

De la Nouvelle-France à nos jours **Une tradition viticole tenace au Québec**

Jean-Marie M. Dubois

Numéro 65, printemps 2001

Les pays dans le pays : savoir-faire, traditions et terroirs

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/8345ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Dubois, J.-M. M. (2001). De la Nouvelle-France à nos jours : une tradition viticole tenace au Québec. *Cap-aux-Diamants*, (65), 32–37.



De la Nouvelle-France à nos jours

Une tradition viticole tenace au Québec

PAR JEAN-MARIE M. DUBOIS

Les grandes régions viticoles, qu'on retrouve maintenant sur presque tous les continents, n'ont pas surgi de génération spontanée. Elles ont toutes été patiemment bâties de volonté d'humains, d'abord dans des régions climatiquement favorables, puis dans des régions plus marginales comme c'est le cas des zones tempérées froides dont fait partie le Québec. Il est incontestable que les facteurs climatiques sont les plus déterminants pour la répartition tant de la vigne indigène que de la vigne cultivée dans le monde. Et encore, tous les cépages n'ont pas les mêmes besoins, les mêmes rendements et la même qualité œnologique, d'où l'entêtement

millénaire des vignerons à créer des cépages adaptés par les croisements de diverses variétés. Ce n'est qu'ensuite qu'interviennent les facteurs topographiques, géomorphologiques, pédologiques et microclimatiques. Les milieux peuvent même être artificiellement modifiés, telles les fameuses terrasses du Lavaux en bordure du lac Léman, en Suisse.

UNE PLANTE FRILEUSE

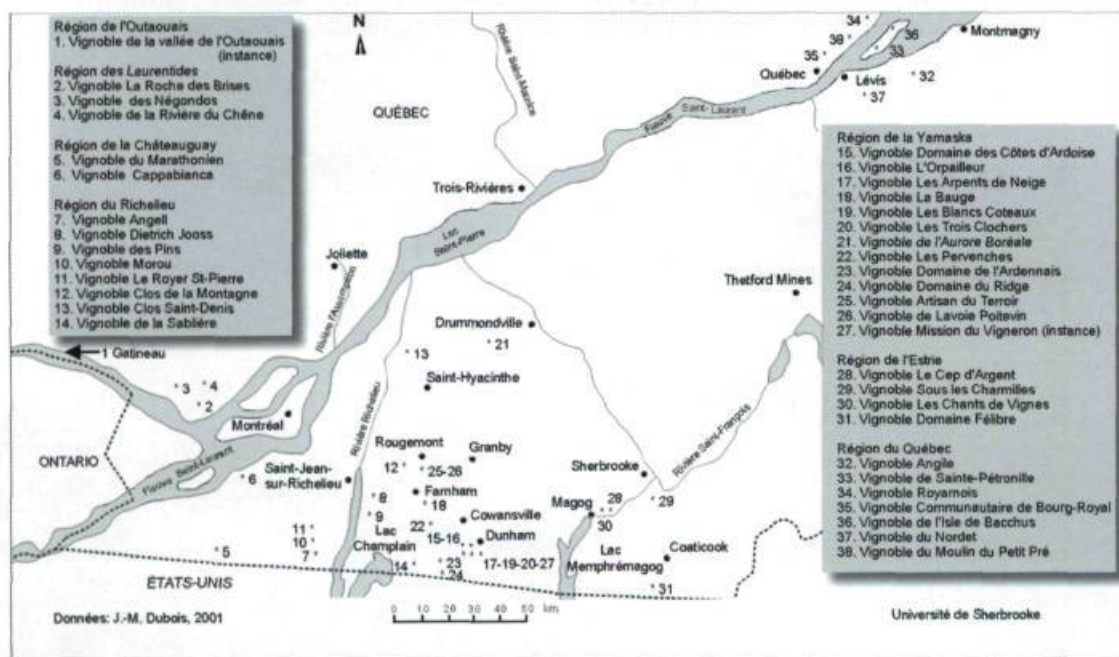
De façon générale, la vigne ne supporte pas des températures moyennes annuelles plus basses que 9 °C ou 10 °C alors que, dans la plaine du Saint-Laurent, par exemple, elles sont d'à peine 6 °C. Les cépages les plus tolérants au froid (dits rustiques) n'endurent pas des températures inférieures à -25 °C à -35 °C.

