

Dégustation Vins et Fromages

Club Lions de Saint-Romuald



Le 12 novembre 2022

Le Club Lions de Saint-Romuald

Nous nous faisons souvent poser la question : qu'est-ce que c'est un club Lions ? Voici quelques pistes qui vous permettront de découvrir qui nous sommes.

Le club Lion est un club international, présent dans plus de 200 pays et comptant environ 1,4 million de membres, dans 48,000 clubs. Ce sont des hommes et des femmes bienveillants qui se regroupent, se retroussent les manches et se mettent en œuvre pour faire des actions qui améliorent la qualité de leur communauté. Des hommes et des femmes qui œuvrent ensemble afin d'avoir un impact durable et de transformer plus de vies.

Cinq principales causes tiennent à cœur aux Lions : la Vue, le Diabète, la Faim dans le monde, le Cancer Infantile et l'Environnement. Souvent on aimerait agir mais on se dit que notre action ne sera pas très utile. Rappelez-vous que seul on peut agir sur notre monde mais ensemble nos actions iront encore beaucoup plus loin.

Imaginez que vous gagnez un gros montant à la loterie et que je vous demande 25 sous, allez-vous me les refuser ? Dans un mois il y a 44,640 minutes, si je vous demande seulement 180 minutes de ce temps, allez-vous me les donner ?

Ce soir, en acceptant notre invitation, vous m'avez donné plus que ces 180 minutes. Vous vous êtes amusés, vous avez bien mangé et bien bu et vous aidez votre communauté grâce aux sommes amassées ici ce soir. Si vous avez le goût de vous joindre à nous, vous serez accueilli à bras ouvert et vous pourrez ainsi agir pour le bien de notre communauté. Le Club Lions de Saint-Romuald désire vous remercier sincèrement de votre participation à cette dégustation Vins et Fromages 2022.

Apéro



Commençons les célébrations en dégustant un mousseux, le Sumarroca Brut Nature Gran Reserva Cava 2018

Découvrez cette perle de la côte méditerranéenne de l'Espagne. Bulles fines, superbe persistance, fraîcheur irréprochable, ce mousseux joue sans aucun complexe dans la cour des grands! Il est tout simplement remarquable!

Cépages : **Parellada 38 %**, **Xarel-Lo 29 %**, **Maccabeu 23 %**, **Chardonnay 10 %**

Degré d'alcool : **12 %** Taux de sucre : **2,7 g/L**

Particularité : **Produit bio**

Code SAQ : **13408929**

Code CUP : **08412766133625**

1^{er} Service

L'EMPEREUR



Fromagerie Fritz Kaizer de la Montérégie.

La richesse aromatique de ce fromage à pâte molle à croûte lavée, fait de lait pasteurisé, dévoile, entre autres, une odeur de navet. Ce fromage au goût de beurre salé présente aussi une palette de saveurs complexes. La souplesse fait aussi partie de ses qualités. Il s'agit d'un fromage au grand caractère d'où le fait qu'il porte bien son nom d'Empereur. Matières grasses: 26 %.

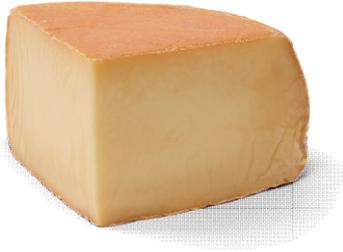
L'ATTRAPPE-CŒUR (Brie)



Fromagerie Trappe à fromage de l'Outaouais.

Affiné de 4 à 6 semaines, ce fromage à pâte molle à croûte fleurie est fait de lait pasteurisé venant de fermes laitières de l'Outaouais. Sous la croûte blanche et duveteuse se présente une pâte de couleur crème à la texture variant de crayeuse à crémeuse, de la croûte vers le centre. Ce fromage de type brie offre un doux arôme de champignon blanc et goutte le lait frais aux notes de beurre. Matières grasses 24%

LE FOU DU ROY



Fromagerie : Les fromagiers de la Table ronde, Région : Laurentides

Affiné plus de 60 jours, ce fromage fermier biologique à pâte semi-ferme et à croûte lavée est fait de lait pasteurisé bio provenant directement du troupeau de vaches Holstein. Sa pâte souple et fondante en bouche dévoile un merveilleux bouquet d'arômes de beurre, d'arachide, de foin ainsi qu'une légère touche fermière. Le propriétaire M. Ronald Alary affirme que : « Nous nous sommes appelés Les Fromagiers de la Table Ronde parce que les décisions se prennent tous ensemble autour d'une table ».

Pour agrémenter ce 1^{er} service, vous pourrez déguster du smokedmeat de porc Turlo, du saucisson de la boucherie Turlo, un confit d'oignons et une salade de betteraves et pommes. Pains, craquelins et fruits frais.

