



Vol. 32, N° 2, Septembre 2023

Courriel : La\_Lie@asq.qc.ca



## NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

### Samedi 30 septembre

Dégustation au vignoble  
*Le vignoble Les Collines*  
*Il reste quelques places.*

### Vendredi 20 octobre 19 h

Dégustation régionale  
« La Côte Ouest USA »  
*Jardins du Château*

## PROGRAMME DE PROMOTIONS

Vous trouverez ci-joint notre programme de promotions pour la saison 2023-2024.

**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.

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

## Mot du président



### *Nerprun de la guerre*

J'ai mal partout et des piqûres de maringouins sur tout le corps. Ce que je croyais être des cerisiers est devenu l'ennemi public #1: le nerprun. Plante envahissante comme le populisme, ses racines étouffent la diversité et cache la lumière... tiens donc, j'ai vraiment l'impression que je parle politique là... mais non. C'est bien de mon jardin qu'il s'agit. Et il faut le cultiver comme disait Candide. Mais la politique n'est jamais loin. Ainsi, la lutte au nerprun est devenue un des arguments pour justifier la construction de 3000 unités de logement et charcuter 11 % de la forêt Boucher. Ça ne s'invente pas.

Vendredi dernier, j'ai dégusté de grands Bordeaux. Où? Ben voyons! Rive gauche vs droite, je suis incapable de trancher. Les uns sont droits et canoniques, les autres suaves et hédoniques. Pas si catégoriques que ça quand même. On s'est presque tous trompés à l'aveugle. Seul le borgne a vu juste. Merci Jean-François! Puisque je parle de vin (enfin! me dit Félix), je reviens d'une tournée des vignobles de Prince Edward County, magnifique région viticole à moins de trois heures de route. Toujours au sommet de mon palmarès trônent Closson Chase, Stanners et Norman Hardie. J'ai aussi appris le décès de l'éclectique copropriétaire de *Long Dog Winery*, James Lahti. Ses *Bella Chardonnay* et *Otto Pinot Noir* occupent encore une place de choix dans mon cellier.

Que nous réserve l'avenir? Assurément de bons vins et de belles rencontres si vous osez me suivre dans ce parcours amical qui vous présentera dans les prochaines semaines une visite au Vignoble les Collines (30 septembre) et un *road trip* sur la Côte Ouest des États-Unis (20 octobre).

En attendant, je profite de cette extraordinaire saison qui commence : l'automne. Cieux flamboyants, brumes matinales mystérieuses, lumière incomparable, parfums enivrants des sous-bois. Et les nerpruns ont disparu de l'horizon.

*Tiger*



**RAPPORT D'ACTIVITÉ**  
**REPAS CHAMPÊTRE**  
**PETIT BAR À VIN**  
**DIMANCHE 27 AOÛT 2023**

C'est par une splendide journée estivale que nous nous sommes retrouvés sur la conviviale terrasse du *Petit Bar à vin* de Chelsea dans le cadre du traditionnel repas champêtre. Les convives ont été chaleureusement accueillis par les hôtes Jean-François Bilodeau et Marie-Pier Nassif, le tout ayant débuté par un verre de **Crémant du Jura, Domaine Pignier, brut nature (France)**, qui était tout aussi pétillant que le soleil présent était radieux!! Le verre de *Crémant du Jura* était accompagné de délectables canapés garnis d'hummmus au poivron rouge ainsi que de bouchées d'olive surmontée d'une crémeuse en amuse-bouche.

En deuxième service, l'entrée de salade du jardin avec son agréable vinaigrette (miel, moutarde de Dijon et lime) était accompagnée du vin californien **Fable 426, The Fableist Wine Company (Central Coast)**, combinaison qui était tout en fraîcheur en cette quotidienne de douceur estivale. La belle acidité vive et franche ainsi que l'agréable minéralité du **Fable 426** s'accordait avec aisance et complaisance au plat de salade, s'équilibrant en harmonie avec le goût de la vinaigrette tout en laissant s'exprimer son léger goût fruité.

En ce qui a trait au service principal, la pintade était à l'honneur. Celle-ci étant mise en valeur par une délicieuse et somptueuse sauce (thym et ail) et accompagnée d'un savoureux risotto crémeux aux champignons. Le plat était copieux en soit, la pintade impeccable, tout comme le goûteux risotto se laissant bercer en bouche par la présence du *Louis d'Or* et des pleurotes bien présentes. En parallèle, le **Pinot Nero, Trentino, Cantina Lavis (Italie)** apportait une légèreté fruitée qui venait enrober tout en douceur la pintade et était tout en harmonie avec son élégante sauce. Le **Trentino**, translucide et d'une couleur fraise mûre, offrait un nez fruité et confituré, tirant davantage sur la cerise rouge. Pour certains, ce dernier semblait encore tout en jeunesse, pour d'autres plutôt prêt à boire, néanmoins étant souple, léger et fruité avec une subtile touche de sucre d'orge en rétro-olfaction.

