

400 ans de vin au Québec

Catherine Ferland

Number 173, Summer 2022

Patrimoine et vin. L'héritage de nos vignerons

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/99368ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

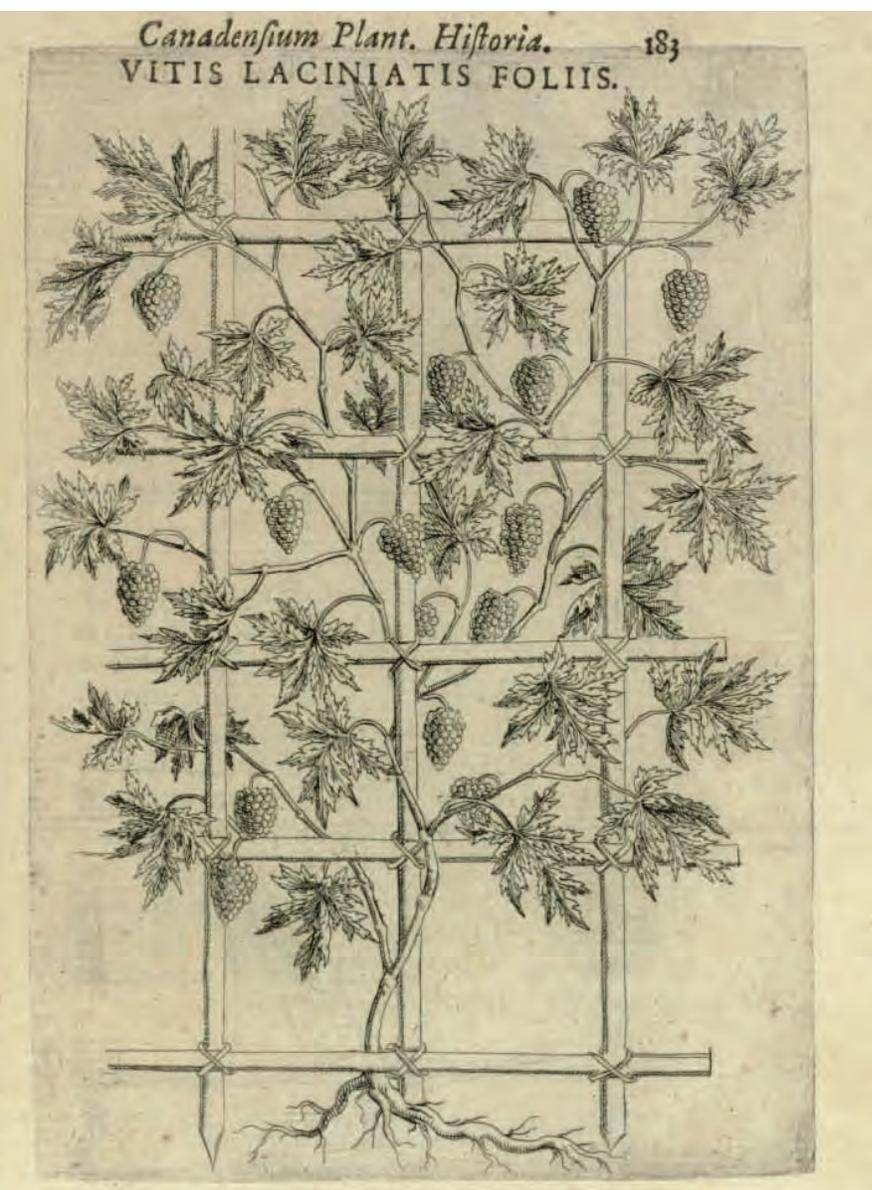
1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Ferland, C. (2022). 400 ans de vin au Québec. *Continuité*, (173), 20–23.

4000 ans au Québec



Bien que jeune, l'histoire de la viniculture d'ici foisonne de chapitres au contenu aussi varié qu'étonnant.