Les vendanges au vignoble de Beaconsfield, à Pointe-Claire, en 1879. (Gravure tirée de *l'Opinion publique*, 30 octobre 1879, p. 519. (Archives de l'auteur).)

Les hybrides, moins tolérants, tels la plupart des cépages au Québec, ne supportent pas des températures inférieures à -20°C à -30°C , tandis que les cépages européens (dits nobles) acceptent mal des températures inférieures à -10°C à -20°C . Et on sait, qu'au Québec, on enregistre presque tous les hivers des températures très basses, allant jusqu'à -35°C et même -41°C .

très petits vignobles ont cependant survécu dans des jardins de familles aisées et de communautés religieuses, surtout près de Montréal et de Québec.

Entre 1850 et 1900, on assiste à un regain de la viticulture avec l'introduction d'hybrides ontariens ou étatsuniens plus tolérants au froid, mais aussi de moindre qualité. On cul-



Répartition des vignobles commerciaux du Québec, en 2001, par régions viticoles. (Archives de l'auteur).

LA VITICULTURE AU QUÉBEC

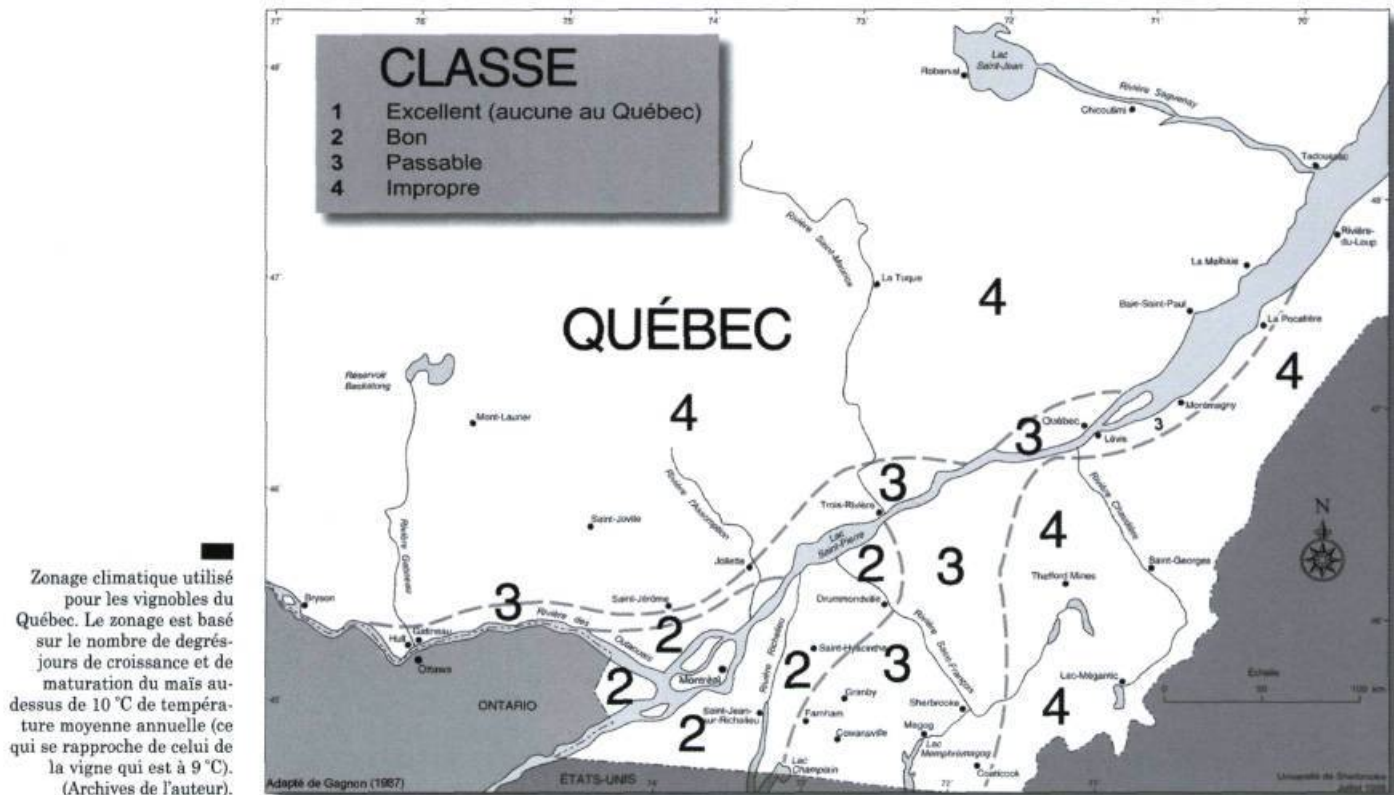
Même si plusieurs explorateurs ont remarqué une profusion de vignes indigènes sur les berges du Saint-Laurent, dont Jacques Cartier en 1534 en nommant *isle de Bacchus* l'île d'Orléans actuelle, la vigne indigène (*vitis riparia*) est à la limite nord de son aire de répartition. Il n'est donc pas étonnant que les efforts d'introduction de la vigne cultivée en Nouvelle-France n'aient pas été un succès. En effet, même depuis Samuel de Champlain, près de son Abitation en 1608, et pendant tout le Régime français, on voulait recréer les habitudes de consommation européennes et on plantait de la vigne dans les potagers. Ces plants de cépages nobles périssaient au premier hiver ou pendant les quelques années suivantes. Les conditions physiques du milieu autres que climatiques n'y étaient donc pour rien. On s'est ainsi habitué à importer le vin de France et d'Espagne ou à boire du cidre, de la bière ou de l'eau, puisque les arrivages de vin par bateau étaient trop irréguliers. Le vin était surtout consommé par l'élite. Pendant le Régime anglais qui suit, l'importation de vin en passant par la Grande-Bretagne s'est accentuée au détriment de la plantation de la vigne. De 1760 à 1850, de

