Vol. 33, Nº 02, Septembre 2024

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

Vendredi 27septembre 19 h
Dégustation technique
« Les vins du Chili et de l'Argentine »
Jardins du Château

Vendredi 18 octobre 19 h
Dégustation régionale
Bières de microbrasseries de l'Outaouais
Jardins du Château

Vendredi 1er novembre 19 h
Dégustation technique
« Orégon ou Bourgogne? »
Jardins du Château
L'invitation sera envoyée ultérieurement.

NOUVELLES

Vous trouverez ci-joint notre programme de promotions pour la saison 2024-2025. **Votre carte 2024-2025 vous permettra de profiter des rabais consentis par les commerces de notre programme.**

La **grande dégustation de Montréal 2024** sera présentée du 28 au 30 novembre 2024. Benoit Branchaud est en processus de négociations avec les responsables de l'événement. Il y aura plus de renseignements dans le prochain numéro.

À mettre à votre calendrier.
Les Agapes de Noël seront présentées le dimanche 8 décembre 2024.

N'OUBLIEZ DE RENOUVELER VOTRE ADHÉSION POUR

Mot du président

Dans tous mes *États*

Après la solide performance de Kamala, je me suis dit « l'affaire est *ketchup* ». J'étais nerveux. Comme Atlas sentant tout le poids d'une réussite apodictique. Un échec serait fâcheux pour nos animaux de compagnie… J'ai senti Félix un peu stressé.

J'ai eu mon plus beau vendredi 13. Nous avons démarré notre saison avec panache! Plus de 60 sourires m'ont salué à cette Bienvenue. J'y ai retrouvé mes amis, ravivé le feu de Bacchus et même rencontré une lectrice, peut-être la septième, je ne les compte plus. Plusieurs nous ont visités pour la première fois et je souhaite les revoir pour reprendre là où nous l'avons laissé.

Connaissez-vous Dr. Konstantin Frank? Accompagné par ma tendre *Thémis*, j'ai fait cet été une tournée des vignobles de la belle région des Finger Lakes dans le nord de l'État de New York. À quatre heures de route en passant par Syracuse et Geneva, sise entre Genoa et Naples, cette région ne ressemble au nord de l'Italie que pour ses lacs et ses vallées. Garda, Como, Maggiore,… Franciacorta? Nenni. Certes, riesling et gewurz ont très bien réussi dans certains cas (Dr. Konstantin Frank, Red Newt Cellars, Boundary Breaks, Lamoreaux Landing), mais pour les autres cépages, c'est la déception. Les hybrides tout comme les chardonnay et pinot noir. Pourtant, sur l'autre rive du lac Ontario, le comté de Prince Edouard brille de tous ses feux avec des chardos et des pinots remarquables! La différence vient sans doute du terroir et surtout du savoir-faire. Douze ans après notre première virée, notre constat: les Finger Lakes souffrent du syndrome de Raynaud.

Vous voulez une belle surprise? L'île d'Orléans! L'étoile montante se nomme Vignoble Ste-Pétronille, planté dans l'un des plus beaux villages du Québec. Les vins sont réussis, allant du mousseux au vin fortifié. Cépages hybrides et vitis viniféra (riesling, pinot gris, gewurztraminer, chardonnay et pinot noir) sont cultivés de façon biologique et, fait insolite, leur croissance est stimulée par champs magnétiques. Coup de cœur boréal!

L'automne approche. L'orange et le rouge colorent déjà mon horizon. Le chant des climatiseurs se fait plus discret. Je viens de m'inscrire à la prochaine dégustation Chili-Argentine. C'est le début de l'été là-bas. Psitt! On y va ensemble?

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
REPAS CHAMPÊTRE
JARDINS DU CHÂTEAU
VENDREDI 23 AOÛT 2024

Nos hôtes, Steve Baril et Jean-François Fiset, en collaboration avec le restaurant *Chez Fatima* nous avaient préparé une magnifique soirée afin de clore la saison 2023-2024. Nous avons été accueillis par d'excellentes bulles, suivi de délicieux mets et des douceurs, le tout accompagné de vins d'exception.

