Document generated on 07/14/2025 9:44 p.m.

Continuité

CONTINUITÉ

Trinquons à notre héritage vinicole

Caroline Fortin

Number 173, Summer 2022

URI: https://id.erudit.org/iderudit/99363ac

See table of contents

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)
1923-2543 (digital)

Explore this journal

Cite this document

Fortin, C. (2022). Trinquons à notre héritage vinicole. *Continuité*, (173), 5–5.

Tous droits réservés © Éditions Continuité, 2022

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

BILLET

Trinquons à notre héritage vinicole

Les beaux jours de l'été nous invitent souvent à boire un verre en bonne compagnie. Combien de coupes versées cette année contiendront du vin élaboré au Québec ? Selon un calcul rapide, plus d'une douzaine de millions. La viniculture d'ici a grandement mûri depuis ses débuts, il y a 40 ans, et suscite désormais un intérêt sans pareil. Dans ce numéro rafraîchissant, nous nous penchons sur le legs qu'elle représente.

À l'été 2021, *Continuité* avait exploré les liens qui unissent le patrimoine à la production de bières et de spiritueux. Nous proposons aujourd'hui un second volet à notre dossier sur l'alcool au Québec. L'élevage du vin méritait en effet un traitement exclusif. Parce qu'il a changé le goût du Québec, mais aussi, son allure même.

L'intérêt actuel pour les crus locaux prend sa source dans un passé lointain, ainsi que le relate l'historienne Catherine Ferland. Puis, dans les années 1980, les premières exploitations vinicoles commerciales sont apparues dans la province. L'effervescence de cette industrie a alors commencé à marquer le paysage. Dans la région de Brome-Missisquoi, comme dans d'autres, les vignes ont transformé le territoire en un décor de charme, été comme hiver. Un patrimoine qui enivre… de beauté !

Dans la région de Brome-Missisquoi, comme dans d'autres, les vignes ont transformé le territoire en un décor de charme, été comme hiver.

Par les pupilles comme par les papilles, la population québécoise a appris à apprécier les fruits que lui offre son terroir. Pour répondre à sa curiosité grandissante, le milieu a implanté des activités d'œnotourisme. Ainsi sont nées les très courues routes des vins de la Montérégie et des Cantons-de-l'Est. L'Économusée du vigneron, à Dunham, enregistre aussi beaucoup de visites.

Si la tradition vinicole québécoise est bien jeune par rapport à celle de l'Europe, elle se taille néanmoins une place. Avec vision et passion, ses artisanes et ses artisans travaillent à relever les défis associés au climat d'ici, développant des crus uniques grâce à leur créativité. Et qui dit vin, dit savoir-faire et patrimoine immatériel. C'est pourquoi nous avons interviewé des spécialistes qui optent pour une approche classique ou utilisent des ingrédients locaux pour élaborer leurs cuvées.

Certains vignerons ont eu l'audace de construire une cave pour laisser vieillir leur production en fûts. Un article donne un aperçu de trois chais contemporains. Ces constructions, artisanales ou originales, pourraient bien constituer l'assise d'un patrimoine de demain.

Cet été, quand vous siroterez un vin québécois, pensez à ce numéro. Et à l'enthousiasme de tous ces gens dont le travail fait briller notre terroir !

CAROLINE FORTIN
DIRECTRICE GÉNÉRALE ET RÉDACTRICE EN CHEF