tive ainsi surtout pour le raisin de table. Au moins une trentaine de petits vignobles (40 ha) sont disséminés dans la vallée du Saint-Laurent, dont trois commerciaux à Pointe-Claire et à Longueuil. On fait même des essais en serre, ce qui s'avère trop coûteux, et le comte Justin de Courtenay tente vainement d'intéresser le Gouvernement du Québec à cette culture, ce qu'il réussira plus tard, mais en Ontario. Cette période est suivie d'un déclin de la viticulture à la suite de problèmes de gel et aussi à cause de l'action efficace des ligues de tempérance liées à la ferveur religieuse. L'étatisation de la vente des boissons alcooliques, en 1921, avec la Régie des alcools du Québec va aussi contribuer à cette situation. Il ne serait resté qu'une quinzaine de petits vignobles de communautés religieuses lors de la Deuxième Guerre mondiale.

La période de 1945-1980 correspond à un timide regain de la viticulture. Les mentalités changent à la suite du goût du vin que les soldats ont rapporté d'Europe. De même les vagues d'immigrants européens apportent leurs habitudes de consommation et de fabrication du vin domestique. Y contribuent aussi la libéralisation des mœurs de la Révolution tranquille et l'ouverture au monde et aux

voyages de l'Expo 67, de Montréal. Cette période correspond également à un retour à la terre de gentlemen-farmers qui cherchent des cultures hors de l'ordinaire. Déjà, on souhaite aider la nature plutôt que la contrer. Le frère J. Armand Savignac, des clercs de Saint-Viateur, à Joliette, Gérard Millette, du Collège Macdonald, à Sainte-Anne-de-Bellevue et Michel Croix, des Vignobles du Québec inc., à Saint-Bernard-de-Lacolle, expérimentent des pratiques culturales et de protection hivernale. Joseph Vandal, de l'Université Laval,