CATHERINE FERLAND

En 2020, la culture de la vigne au Québec s'est traduite par la production de plus de deux millions de bouteilles de vin. Tout un contraste avec les timides tentatives qui ont ponctué l'histoire du vin d'ici. Depuis le raisin des vignes sauvages décrites par les premiers explorateurs jusqu'à celui des cépages les plus récemment mis au point, la matière première a été maintes fois récoltée, cultivée, transformée, oubliée et retrouvée.

On sait depuis longtemps que le raisin peut croître en terre d'Amérique. Déjà, les sagas vikings du Moyen Âge relatent l'existence d'une terre très fertile où pousse la vigne, baptisée « Vinland », vraisemblablement située dans le golfe du Saint-Laurent. Quant aux témoignages sur la présence de cette plante en territoire québécois, ils remontent à l'arrivée de Jacques Cartier. C'est au cours de ses voyages de 1535 et de 1541 que l'explorateur malouin décrit des vignes « chargées de raisins aussi noirs que des mûres, mais non pas aussi agréables que ceux de France ». Quelques décennies plus tard, Samuel de Champlain, fondateur de Québec, remarque à son tour que des vignes poussent sur l'île d'Orléans ainsi qu'aux abords du lac Saint-Pierre, en amont de Québec. Le voyageur Marc Lescarbot précise, à la même époque, que la vigne canadienne possède « le tronc haut de trois à quatre pieds, les raisins beaux et gros », ajoutant que « le raisin y mûrit plus aisément, [l'île d'Orléans] ayant d'ailleurs une terre fort propre à cela, sablonneuse et graveleuse ».

Du gros rouge qui tache

On tente bien sûr de tirer parti de cette ressource. Les missionnaires ont l'honneur d'être les premiers vignerons

ans de vin ébécois

locaux. Entre 1610 et 1670, les jésuites mentionnent souvent les vignes canadiennes dans leurs *Relations*. Les récollets s'adonnent aussi à quelques expérimentations, utilisant un mortier de bois et une serviette de la chapelle en guise de pressoir, un seau d'écorce faisant office de cuve. Le résultat est-il satisfaisant? Pierre Boucher, gouverneur de Trois-Rivières, note qu'il s'agit « de gros vin, qui tache beaucoup, et qui d'ordinaire est meilleur un an après que l'année qu'il est fait ». À la fin du XVII^e siècle, les sulpiciens font également des tentatives vinicoles à Montréal, cette fois à partir de vignes importées de France. Or, les plants de *Vitis vinifera*, adaptés au climat européen, ne survivent qu'au prix d'efforts soutenus. On se résigne à importer du vin d'Europe.

La viticulture se poursuit néanmoins dans la vallée du Saint-Laurent, mais pour produire du raisin de table. Au milieu du XVIII^e siècle, le botaniste scandinave Pehr Kalm précise que la vigne sauvage pousse en grande abondance dans la forêt qui couvre l'île de Montréal, coexistant avec les variétés européennes cultivées dans les jardins, dont celui de l'ingénieur militaire Gaspard-Joseph Chaussegros de Léry.

Avec l'arrivée de la population d'origine britannique, dès 1763, les goûts se transforment. Aussi l'engouement pour le vin s'estompe-t-il au profit de celui pour la bière, le gin, le punch et le cherry. La viticulture d'ici entre alors dans une période de dormance qui durera pratiquement 100 ans.

