

## Tout un terroir à boire

Gabrielle Anctil

---

Numéro 173, été 2022

Patrimoine et vin. L'héritage de nos vignerons

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/99371ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

---

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

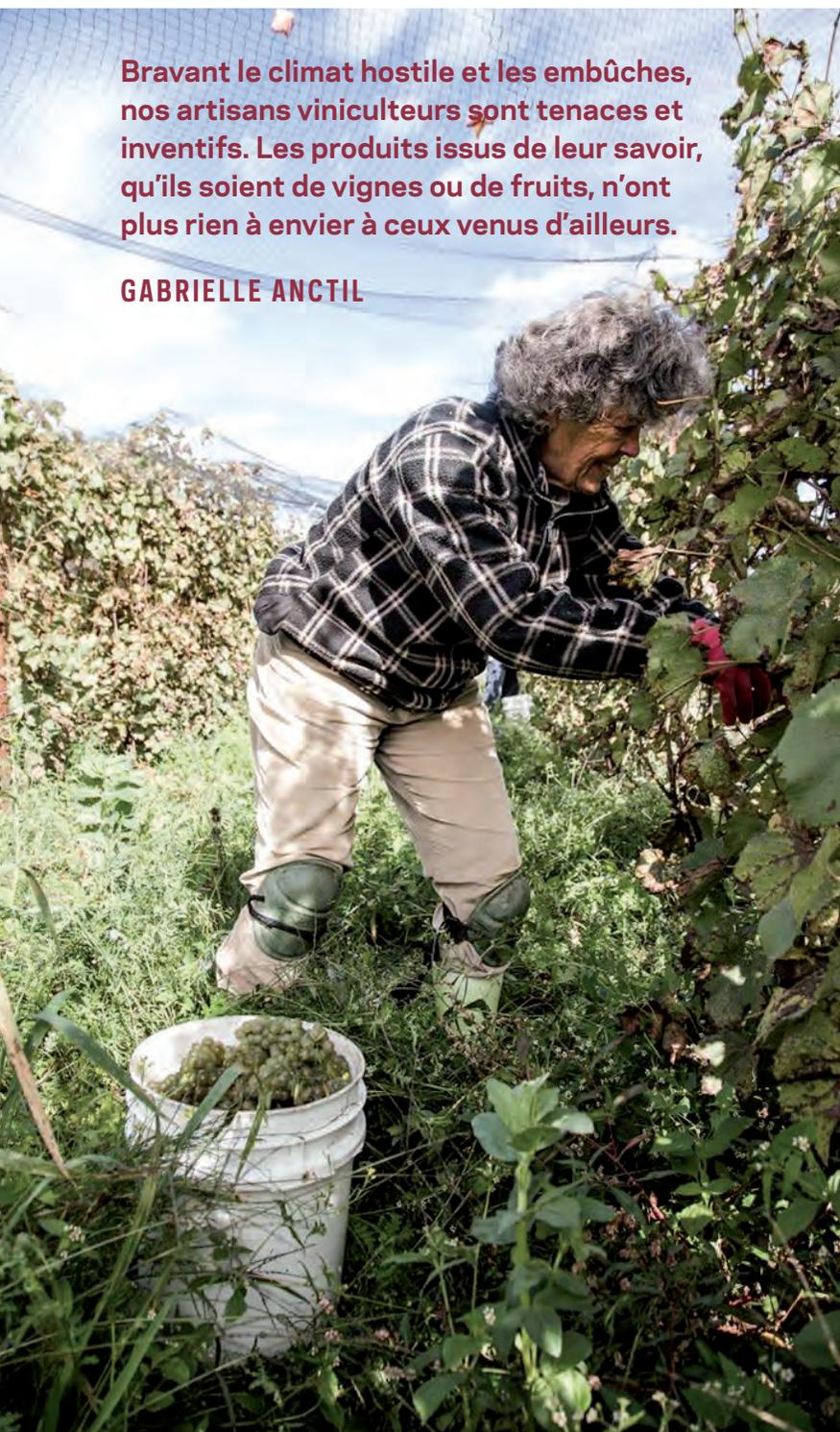
---

Citer cet article

Anctil, G. (2022). Tout un terroir à boire. *Continuité*, (173), 32–35.

Bravant le climat hostile et les embûches, nos artisans viticulteurs sont tenaces et inventifs. Les produits issus de leur savoir, qu'ils soient de vignes ou de fruits, n'ont plus rien à envier à ceux venus d'ailleurs.

GABRIELLE ANCTIL



# Tout à boire

« Pour faire du vin ici, il faut vraiment le vouloir », lance Vanya Filipovic, sommelière et propriétaire de l'agence d'importation Les Vins Dame-Jeanne, avec un sourire dans la voix. « Lorsque les gens d'ailleurs regardent le Québec, ils voient surtout notre créativité, notre débrouillardise et notre passion. »

Quand Christian Barthomeuf a planté les premières vignes commerciales québécoises à Dunham, en Estrie, dans le but d'en faire la culture, au début des années 1980, rien ne permettait de présager l'actuelle ébullition des vins d'ici. « On me traitait comme le fou du village », se rappelle le pionnier. Un peu entêté, le Français d'origine a poursuivi son travail, traçant la voie à des vigneron·ne·s tout aussi passionnés que lui. Au fil du temps, il a produit le premier vin de glace québécois. Il a aussi inventé un breuvage désormais reconnu à travers le monde : le cidre de glace.