coïse prend une expansion rapide. En 1984, on dénombrait déjà au moins 90 petits vignobles familiaux répartis sur 32 ha dans presque toutes les régions du Québec. Cinq d'entre eux, totalisant près de 83 000 ceps, deviendront les premiers vignobles commerciaux du Québec, en 1985, lors de l'élargissement de la loi sur la vente de boissons alcooliques artisanales. Cependant, les contraintes de la vente à l'exploitation et l'utilisation du seul raisin produit sur place amènent la création de l'Association des vignerons du Québec



effectue de nombreux essais d'hybridation qui aboutiront, à la fin des années 1980, à la création d'un hybride résistant ne demandant pas de protection hivernale : le Vandal blanc. On dénombre une quarantaine de petits vignobles à la fin de cette période, dont quelques-uns expérimentaux. De plus, une première association de viticulteurs amateurs est formée à Charlesbourg, en 1979, à l'instigation de Gilles Rondeau et de Joseph Vandal. Cette association y est toujours active et elle est à l'origine de très nombreux vignobles, dont celui de Bourg-Royal.

UNE INDUSTRIE ARTISANALE EN EXPANSION

Aidés par une augmentation importante de la consommation de vin des Québécois, entre autres aux repas, les précurseurs d'après-guerre ont si bien œuvré, qu'à partir du début des années 1980, la viticulture québécoise

(AVQ), en 1987, afin de revendiquer plus de latitude. Malgré tous les gains obtenus, l'AVQ de même que les autres associations (cidre, hydromel et boissons alcooliques de petits fruits) ont encore beaucoup de combats à mener pour en arriver à une bonne mise en marché de leurs produits. Actuellement, il y a 38 vignobles commerciaux au Québec (dont deux en instance de permis), répartis surtout dans les régions de la Yamaska, du Richelieu, de l'Estrie et de Québec, mais aussi de la Châteauguay, des Laurentides et de l'Outaouais. Ils totalisent environ 512 000 ceps sur plus de 146 ha. On peut estimer la production à plus de 450 000 bouteilles d'environ 119 vins différents, dont 50 % de blancs, 25 % de rouges, 10 % de rosés, ainsi que 15 % de vins effervescents, de liquoreux, de vins de vendanges tardives et de vins de glace. En plus, on dénombre plus de 150 vignobles familiaux de plus de 200 ceps, soit probablement plus de 150 000 ceps.

DES SOINS PARTICULIERS

Cette expansion de la viticulture québécoise s'effectue à l'intérieur de zones climatiquement favorables, définies par le nombre de degrés-jours de croissance au-dessus de 10°C de température moyenne annuelle. On utilise ici le critère pour la croissance et la maturation du maïs, lequel est très près de celui de la vigne (9 °C). On remarque qu'il n'y a aucune zone excellente pour la vigne au Québec puisque, même dans la région au sud de Montréal, la température moyenne annuelle n'excède pas 6 °C. Aussi, il faut donc que les vignerons protègent du froid hivernal les ceps de la plupart des cépages hybrides, tel le Seyval blanc qui est l'hybride français le plus répandu pour le vin blanc (72 %, en 1998). On recouvre ainsi les ceps de 30 à 60 cm de terre et parfois de feuilles mortes. Il faut souvent protéger la récolte du gel au début de l'automne, lorsque la température risque de descendre à moins de -1 °C, en faisant brûler des bûches à foyer ou par tout autre moyen pour amorcer la convection de l'air. Hors de la zone climatiquement favorable des régions de Montréal, du Richelieu et de Trois-Rivières (zone 2), la plupart des vignobles sont sur des sites microclimatiquement favorables en termes d'orientation des pentes ou de proximité de plans d'eau régulateurs de températures. On en retrouve donc dans la zone 3, mais très peu dans la zone 4, où ces conditions de site doivent être particulièrement favorables. Il faut dire que la plupart des vignerons ont planté sur un site qu'ils avaient acquis pour d'autres fins. Mais quelques uns avaient choisi leur site pour exploiter un vignoble; ces derniers s'étaient basés tant sur des facteurs microclimatiques que des facteurs de localisation près des routes touristiques et des marchés urbains, et non sur d'autres critères reliés au terroir.

VERS DES VINS DE TERROIR?