Un premier essor vitivinicole québécois

C'est dans le dernier tiers du XIX^e siècle que l'idée de produire du vin au Québec reprend de la vigueur. Le contexte est alors favorable : face à la forte consommation des eaux-de-vie et à la montée de l'alcoolisme, le vin semble moins néfaste, tant pour la santé que pour la moralité publique. La reprise des relations commerciales directes avec la France, en 1855, signe aussi les retrouvailles avec la culture gastronomique française, dont le vin est indissociable. Enfin, et peut-être surtout, la progression de la viticulture en Nouvelle-Angleterre et dans la vallée de l'Ohio représente un puissant incitatif : le développement de variétés de vignes hybrides mieux adap-



De gauche à droite :

Vigne canadienne sur treillis

Source : Jacques-Philippe Cornuti, *Canadensium plantarum*, Paris, Simon Le Moyne, 1635, domaine public

Illustration de la récolte du raisin au vignoble de Beaconsfield en 1879

Source : Dessin de J. Weston. *L'Opinion publique*, vol. 10, n^o. 44, 30 octobre 1879, p. 519

tées au climat nord-américain — les raisins de ces cépages parviennent à maturité au plus tard à la mi-septembre — rend enfin possible une viticulture digne de ce nom au Québec.

Quelques promoteurs saisissent cette occasion : c'est le cas de Justin McCarthy de Courtenay, qui réalise plusieurs expérimentations vinicoles dans les années 1860 dans la région de Québec. Aux dires de certains notables, son vin s'apparente au bordeaux par son goût et sa couleur.

« C'est un spectacle nouveau pour nous que la vue de ces coteaux couverts de ceps vigoureux, de vignes chargées de fruits. »

- Journaliste de *La Minerve*, 1879



Premières vendanges au Vignoble de l'Orpailleur en 1985
Source : Vignoble de l'Orpailleur



Charles-Henri de Coussergues, qui gère les activités du Vignoble de l'Orpailleur depuis 40 ans, plante des vignes avec son frère François en 1983.
Source : Vignoble de l'Orpailleur

L'œnophilie gagne ensuite plusieurs propriétaires terriens de différentes régions. Entre 1870 et 1890, une bonne trentaine de vignobles apparaissent dans la vallée du Saint-Laurent. Celui de Beaconsfield, à Pointe-Claire, se démarque particulièrement. John Henry Menzies y démarre une première plantation de 2500 ceps en 1877 : dès l'année suivante, il récolte une tonne de raisins. Après 2 ans, ce vignoble s'étend sur une trentaine d'arpents où s'alignent 12 000 plants de vigne sur treillis. « C'est un spectacle nouveau pour nous que la vue de ces coteaux couverts de ceps vigoureux, de vignes chargées de fruits », s'enthousiasme un journaliste de *La Minerve*, en août 1879.

Une partie de la production est transformée en vin qui, dit-on, se situe à mi-chemin entre le porto et le bordeaux. Fait intéressant, John Henry Menzies et ses associés reçoivent des commandes de vigneronnes de France et d'Allemagne, désireux de remplacer leurs plants détruits par un puceron, le phylloxéra. La meilleure arme contre ce petit insecte, qui ravage des millions d'hectares de vignes entre 1870 et 1900, s'avère en effet la greffe de *vinifera* sur des pieds de *riparia* et de *labrusca*, les variétés américaines étant épargnées par le phylloxéra !

La fin du XIX^e siècle est témoin d'intéressants développements. D'abord, la présence de vigneronnes laïcs, notamment Charles Gibbs qui, sur un versant du mont Yamaska, cultive

près d'une cinquantaine de variétés de raisins provenant d'hybrides nord-américains et de croisements européens. Il y a aussi le travail des communautés religieuses. Si les oblates, les hospitalières, les sulpiciens et les jésuites exploitent de modestes vignobles, les cisterciens de l'abbaye d'Oka se démarquent à la toute fin du XIX^e siècle. Avec leurs quelque 1500 mètres de vigne (dont un cultivar dit « Champion d'Oka »), les moines produisent annuellement plus de 10 000 gallons de vin, essentiellement du vin de messe et des vins médicinaux.

