**Vol. 32, Nº 3, Octobre 2023**

**Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

## NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

**Vendredi 20 octobre 19 h**
Dégustation régionale
« La Côte Ouest USA »
*Jardins du Château*

**Vendredi 3 novembre 19 h**
Dégustation technique
« Monocépage vs assemblage »
*Jardins du Château*

**Vendredi 17 novembre 19 h**
Dégustation régionale
« La Rioja »
*Jardins du Château*
*L'invitation sera envoyée ultérieurement.*

## ATELIERS – AUTOMNE 2023

Il reste des places pour ces ateliers :

Atelier – Vins de la Californie (120 $)
Lundi 30 octobre et mercredi 1er novembre

Atelier – Vins de Bordeaux (120 $)
Mardi 21 novembre et jeudi 23 novembre

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.

## N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR 2023-2024

## Mot du président

***Cléopâtre***

C'est sans aucun doute le plus célèbre. Certains l'ont bien à vue; d'autres en font leur pied. Je vous parle bien sûr du nez. Le sien a conquis César! Le mien me permet de détecter les bouchons à tout coup. On dit que l'odorat capte plus de 4000 odeurs. Il va sans dire qu'en matière de vin, tout le monde a raison! Pipi de chat, boîte à cigares, raisins de Corinthe. Toi, noble amicaliste, as-tu déjà senti un… raisin de Corinthe? Le « e-Nose » non plus. Mais il pourra bientôt identifier tous ces parfums et bien plus! La technologie des capteurs optiques et chimiques, combinée à celle de l'IA, rend possible ce qui était jadis chimère. Les composés volatils du vin sont analysés par des algorithmes d'apprentissage automatique (les amis du chat *GPT*) qui, avec la pratique, deviennent plus précis dans l'identification de composés spécifiques (1). Bang! Château Margaux 1967. Pas encore. Pour l'instant, le cerveau humain, avec ses contours indéfinis et ses constructions surnaturelles, reste maître du jeu. Mais l'interprétation humaine de ce que perçoit le nez, études à l'appui, est subjective. En concours à l'aveugle, on obtient presque autant de classements que de sommeliers. Pire, un vin classé premier par l'un se retrouve bon dernier chez un autre. Pourtant, le cru testé est le même et le circuit perceptif est le même pour tous. Les molécules se fixent sur les récepteurs de nos muqueuses et déclenchent un signal électrique transmis au cerveau. La différence se trouve donc au niveau des récepteurs et de leur singularité génomique. En clair, il n'existe pas deux personnes identiques sur le plan de l'olfaction. Les nez et les bouches électroniques, bientôt dans une quincaillerie près de chez vous, permettront de voir en quelques secondes ce qui est périmé dans votre frigo ou… performer au concours du meilleur sommelier du monde. Mais il ne remplacera jamais les envolées lyriques de nos amicalistes du vendredi soir et les *causeries* qu'elles engendrent. À choisir, vous savez bien où je loge: à l'hôtel de Rambouillet, chez Madame de Tencin ou dans un salon de l'Arsenal. Ah oui! À ce propos, nous avons renouvelé tous nos verres à l'Amicale! *Exit* les INAO. Nos verres *Riedel Ouverture* sauront charmer vos sens!

(1) https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/fsn3.1730

*Tiger*

## *RAPPORT D'ACTIVITÉ*
## DÉGUSTATION TECHNIQUE – LES VINS DE BORDEAUX
## VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2023

Depuis que j'occupe un siège au conseil, l'idée de proposer une dégustation thématique dédiée aux vins de la région de Bordeaux me trottait dans la tête depuis quelques années. Pour cette expérience, j'ai soigneusement sélectionné des vins qui me tiennent à cœur et que j'avais hâte de partager avec vous. Afin de maintenir l'objectivité de notre évaluation des vins et de ne pas être influencés par les étiquettes, la dégustation s'est déroulée à l'aveugle.

Dans la première série de dégustations, nous avons eu l'occasion de comparer le Château Soutard, La Chapelle de la Mission Haut-Brion, le Château Potensac et le Saint-Émilion de Quintus. La majorité des participants ont été séduits par le Saint-Émilion de Quintus, préférant son profil aux vins plus anciens des deux rives. Pour ma part, j'ai été agréablement surpris par le Château Potensac, un vin qui offre un excellent rapport qualité-prix.

Lors de la deuxième série de dégustations, nous avons débuté par le château Clarke, suivi du Léoville-Barton. Le Pomerol de la Fleur-Pétrus a été dégusté aux côtés du Léoville-Barton, en compagnie du vin intrus, le Serre Nuove d'Ornellaia. Le Château La Fleur-Pétrus s'est démarqué comme le vin le plus impressionnant de la soirée, tandis que le Château Clarke a été moins apprécié par les convives. Cette dégustation a été une occasion unique de découvrir la diversité et la richesse des vins de Bordeaux, confirmant une fois de plus la renommée mondiale de cette région viticole exceptionnelle.

Voici un bref sommaire des qualités organoleptiques des vins :

**Château Soutard St-Émilion, 2010**
La robe de ce Château Soutard St-Émilion 2010 est d'un noir profond et brillant. Au nez, il dévoile une palette complexe d'arômes, avec des notes de fruits rouges mûrs, de fleurs sauvages, de sous-bois, de tabac et un soupçon de poivron. En bouche, il séduit avec des saveurs de fruits noirs confits, offrant une expérience gustative à la fois complexe et légèrement astringente, équilibrée par une structure bien définie.