Si l'on s'interroge sur une notion de terroir pour la vigne au Québec, il faut convenir qu'actuellement on ne peut encore en définir les caractéristiques, car les vignobles sont trop jeunes et leur densité est trop faible. De plus, la majorité des vignobles ouverts avant 1998 (68 %) se retrouvent indistinctement sur des sols de granulométrie fine d'origine marine ou glaciaire (de sable silteux à argile silteuse), un peu sur des sables ou graviers littoraux (16 %) et aussi sur des altérites d'ardoise ou de schistes (12 %). Même s'il est important pour la vigne de se retrouver en terrain qui s'égoutte bien, ce n'est donc généralement pas le cas tant à cause du type de sol, comme on vient de le voir, qu'à cause des faibles pentes (72 % ont moins de 3 °), de sorte que le

drainage est presque toujours bonifié au moyen de drains souterrains.

Cependant, si le développement de la viticulture continue de progresser au rythme actuel, à l'intérieur des différentes zones climatiques indiquées précédemment, il serait éventuellement possible de définir des terroirs dont les facteurs distinctifs pourraient s'inspirer de ceux qui ont déjà été établis, entre autres en France. En effet, d'après le géologue français Pierre Laville, un terroir est une unité homogène déterminée par des critères du milieu naturel que le vigneron ne peut modifier aisément, comme la climatologie (pluviométrie et températures), la mor-



Charge de ceps de Seyval blanc au vignoble du Domaine de l'Ardennais, à Stanbridge East. (Photographie de la collection J.-M. M. Dubois n° 97-25-21).

Tableau 1 - Répartition des vignobles familiaux au Québec, en 1984. Cinq de ces vignobles deviendront commerciaux dès l'année suivante.

Régions agricoles	Nombre de vignobles	Nombre de ceps	Superficie (ha)
Bas-Saint-Laurent/			
Gaspésie	4	500	0,50
Québec	41	24 000	4,00
Beauce	2	350	0,30
Nicolet	4	650	0,50
Sherbrooke	7	2 400	1,30
Richelieu	17	91 000	20,00
Châteauguay	6	7 000	4,20
Outaouais	-	-	-
Abitibi/			
Témiscamingue	1	50	0,01
L'Assomption	3	2 400	1,15
Mauricie	2	175	0,02
Saguenay/			
Lac-Saint-Jean	3	75	0,01
Total Québec	90	128 600	31,99
Tiré de Dubois (1993)			

phoclimatologie (insolation), la géomorphologie (altitude, pente, exposition), la géologie, la pédologie (type de roche-mère, épaisseur, texture, granulométrie, minéralogie, chimie) et l'hydrogéologie (réserve en eau). Cependant, la notion de vin de terroir est plus restrictive, puisqu'elle fait appel en plus aux caractéristiques des cépages ainsi qu'aux pratiques culturelles et de vinification afin de donner au vin une *personnalité* relativement stable basée sur des constats organoleptiques (analyse sensorielle). Sans cependant aller jusqu'à inclure les pratiques de vinification, le géologue ontarien Simon Haynes, lui, synthétise l'ensemble des critères de la notion de terroir de la façon suivante :

- climatiques : température minimale et maximale, ensoleillement, vent, précipitations;
- géomorphologiques : relief, altitude, forme de la pente, degré de pente, drainage naturel;
- pédologie : composition et porosité, minéralogie, chimie, texture, granulométrie, minéralogie des argiles;
- géologie : nature et géochimie de la roche-mère du sol, pétrographie et texture des couches sous-jacentes, circulation et chimie des eaux de surface et des eaux souterraines;
- pratiques culturelles (ou conduite) : palissage et taille, espacement des rangées, élagage de grappes, fertilisation, amendements, ajout de sol, drainage souterrain et irrigation.

À partir de l'expérience de la France, de l'Allemagne, de l'Italie et même de l'Afrique du Sud, il semble évident que les caractéristi-

Tableau 2 - Premiers vignobles commerciaux du Québec avec permis de vente, en 1985.