La soirée a débuté en beauté avec des bulles, le ***Bailly Lapierre Crémant de Bourgogne Brut, NM, Bourgogne, France (Cépages Pinot noir 90 %, Gamay 10 %, Degré d'alcool 12 %).*** Ce vin présente une belle couleur rose pâle et saumonée, avec des bulles fines et une mousse généreuse. Il nous dévoile des arômes de fraise, rhubarbe et fruits rouges. Il a une belle acidité. On goûte même plus de fruits comme le pamplemousse rose, il est très rafraîchissant. Un coup de cœur à notre table, il est même qualifié de l'adjectif gezellig ! (Adjectif néerlandais désignant une atmosphère conviviale, agréable ainsi que le temps passé avec des êtres chers)

Le premier service, composé d'entrées, nous a permis de découvrir de délicieux feuilletés aux légumes et vermicelles, des feuilletés au poulet et aux amandes, ainsi qu'une salade de tomates, concombres et fromage feta. Le vin accompagnant les entrées était le **Alois Lageder Pinot Bianco Sudtirol Alto Adige 2022, Italie (100 % Pinot blanc, 12 % d'alcool).**

Visuellement brillant et limpide, certains ont trouvé son nez fermé et discret, tandis que d'autres ont relevé des arômes d'agrumes, de poivre et de pétrole. En bouche, il est délicat, avec une belle acidité et une longueur agréable. L'accord le plus apprécié a été avec le feuilleté de poulet et aux amandes, dont l'acidité équilibrée complétait parfaitement la texture du feuilleté.

Le plat principal était un méchoui d'agneau et de poulet, accompagné de couscous et de riz, ainsi que de salades de carottes et raisins, de pommes de terre à la marocaine et de betteraves. Ce festin était accompagné par deux vins de grands producteurs, Haut Brion et Marchesi Mazzei.

Le **Clarendelle Inspiré Par Haut Brion, 2017, Bordeaux, France (74 % Merlot, 17 % Cabernet-sauvignon, 9 % Cabernet franc, 13 % d'alcool)** se distingue par sa couleur rouge rubis tirant sur le grenat. Il dévoile des arômes agréables de fruits. En bouche, on perçoit une acidité modérée et des saveurs de fruits rouges mûrs, de cassis et de cerise, avec des notes de réglisse et des tanins fondus. Les convives ont également noté une belle longueur en bouche.

Le **Mazzei Fonterutoli Chianti Classico, 2021, Italie (90 % Sangiovese, 6 % Merlot, 2 % Colorino, 2 % Malvasia Nera, 13,5 % d'alcool)** se distingue par sa robe grenat. Il dévoile des arômes de petits fruits noirs, tels que le cassis et la mûre. En bouche, les tanins sont présents avec une pointe de minéralité. En résumé, c'est un bon vin agréable à boire, mais encore un peu jeune**.**

Concernant les accords mets-vins, les convives étaient partagés. Certains ont préféré le bordeaux avec l'agneau, tandis que d'autres ont opté pour le Chianti Classico. Le choix d'une sauce forte pour accompagner le plat a évidemment influencé l'accord mets-vins.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
REPAS CHAMPÊTRE
JARDINS DU CHÂTEAU
VENDREDI 23 AOÛT 2024 *(SUITE)*

Le troisième service consistait en un assortiment de desserts, comprenant des biscuits, des gâteaux et des baklavas marocains. Ces douceurs étaient accompagnées d'un vin de dessert, le **Bartenura Malvasia di Casorzo, Casorzo, 2022, Italie (100 % Malvoisie, 5 % d'alcool).** Ce vin, d'une couleur rosée tirant vers l'orangé, dévoile des arômes de miel, de fruits mûrs et de cerise noire. On y détecte une légère effervescence et des notes de fraise sucrée. En termes d'accords, ce vin se marie bien avec les desserts plus légers, comme les biscuits et les gâteaux, mais s'efface devant le baklava. Selon certains commentaires, le meilleur accord serait avec les biscuits aux amandes.

Ce fut une soirée agréable, riche en discussions et en découvertes vinicoles. Un grand merci à nos organisateurs, Steve et Jean-François !

Luc Léger

COURS ET ATELIERS
NOUVELLE SAISON 2024-2025

La nouvelle saison des cours et des ateliers débute en octobre. Il reste des places dans les cours/ateliers offert à l'automne 2024.
Voici l'horaire :

Atelier – Vins de la Californie (120 $)
Mardi 29 octobre et jeudi 31 octobre 2024
Initiation à la dégustation (190 $)
5, 7, 12 et 14 novembre 2024 (mardis et jeudis)
Atelier – Vins de Bordeaux (120 $)
Mardi 26 novembre et jeudi 28 novembre 2024
Atelier – Vins de l'Italie – Complet

Pour ceux qui n'ont pas complété leur formation, c'est le moment de poursuivre vos apprentissages. Si vous avez des membres de vos familles ou des amis qui s'intéresseraient au monde du vin, n'hésitez pas aussi à leur parler de nos cours et encouragez-les à s'inscrire au cours « Initiation à la dégustation ».

La politique d'inscription aux cours/ateliers a changé l'an passé. 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 les cours et ateliers, communiquez avec Yves Bovet à yvesbovet007@gmail.com ou au 819 778-6605.

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.