En dernier service, et non le moindre, la Pana Cota de chez *Roberto Pizza Romana* fût servie accompagnée du vin **Gris, Domaine de l'Orpailleur (Dunham, QC)**. Le dessert était en soit exquis et son accord vinicole pouvait être surprenant pour certains, mettant la « cerise sur le sundae » de ce moment épicurien et champêtre. Pour les « dents plus sucrés », l'accord manquait en quelque sorte de touche sucrée. Pour les autres, certes, l'harmonie était subtile mais équilibrée, le vin **Gris** étant bien moins sucré qu'un vin de dessert permettant au Pana Cota de s'exprimer en bouche dans toute sa splendeur ... le seul hic étant qu'on ne pouvait s'empêcher que d'en redemander! Le vin **Gris** se présentait sous une robe orangée légèrement cuivrée avec de discrets reflets saumonés. Au nez, la présence d'amande, de pamplemousse rose, d'orange sanguine et d'odeur liquoreuse se manifestait. En rétro-olfaction, on pouvait y retrouver amande grillé, nectarine avec un touche discrète de clémentine. En somme toute, l'accord fût des plus réussi et ce en toute délicatesse gustative.

Les amicalistes présents ont très apprécié l'ensemble du repas champêtre et remercient les organisateurs, Johannie St-Roch et Jean-François Fiset, pour la réussite avec brio de ce repas champêtre 2023!

Carpe Diem!!

**Benoît Branchaud**



## **RAPPORT D'ACTIVITÉ** **DÉGUSTATION DE LA BIENVENUE 2023** **VENDREDI 8 SEPTEMBRE 2023**

L'organisateur était encore sous emprise dopaminique cette soirée-là. Il ne cachait pas bien son jeu. Avec le soutien d'une équipe extraordinaire, ces 4 heures d'effervescence et de plaisir ont passé comme du beurre blanc dans la Téfal. 64 personnes se sont présentées et l'ambiance était festive au top. Verre de **Segura Viudas Reserva** à la main et canapé de l'autre, on serrait les mains avec les yeux tout aussi perlants que le contenu du verre. Et ma foi, on peut dire qu'à ce moment précis de la soirée, le party prenait son envol comme St-Exupéry planant au-dessus des rues du Vieux-Québec.

Vient ensuite le premier service : une suite infinie de délicieux sandwiches et salades, élaborés par le traiteur Épicure. Quant aux vins, on a fait de belles découvertes : **Emiliana Adobe Chardonnay Reserva Valle Casablanca 2022**, du Chili, et **Mirafiore Langhe 2020**, de l'Italie.

L'organisateur ne part jamais sans son gong vietnamien. Gong! Mais là, il l'avait oublié, avec comme conséquence qu'il était devenu presque impossible de sortir de *Capharnaüm* pour faire quelques annonces et décrire les services. On se serait cru devant l'étal de poissons d'*Ordralphabétix*.

Et soudain, le 2<sup>e</sup> service entre en scène : des terrines et pâtés artisanaux accompagnés de deux vins rouges succulents : le **AdegaMãe Pinot Noir Lisboa 2019**, du Portugal, et le **Torres Secret del Priorat 2021**, d'Espagne. Il faut dire à ce moment de la soirée que plusieurs personnes faisaient des vocalises et que toutes les autres vibraient au son des « Ah bon? Tu reviens de Tananarive ». L'organisateur a jasé avec plusieurs, tout en distribuant cartes de membre et remerciements à celles et ceux qui lui avaient soufflé à l'oreille cette phrase sublime de son auteur fétiche : « maintenant que j'ai bu ce que j'ai bu, je sais que je suis ici (...) ».

Et comme la soirée semblait encore jeune et qu'il restait encore quelques secondes à L'horloge de l'Apocalypse, je pris la décision de *hâler* le 3<sup>e</sup> service, tel un orignal *callant* le chasseur. Arrivèrent alors à la queue leu leu les fromages, Chemin Hatley, Gouda fort et celui avec une couche sédimentaire du précambrien en son centre, de même que leurs compagnons **Beni di Batasiolo Gavi 2022**, d'Italie et le **Clos des fous Itata 2021**, du Chili. Soirée internationale avec crédits carbone échangeables à la Bourse de Gatineau.