Le vin proposé pour accompagner ce service est le ElsVinyerons, LLuerna, c'est un vin naturel qui provient de la côte méditerranéenne d'Espagne, appellation d'origine Penedès. Son cépage majoritairement du Xarel-Lo et une partie légère de vin vieilli en fut de chêne. Belle complexité, note de terre, végétal et floral ainsi qu'un léger bois et une belle longueur en bouche. Fruits frais du verger, pomme verte, poire. Degré d'alcool 12% et taux de sucre inférieur à 1,2g/L.

Code SAQ : 14727243 Code CUP : 08410644130148

2^{ème} Service

LE BALLOT



Fromagerie Rang 9, Plessisville

Affiné de 6 à 7 semaines, ce fromage artisanal sans lactose à pâte semi-ferme est fait de lait pasteurisé. Il est roulé à la main et sa couche de cendre végétale prend la forme d'une spirale, rappelant ainsi l'image d'un ballot de foin d'où son nom Le Ballot. Ce fromage présente des arômes boisés prononcés et un goût de beurre caramélisé. Matières grasses : 28%

LA MASCOTTE



Fromagerie Fritz Kayser, Noyan (Qc)

Fromage à pâte semi-ferme fait entièrement de lait de chèvre. En bouche, on retrouve un goût d'amandes grillées suivi d'une finale caprine. Sa croûte lavée dégage une odeur légèrement boisée qui saura certainement attirer votre attention.

Ce fromage s'est mérité le prix de SUPER GOLD au World Cheese Awards 2021-2022 ! Un des meilleurs fromages au monde.

LE TREMBLAY



Fromagerie L'autre Versant, Hébertville,

Le Tremblay est un fromage fermier au lait cru et à croûte affinée en surface aux saveurs prononcées de beurre frais et d'amandes. Ce fromage montre bien la progression de la saveur de l'extérieur vers l'intérieur. Matières grasses : 47%

Pour compléter ce service vous pourrez vous régaler d'une terrine de canneberges et poivre rose, de confit de carottes et d'olives marinées. Craquelins, pains et fruits variés agrémenteront ce 2^{ème} service.

Pour accompagner ce 2^{ème} service, nous vous offrons un Canet Valette, Saint-Chinian, Antonyme, 2020 Produit Bio

Parfois identifiée comme étant le « Beaujolais » de Canet Valette, la cuvée Antonyme se veut la version digeste et tout en fruits des vins du domaine. Misant sur les cépages classiques du Languedoc, Cinsault 50% et Mourvèdre 50% le vin est d'une fraîcheur bienvenue.!

Degré d'alcool 13,5 % et Taux de sucre, 1,7g/L

Code SAQ**11013317** Code CUP**08026080001265**

3^{ème} Service

LE PÉRIBONKA



Fromagerie La Normandoise, Normandin

Ce fromage à pâte molle à croûte mixte orangée est fait de lait entier pasteurisé. Sa pâte est de couleur jaunâtre, onctueuse à coulante si chambrée. Son goût salé, lactique et quelque peu rustique offre de délicieux arômes de légumes racines. Le nom du fromage s'inspire du petit village Péribonka situé dans le comté Maria-Chapdelaine au nord du lac Saint-Jean. Matières grasses : 31%

TOMME DU HAUT-RICHELIEU



Fromagerie Fritz Kayser, Noyan (Qc)

Fromage à pâte semi-ferme fait entièrement de lait de chèvre. En bouche, on retrouve un goût d'amandes grillées suivi d'une finale caprine. Sa croûte lavée dégage une odeur légèrement boisée qui saura certainement attirer votre attention. Matières grasses : 24%

LE CIEL DE CHARLEVOIX



Fromagerie Famille Migneron de Charlevoix

Affiné au moins 60 jours, ce fromage à pâte semi-ferme persillée de fabrication artisanale est fait de lait entier pasteurisé. Ce fromage bleu, au goût doux et aux arômes de champignon et de crème, convient bien à ceux qui désirent s'initier à ce type de produit. Sa pâte est onctueuse et légèrement persillée de veinures bleues laisse en bouche une saveur subtile et agréablement piquante. Certains artistes ont dédié leurs œuvres à l'illustration de certains de leurs fromages. Tel est le cas de l'œuvre de Guy Paquet produite à l'an 2000, intitulée *Un ciel de Charlevoix*, œuvre liée au fromage Le Ciel de Charlevoix. Matières grasses 27%

Ce dernier service sera accompagné de pains et de craquelins variés mais aussi de confiture de physalis, de pacanes caramélisées et de pastilles de chocolat.

Pour déguster avec ce 3^{ième} service nous vous offrons un Château Picourneau, Haut-Médoc 2016

Abordable et accessible grâce à une trame tannique tout en souplesse, ce vin de la Rive gauche du Bordelais, à dominance de cabernet-sauvignon, est élaboré par la famille Richard. Le palais laisse place à des saveurs de cèdre, de fruits rouges, de tabac et d'épices douces. Cépages : Merlot 60%, Cabernet-Sauvignon 35% et Petit Verdot 5%. Degré d'alcool 14% Taux de sucre : 1,4g/L

Code SAQ : 12836462 Code CUP : 03552272