, on avait relevé l'odeur prégnante du pamplemousse que le jaune opaque de la robe présageait. Goyave, litchi et cantaloup s'ajoutent à la palette olfactive des senteurs après avoir fait valser le verre. Le côté sec et franc à l'attaque surprend par ses effets désaltérants. Le liquide enrobe suavement le fromage *Montcerfois aux fines herbes*. De l'avis de tous, une découverte désaltérante, bien qu'insolite ! (6,5 % - 7,50 $ pour 473 ml)

Les **Brasseurs des Collines** récidivent avec le produit **Collines de Bonne Double IPA**. Cette bière dorée tirant sur l'orange est surmontée d'une mousse compacte et aromatique. On sent les houblons aux notes d'agrumes, rehaussés par un alcool bien présent (9 %) mais balancé. L'ours, animal charnu, rond et douillet comme cette bière, figure sur la cannette; il a été choisi pour personnifier cette *IPA impériale*, opulente et réconfortante. Le producteur a réalisé un bel équilibre entre l'amertume protéiforme (70 IBU) des nombreux houblons indigènes (Chinook, Centennial,Cascade et El Dorado), des sucres simples facilement fermentescibles (dextrose, sucrose, sucre inverti et sucre candi) et la levure écossaise du Labo Solution brassicole de La Pocatière. La texture melliflue ainsi obtenue emmitoufle cette rude bière d'un gant de velours qui sied au fromage *Adoray*. Par contre, le fromage *Montcerfois* écrase la bière.

Au cinquième service, deux bières de fermentation haute sont servies : **Chocobello, Brasseurs de Montebello** et **Sous le Soleil de Luksville, 5e Baron**. Bien que toutes deux soient noires et fruitées, elles se distinguent sous plusieurs aspects. En les faisant *dodiner*, on constate d'abord que la première génère une dentelle sur sa robe noire, alors que la seconde, semi-opaque, ne fait pas dans la dentelle. Ensuite, **Chocobello** suscite un accord de complémentarité avec le chocolat noir, alors que l'autre provoque un accord de contraste. Enfin, au premier nez, framboise et pamplemousse rose imposent leurs parfums **Sous le Soleil de Luskville**, tandis que **Chocobello** offre une panoplie sapide : café, torréfaction, cacao, cuir, malt, vanille et agrumes. Au gustatif, cette dernière bière fournit, tel un vin, une belle rondeur assortie de notes florales et chocolatées (4,9 % - 18 BTU). Pour sa part, **Sous le Soleil de Luskville**, plus sèche en bouche, fait ressortir le goût de chocolat rehaussé de canneberges et de camerises. (5 % - 6,69 $)

Cette soirée de découvertes sibyllines a assené un coup de moût aux convives qui redoutent plus l'empâtement que l'empâtage. Mille mercis aux organisateurs Steve et André qui ont suscité un ferment d'intérêt : résultats moins malthusiens que maltés ! Soyons gré également au maître brasseur Dominique pour avoir brassé la cage… de notre indifférence, voire de notre ignorance en matière brassicole!

Gaëtan Lavoie

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

Patrick Langlois, *président*
Johannie St-Roch, *secrétaire*
Steve Baril, *trésorier*
André Thivierge, *directeur des cours*
Annie Trudel, *chef du Protocole*
Richard Bourassa, *directeur*
Benoit Branchaud, *directeur*
Gaëtan Lavoie, *directeur*
Lucie Marquis, *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.