**La Chapelle de la Mission Haut-Brion, 2010**
La robe de La Chapelle de la Mission Haut-Brion 2010 est d'un pourpre profond et opaque. Au nez, elle révèle des arômes subtils de fleurs, d'eucalyptus, de cassis, ainsi que des nuances boisées et vanillées. En bouche, ce vin offre une attaque souple, une acidité bien présente et des tanins parfaitement intégrés. Les saveurs de cerise noire sont agrémentées d'une note anisée, et la finale est d'une longueur moyenne, laissant une empreinte mémorable.

**Château Potensac, 2018**
La robe du Château Potensac 2018 est d'un pourpre profond et opaque. Au nez, il se montre discret mais harmonieux, avec des notes de fruits noirs et une touche subtile de sous-bois. En bouche, ce vin impressionne par sa belle acidité, une attaque franche et des tanins présents mais élégants.

**Saint-Émilion de Quintus, 2019**
La robe du Saint-Émilion de Quintus 2019 révèle sa jeunesse. Son bouquet est marqué par des arômes de vanille, de torréfaction, de fruits noirs confits et de sucre d'orge. En bouche, le vin se présente bien structuré, avec des notes de moka, de torréfaction et de fruits noirs. Il semble encore en évolution et promet de s'améliorer avec le temps.

***La suite à la page suivante.***

## *RAPPORT D'ACTIVITÉ*
### DÉGUSTATION TECHNIQUE – LES VINS DE BORDEAUX
### VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2023 (SUITE)

**Château Clarke 2016**
Au nez, le Château Clarke 2016 dégage des arômes de poivron vert, de vanille et de fruits rouges. En bouche, l'attaque est franche et fruitée, avec une belle structure, bien que l'alcool puisse être un peu présent. La finale révèle des notes d'amertume.

**Léoville-Barton, 2017**
La robe du Léoville-Barton 2017 présente une belle couleur rubis avec une couronne violacée. Son nez discret cache une belle complexité avec des notes d'érable, de fruits rouges, de cerise, de cassis et des nuances de fumée. En bouche, le vin se révèle peu tannique, souple et parfaitement équilibré.

**Château la Fleur-Petrus, 2017**
La robe est pourpre avec une couronne légèrement tuilée. Au nez, des arômes de mûres, de petits fruits, de cerise, de figue, de poivre et de bleuet se dévoilent. L'attaque est franche et charnue, révélant des notes de chocolat, de cerise, et une finale remarquablement longue.

**Serre Nuove, 2021**
La robe du Serre Nuove 2021 est d'un rouge pourpre avec une couronne violacée. Son nez est aromatique, offrant des notes d'amande, de noix, de poivre, de chocolat noir, de cassis, de vanille et de cerises noires. En bouche, l'attaque est tannique, avec des saveurs de figue, de fruits noirs et une légère astringence.

***Jean-François Fiset***

## *RAPPORT D'ACTIVITÉ*
### DÉGUSTATION AU VIGNOBLE – LES COLLINES
### SAMEDI 30 SEPTEMBRE 2023

**Le Vignoble *Les Collines* : Une dégustation interactive dans un décor enchanteur**

Lorsqu'on s'intéresse un tant soit peu au vin, il faut prendre le temps de visiter des vignobles. Ces occasions sont instructives, savoureuses et elles nous permettent de rencontrer des gens passionnés qui nous expliquent comment ils surmontent leurs défis particuliers. C'est ainsi que Steve Baril et Caroline Morin nous ont planifié une charmante visite du vignoble *Les Collines,* merveilleusement situé sur la plaine alluviale entre la rivière des Outaouais et l'escarpement d'Eardley.

À notre arrivée, Martin Dandeneault, Lisanne Binette et François Lahaie, nous ont chaleureusement accueillis dans la somptueuse luminosité de ce samedi matin d'automne. Nous avons eu droit, un verre à la main, à une dégustation interactive comprenant le visionnement d'une courte vidéo sur le vignoble, d'une visite des chais, d'une marche à travers les vignes et d'un pique-nique dans un décor champêtre.

***La suite à la page suivante.***

# *RAPPORT D'ACTIVITÉ*
## DÉGUSTATION AU VIGNOBLE – LES COLLINES
## SAMEDI 30 SEPTEMBRE 2023(SUITE)

Quatre vins de cépages hybrides ont été dégustés : deux blancs et deux rouges. Le premier, **Les Collines** (2021) était un vin blanc sec et vif produit à partir de frontenac blanc. Il a été suivi de son jeune frère en cours d'élaboration qui se veut plus souple pour répondre aux quelques critiques. Même s'il n'était pas encore embouteillé, le pari semble gagné.

***Photo : Annie Trudel***
Cépage frontenac noir.

Chez les vins rouges, **Les Urubus 2021**, issu d'un assemblage de marquette, de frontenac noir et de petite pearl, est un produit primé dans la catégorie des vins de climat froid. Finalement, le vin rouge **Les Collines 2020**, issu du même assemblage de proportions différentes, a été dégusté avec le repas. Nous étions devant des vins de qualité que la rigueur du climat et la spécificité des cépages rendent difficiles à comparer selon nos critères habituels.

***Photo : Annie Trudel***
De gauche à droite, Martin Dandeneault, propriétaire, et François Lahaie, animateur.

***Photo : Annie Trudel***
Vue du vignoble « Les Collines ».

La visite et la dégustation ont été adaptées pour répondre aux besoins des amicalistes avec des bouteilles d'eau disponibles et une mise en bouche préliminaire. François a pédagogiquement vulgarisé la complexité de la culture de la vigne en Outaouais, alors que Martin nous a expliqué avec générosité les techniques d'élaboration des produits de ce jeune vignoble. La passion, le désir de transmettre leur savoir et le plaisir de savourer des « vins de chez-nous » étaient naturellement au rendez-vous.

Mille mercis à Caroline et Steve d'avoir organisé cette activité qui sortait de l'ordinaire. C'est une expérience à refaire.

***Ronald Palardy***


***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.