C'est à ce moment précis que 22 h sonna et que nous constatâmes que le temps avait du retard et que le bonhomme 22 h ne s'était pas pointé le bout du nez. Vite le 4<sup>e</sup> service! Les chariots de desserts assortis furent éconduits avec stridence tout en laissant des marques sur le plancher. Et pour accompagner ces douceurs, un **Château Ségur du Cros Loupiac 2019**, de France. Vive la France.

En somme, cette Bienvenue fut une Grande Traversée et, à l'image de notre été, passa trop rapidement, en laissant derrière elle des souvenirs de moments exquis qu'on a déjà envie de recréer. Nos invités sont repartis en chantant, en vélo électrique, j'ai même vu une calèche, et certains ont insisté pour dormir près de la machine à laver les verres. L'organisateur était dans un état de félicité avancé. Il tient à remercier chaleureusement tous celles et ceux qui l'ont épaulé et tous les autres qui lui ont fait voir le visage de Bodhidharma.

Mon chat dort encore sur le sofa et moi sur le plancher d'ardoise au l'orée de magnifiques érables. Belle soirée.

## **GRANDE DÉGUSTATION DE MONTRÉAL JEUDI 19 OCTOBRE 2023**

La section Outaouais a renouvelé l'entente avec le conseil d'administration de la *Grande dégustation de Montréal*. Il nous sera permis de participer à la période réservée aux professionnels le jeudi 19 octobre de midi à 16h 30. Le coût est de 75,00 \$ (taxes et dégustations incluses) pour y accéder. Le salon se déroulera au Grand Quai du Port de Montréal, 200, rue de la Commune Ouest, Montréal (Québec) H2Y 4B2.

Seulement un nombre limité de membres en règle de la section pourront profiter de cette offre. Tout comme l'an passé, chaque participant est responsable d'organiser son transport.

L'inscription et le paiement pour la grande dégustation se fera en communiquant avec Jean-François Fiset par courriel à [jefiset@videotron.ca](mailto:jefiset@videotron.ca). Seulement les virements par Interac sont acceptés. La priorité sera accordée selon l'ordre d'arrivée.

**Jean-François Fiset**

## **NOUVELLE SAISON – ATELIERS 2023-2024**

La nouvelle saison des ateliers débute en octobre.

**Voici l'horaire prévu à l'automne 2023 :**

Il reste des places pour ces ateliers et le cours Initiation. Pour ceux qui n'ont pas complété leur formation, c'est le moment de poursuivre vos apprentissages.

Atelier – Vins de la Californie (120 \$)  
Lundi 30 octobre et mercredi 1<sup>er</sup> novembre 2023

Initiation à la dégustation (190 \$)  
7, 9, 14 et 16 novembre 2023 (mardis et jeudis)

Atelier – Vins de Bordeaux (120 \$)  
Mardi 21 novembre et jeudi 23 novembre 2023

Atelier – Vins d'Italie (120 \$)  
Lundi 4 décembre et mercredi 6 décembre 2023

*La politique d'inscription aux cours/ateliers change. Le paiement du cours/atelier doit se faire lors de l'inscription. La confirmation du cours/atelier se fera une semaine avant le début du cours/atelier. Aucun remboursement ne sera fait après la confirmation du cours/atelier à moins qu'une personne de la liste d'attente veuille prendre votre place ou que vous trouviez un remplaçant. Si le cours/atelier ne se donne pas, vous serez remboursé.*

Pour les renseignements sur le cours et les ateliers, communiquez avec Yves Bovet à [yvesbovet007@gmail.com](mailto:yvesbovet007@gmail.com) ou au 819 778-6605.

## **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, *webmestre*

Venez découvrir l'Amicale sur les sites Internet suivants :

[www.amicaledessommeliers.com](http://www.amicaledessommeliers.com)



[www.facebook.com/ASQOutaouais](https://www.facebook.com/ASQOutaouais)

### **ACTIVITÉS DE L'AMICALE**

Patrick Langlois



819 772-8545



[patrick.langlois@videotron.ca](mailto:patrick.langlois@videotron.ca)

### **COURS - ATELIERS SUR LES VINS**

Yves Bovet



819 778-6605



[asq-cours@asq.qc.ca](mailto:asq-cours@asq.qc.ca)

### **ÉDITEUR DE LA LIE**

Yves Bovet



819 778-6605



[La\\_Lie@asq.qc.ca](mailto: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.