« Notre culture vinicole toute jeune ne nous enferme pas dans des carcans trop étroits, fait valoir Vanya Filipovic. Ici, on n'a pas les limites de l'Europe, où les vigneron·ne·s doivent composer avec une tradition millénaire. C'est un territoire vierge, les possibilités sont infinies. »

L'idée de produire du vin n'est pas nouvelle au Québec. Mais pour nos ancêtres, ce sont des petits fruits comme la fraise et le bleuët qui servaient de base aux boissons alcoolisées. « Les gens en faisaient à la maison, de la même manière qu'on faisait la confiture. La première qui a fermenté du vin de petits fruits dans notre famille, c'est Carmel Martin, mon arrière-grand-mère », raconte Nathalie McIsaac, propriétaire de l'entreprise familiale Le Ricaneux.

Celle qui développe depuis les années 1980 des alcools à base de fruits locaux précise que ce genre de production n'est pas encore le fait d'experts. « On a demandé à un œnologue de nous aider pour produire notre vin de sureau, mais il n'en savait pas plus que nous. On a dû développer notre propre expertise. »

## Dompter le froid

L'avantage principal des petits fruits, c'est qu'ils sont déjà adaptés au climat. « La matière première était déjà optimale

# un terroir e

quand on a commencé les essais, note Nathalie McIsaac, dont les terres se situent à Saint-Charles-de-Bellechasse, à l'est de Québec. On cultive simplement les fruits dans les champs. »

Ce n'est pas le cas pour les viticulteurs, qui doivent se procurer des équipements parfois onéreux pour permettre aux fragiles vignes de traverser les changements saisonniers. « On doit dépenser des milliers de dollars pour une machine qui servira tout au plus quelques jours au printemps », soupire Véronique Hupin, sommelière et copropriétaire avec Michael Marler du vignoble Les Pervenches, à Farnham, en Estrie. Elle parle d'une éolienne qui permet de garder l'air chaud près du sol pendant la nuit, évitant ainsi aux vignes de geler lorsque le mercure tombe sous zéro.

Certains vigneronns vont aussi couvrir leurs plants de toiles géotextiles en prévision de l'hiver. « C'est un peu plus de travail, mais ça permet de cultiver des cépages plus traditionnels », explique la vigneronne. Malgré les difficultés, elle se réjouit de voir que la situation s'améliore pour elle et ses collègues, grâce notamment aux avancées technologiques.

En revanche, tout cela est peut-être appelé à changer avec les bouleversements provoqués par la crise climatique. « Dans 10 ans, il ne se fera plus de glace dans les Cantons-de-l'Est », affirmait Christian Barthelemy en entrevue au magazine *Beside* au début 2021. Il croit que les prochaines années verront le développement d'autres régions viticoles comme l'Abitibi ou le Saguenay.

Pour sa part, Véronique Hupin voit déjà les effets du réchauffement planétaire dans ses champs, où elle note des variations de température extrêmes. « On comprend mal ce que ça veut dire pour nous », raconte la sommelière. Elle se garde

#### De gauche à droite :

Vendange du raisin seyval au vignoble Les Pervenches, à Farnham

Source : Les Pervenches

Avant l'arrivée de la neige, les plants de fraises sont recouverts de paille afin de les protéger du gel. Au printemps, cette paille est retirée, puis réutilisée dans les allées afin de contrôler les mauvaises herbes et de garder l'humidité du sol.

Source : Le Ricaneux



« C'est un territoire vierge, les possibilités sont infinies. »

- Vanya Filipovic



Seaux de raisins lors des vendanges  
Source : Les Pervenches

de conclure que les températures plus chaudes pourraient faciliter le travail des vignerons. « On atteint quand même les -30°C en hiver. Les cépages hybrides sont censés être résistants, mais il y a des limites ! »

### Rêver un raisin québécois

En plus de devoir garder leurs plants bien au chaud, les vignerons québécois visent un double exploit. Certains tentent de faire survivre ici des cépages comme le chardonnay ou le pinot noir, qu'on trouve habituellement dans des climats plus chauds.

D'autres se consacrent à la création d'une vigne hybride issue d'un mariage entre celles, rustiques, d'Amérique du Nord et *Vitis vinifera*, la vigne derrière les cépages traditionnels les plus couramment consommés. Cette vigne idéale serait à la fois adaptée au territoire et au climat d'ici sans que la robustesse du plant vienne diminuer la qualité du vin. Véronique Hupin se souvient de ses premières années à chercher ce Saint-Graal viticole. « Au début, on plantait un peu de tout. Notre pépinière locale nous donnait des plants qui n'avaient pas de nom, que des numéros, en nous disant : "Essayez ça, c'est l'avenir !" » Mais, en plus d'être long, le processus n'était pas fructueux. « On n'arrivait pas à faire de vins sans intrants

avec des cépages à numéro. Et quand tu bois le produit final et que la gorge te ferme, ça enlève l'envie de continuer », souligne la vigneronne.