Vignoble	Localisation	Année de plantation	Nombre de ceps
La Vitacée	Sainte-Barbe	1977	7 325
Angell	Saint-Bernard-de-Lacolle	1979	9 000
Des Côtes d'Ardoises	Dunham	1980	16 000
De L'Orpailleur	Dunham	1982	44 800
Saint-Alexandre	Saint-Alexandre	1980	5 800
Total			82 925

Tableau 3 - Statistiques pour caractériser les régions viticoles du Québec, en 2000.

Région viticole	Nombre de vignobles commerciaux	Superficie (ha)*	Nombre de ceps*	Types de vins*
Yamaska	13	55	220 000	40
Estrie	4	20	83 000	15
Richelieu	8	27	100 000	35
Québec	7	20	37 000	14
Laurentides	3	15	45 000	8
Outaouais	1	5	15 000	1
Châteauguay	2	4	12 000	6
Total Québec	38	146	512 000	119

* approximation à cause de problèmes d'accès à certaines données nominatives

■
Larges entre-rangs du vignoble de L'Orpailleur de Dunham, permettant la circulation de la machinerie, entre autres pour le buttage et le débottage. (Photographie de la collection J.-M. M. Dubois n° 97-21-17).



ques des vins peuvent être liées à différents terroirs définis à partir d'un bon nombre des critères présentés. Par contre, dans certaines régions, on commence timidement à y penser (Argentine, Chili, Ontario, Colombie-Britannique) et dans d'autres, (Australie, Nouvelle-Zélande, Californie), on est encore réfractaire à la notion de terroir pour la vigne, qui est plutôt considérée comme un mythe. Au Québec, nous n'en sommes même pas encore rendus à l'étape de penser terroir, tel que mentionné plus haut, mais il faut déjà commencer à amasser les données nécessaires auprès des vignerons dans ce but. ♥

Jean-Marie M. Dubois et Laurent Deshaies. (2001) «L'introduction de la vigne cultivée au Québec : une très jeune région vitivinicole malgré 400 ans d'histoire». *Actes du 1^{er} Symposium de l'Association internationale d'histoire et de civilisation de la vigne et du vin*, El Puerto de Santa Maria (Espagne), 18-20 mars 1999 (sous presse).

R. Fortin. (1984) «Répartition des vignobles au Québec». *De la vigne au vin*, vol. 2, n° 2, p. 2.

Simon J. Haynes. (1999) «Geology and wine 1. Concept of terroir and the role of geology». *Geoscience Canada*, vol. 26, n° 4, p. 190-194.

D. Jackson and D. Schuster. (1987) *The production of grapes & wine in cool climates*. Butterworths



Pour en savoir plus :

Laurent Deshaies et Jean-Marie M. Dubois. (1997) *Études d'opportunité sur le développement de l'industrie viti-vinicole dans le Haut-Richelieu*. Comité de travail communautaire du Haut-Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu, 93 p.

Jean-Marie M. Dubois. (1993) «Contraintes et potentiel du milieu physique pour les vignobles au Québec». *Géographes*, n° 4, p. 35-42.

Jean-Marie M. Dubois. (1993) «Origine et historique de la vigne au Québec». *Géographes*, n° 4, p. 13-18.

Laurent Deshaies et Jean-Marie M. Dubois. (éd.) (1993) «Vins et vignobles artisanaux au Québec». *Géographes*, n° 4, 110 p.

Jean-Marie M. Dubois et Laurent Deshaies. (1997) «Guide des vignobles du Québec». Sainte-Foy, Les Presses de l'Université Laval, 297 p.

Horticultural Books, Wellington (Nouvelle-Zélande), 192 p.

M. Lafrance. (1992) «De la qualité des vins en Nouvelle-France». *Cap-aux-Diamants*, n° 28, p. 14-17.

Pierre Laville. (1990) «Le terroir, un concept indispensable à l'élaboration et à la protection des appellations d'origine comme à la gestion des vignobles : le cas de la France». *Bulletin de l'Office international de la vigne et du vin*, vol. 63, n° 709-710, p. 217-241.

Jean-Marie M. Dubois est professeur au Département de géographie et télédétection de l'Université de Sherbrooke

Buttage de la vigne Le Cep d'argent près de Magog. (Photographie de la collection de J.-M. M. Dubois n° 94-33-17).