De la dormance à l'effervescence

En 1901, le Québec compte environ 109 000 plants de vigne répartis entre 94 fermes et vignobles. Or, le manque de soins, le climat, les maladies, la Première Guerre mondiale, la crise économique des années 1930 ainsi que le mouvement prohibitionniste venu des États-Unis contribuent à freiner ce bel élan. En 1931, il ne reste plus que 2000 plants de vigne éparpillés sur une poignée de fermes...

Il faut attendre plus d'une génération pour voir ressurgir la viticulture québécoise. Dans les années 1960 et 1970, les hybrides mis au point par l'agronome québécois Joseph-O. Vandal donnent enfin l'impulsion nécessaire à la production locale. En effet, si la chaleur humide des étés du Québec compense un peu

la brièveté de cette saison, il faut quand même travailler avec des plants s'accommodant d'un cycle végétatif court et, surtout, qui résistent au froid intense de nos hivers! L'introduction de techniques comme le buttage mécanique et l'emploi de toiles géotextiles favorise l'expansion du vignoble québécois.

Les contraintes climatiques influencent aussi les techniques de vinification. Parce que les jus issus de raisins québécois présentent souvent une forte acidité, les vignerons disposent de certaines techniques permettant de donner plus de souplesse et de rondeur à leurs vins. Ils peuvent ajouter du sucre dans les cuves après la première fermentation, une pratique séculaire appelée « chaptalisation » (qui a d'ailleurs pour effet d'augmenter le degré alcoolique) ou encore recourir à la fermentation malolactique. Ce dernier procédé, découvert dans les années 1960, consiste à introduire des micro-organismes qui transforment et « consomment » l'acidité du vin.

Au milieu des années 1980, quelques vignobles, dont L'Orpailleur à Dunham, en Estrie, ouvrent la voie en obtenant les premiers permis de vente de vin artisanal. Ils sont bientôt suivis par une vingtaine d'autres. La création de l'Association des vignerons du Québec en 1987, devenue depuis le Conseil des vins, offre enfin aux producteurs un organisme fédérateur. Mieux concertés, les efforts sont fructueux : 33 vignobles sont en activité au Québec au tournant des années 2000, surtout en Montérégie, en Estrie et dans la région de Québec. Ils exploitent au total 164,5 ha et produisent plus d'un demi-million de bouteilles. Le vin québécois n'occupe toutefois que 0,5 % des parts du marché de la province, en 1999.

Du vin du Québec, SVP!

Les deux premières décennies du nouveau millénaire sont déterminantes : la maturation des vignes, plantées pour la plupart dans les années 1990, favorise l'accroissement rapide de la production globale, tandis que des campagnes de marketing moussent les vins québécois auprès des consommateurs. On voit fleurir des circuits agrotouristiques et même des routes des vins. Il faut dire que la viticulture québécoise s'inscrit dans une formidable diversification de la production d'alcools locale : aux bières de microbrasseries se sont joints les apéritifs de petits fruits, les spiritueux à base d'eau d'érable, l'hydromel, le cidre, les eaux-de-vie fleurant les herbes boréales et, bien sûr, les vins, dont ceux de glace. La reconnaissance de l'indication géographique protégée « Vin du Québec », en 2018, renforce encore la crédibilité de la viticulture d'ici.

Le Conseil des vins du Québec rapporte qu'en 2020, les 975 ha de vignes en culture dans la province ont permis de produire près de 2,3 millions de bouteilles de vin. Cette croissance n'est pas près de s'interrompre, de nombreux viticulteurs ayant annoncé leur intention de planter davantage de vignes au cours des prochaines années afin de répondre à l'explosion de la demande! ♦

Catherine Ferland est historienne spécialisée dans les questions liées à l'alcool et à l'alimentation.



L'ENDROIT pour tous vos besoins en emballage :

- vos expéditions web
- vos emballages cadeaux
- vos emballages écologiques
- et même plus ...

visitez notre site web
lpaubut.com



RESTAURATION ET AGRANDISSEMENT

VERGER
HEMMINGFORD

EVOO
ARCHITECTURE