Depuis, elle et son partenaire ont choisi de se concentrer sur des vignes plus traditionnelles. « Certains de nos collègues continuent à faire pousser de l'hybride, remarque-t-elle cependant. Depuis qu'on a arrêté d'essayer, il y a eu énormément d'avancées. » Preuve à l'appui, le frontenac, développé à l'Université du Minnesota, est désormais le cépage rouge le plus répandu au Québec.

### Goût de nature

Cela dit, Vanya Filipovic croit que c'est par le vin nature, sans artifices, que peut se développer un vin qui goûte le Québec. « Le vin nature ne peut qu'exprimer le goût du terroir, parce qu'aucun produit qui en masque le goût n'a été ajouté », fait valoir la sommelière.

Pionnière dans le domaine, Véronique Hupin se souvient de l'époque où le terme était inconnu du grand public. « Pourtant, on n'a rien inventé. C'est comme ça qu'on faisait le vin avant ! » Celle qui s'est lancée dans le vin nature en 2007 croit que pour créer de délicieux alcools sans devoir y ajouter d'intrants comme le sulfite, le Québec possède un avantage majeur : son climat. « Puisqu'on le fermente à une température plus basse, le vin nature sera moins chargé en alcool, ce qui rend sa production beaucoup plus facile que dans des endroits comme l'Italie », résume-t-elle. C'est l'approche que choisit aussi Christian Bartheuf. « Le froid ralentit la fermentation. On ne doit pas être pressé ! »

Véronique Hupin se désole cependant qu'il n'y ait aucune certification encadrant la production de vin nature. « Beaucoup de gens se réclament du terme, mais ce n'est pas tout le temps de la même manière. » Pour mériter cette appellation, un vin nature devrait privilégier l'usage de levures naturelles et de vignes biologiques, notamment.

De son côté, Christian Bartheuf pousse plus loin l'idée de production sans intrants. Copropriétaire avec sa conjointe, Louise Dupuis, du Clos Saragnat à Frelighsburg, qui produit cidres et vins biologiques, il croit en une approche qu'il nomme « la culture fondamentale ». Elle implique de planter ses arbres fruitiers au milieu d'un « fouillis végétal ». Composé d'arbres indigènes, de haies et de bosquets qui favorisent la présence de mares et de zones humides, ce terrain se gère par lui-même. Selon le cultivateur, cette méthode lui permet d'éviter tout engrais ou pesticide. « Notre terre n'a pas

vu le moindre engrais depuis 1999, lance-t-il fièrement. Nous sommes proches de la pureté absolue. »

### Le Québec, laboratoire vitivinicole

Par ailleurs, alors que le vin de raisin québécois se retrouve enfin dans la cour des grands, Nathalie McIsaac considère que ceux faits de petits fruits sont encore trop mal compris. « Beaucoup de gens ne savent pas qu'on peut faire du vin avec autre chose que le raisin », constate-t-elle.

Il y a certainement là un territoire à explorer pour ceux qui désirent faire preuve de l'inventivité que célèbre Vanya Filipovic. Celle-ci voit aussi d'un bon œil le travail que font les producteurs d'alcools de petits fruits. « Quand on regarde l'histoire, le vin de raisin était souvent mélangé à d'autres fruits et même à des épices », remarque-t-elle. Elle voit dans la créativité locale un retour aux origines du vin, citant en exemple le Clos Saragnat, où les fleurs qui poussent près des arbres fruitiers servent à l'occasion d'aromates pour le produit final. « Ça démontre une maturité étonnante. C'est simple de planter une vigne et d'éliminer toutes les autres plantes avec des produits chimiques. C'est beaucoup plus difficile d'intégrer les plantes indigènes au processus », s'enthousiasme-t-elle.

Quand on lui demande à quoi ressemble aujourd'hui un vin typiquement québécois, Vanya Filipovic répond qu'on le saura... seulement dans une centaine d'années. D'ici là, le



Au Clos Saragnat, les poules participent au succès de la culture : elles fournissent du fumier et mangent les insectes nuisibles.

Source : Clos Saragnat

Québec sert de laboratoire, inspirant par la bande les producteurs partout sur la planète. « Nous sommes connus à travers le monde pour être ceux qui ne s'arrêtent devant rien pour trouver des solutions », soutient la sommelière. N'est-ce pas là, finalement, une attitude profondément québécoise? ♦

Gabrielle Anctil est journaliste indépendante.

**Nouvelle Exposition**

**Écol** La récupération au fil du temps

MUSÉE DE LA MÉMOIRE VIVANTE

710, avenue De Gaspé Ouest  
Saint-Jean-Port-Joli (Québec)  
information@memoirevivante.org  
418 358-0518  
www.memoirevivante.org



Maisons distinctives sur mesure  
Rénovation / Restauration / Patrimoine  
Architecture écologique

**MARYSE LEDUC**

ARCHITECTE + DESIGNER

OAQ / PA LEED

info@maryseleduc.com

MARYSELEDUC.COM | 514 287-1214