

Le Québec viticole: Les cantons de l'Est, locomotive de la province (2)

Posted on 17 août 2012 by [admin](#)

Les Cantons de l'Est, la locomotive de la province (2)

Cet article paru en juillet 2012 est le deuxième consacré aux Cantons de l'Est d'une série sur le vignoble de la belle province dans le magazine Vins & Vignobles, édité au Québec. Les liens des premiers articles sont ci-dessous.

<http://www.petitcanon.org/2012/04/26/le-vignoble-du-quebec-entre-accomplissement-et-miroir-aux-alouettes/>

<http://www.petitcanon.org/2012/08/17/le-quebec-viticole-les-cantons-de-lest-la-locomotive-de-la-province-1/>

Les vigneronns québécois viennent d'obtenir du ministre du MAPAQ une contribution financière pour une campagne de promotion des vins du Québec et surtout, pour soutenir la certification Vin du Québec. Ce soutien officiel témoigne du travail colossal qui a été fait en 30 ans par quelques pionniers dont profitent légitimement aujourd'hui les jeunes domaines qui se sont créés dans les années 2000. La région des Cantons de l'Est étant à la source de ce développement, je me devais de mentionner certains de ses vignobles, moteurs de ce dernier, avant de poursuivre ma route vers les autres régions viticoles de la belle province.

L'orpailleur : le porte-parole provincial.

Doit-on encore présenter le Vignoble de l'orpailleur ? Associé depuis 30 ans à 3 partenaires, Charles-Henri de Coussergues administre le plus beau domaine de la province qui a été le premier à véritablement offrir au consommateur des vins de qualité constante. Dunham et toute la région lui doivent beaucoup puisqu'il centralise un engouement touristique douze mois sur douze dont profitent les autres domaines, les restaurants et les hôtels. Il se dégage de Charles-Henri de Coussergues un charisme contenu et rassurant, une disponibilité et une prévenance qui en fait le guide naturel de l'Association des vigneronns du Québec. Depuis quelques années, ses épaules supportent la charge de dossiers lourds, complexes – et j'ajouterai souvent ingrats – pour la reconnaissance de l'identité particulière des vins québécois. Forcément contesté dans son rôle – curieusement, personne ne convoite le poste – il remplit ses missions avec passion, détermination et surtout, une connaissance historique, géographique, politique et administrative du secteur viticole national qui justifient sa présidence et la pertinence de l'instauration d'une certification de qualité qu'il a insufflée : « Aucune certification n'est parfaite et tous les paramètres qui constituent une appellation ne font pas l'unanimité dans un regroupement de vigneronns – il suffit de voir la situation des AOPs en Europe -, toutefois, elle était nécessaire après tant d'années de sacrifice et de travail, et parce qu'elle est un moteur pour niveler par le haut. » Charles-Henri de Coussergues et son maître de chai Marc Grau sont des gens de la terre, d'une terre québécoise et d'un climat qu'ils ont adoptés en connaissance de cause, bien conscients que la production provinciale de vin ne répondra jamais aux trompettes de la

renommée mondiale par l'exportation. Toutefois, ils sont lucides quant à ce que la province peut offrir de qualité et d'originalité, d'abord aux consommateurs locaux, ensuite aux touristes étrangers, enfin aux dégustateurs de concours internationaux. L'orpilleur a été parmi les premiers vignobles québécois à remporter des médailles il y a plus de 20 ans. Visionnaire le Charles-Henri dites-vous ? Non. Juste clairvoyant.

L'orpilleur Brut – 26 \$ – disponible uniquement au domaine

Comme c'est le meilleur mousseux québécois, je ne pouvais l'éviter ! Il a fêté ses 20 ans l'année dernière et sa qualité, grâce à une durée plus conséquente de mise sur lattes année après année, s'est améliorée. Frais, axé sur les fruits blancs comme la poire, la pomme et le pamplemousse jaune, c'est un mousseux à la trame tendue qu'une effervescence soignée vient couvrir d'une agréable onctuosité. Excellent avec des huîtres de Malpègue.



Clos Saragnan : l'initiateur devenu référence

Christian Barthomeuf est un paysan au sens médiéval du terme, c'est-à-dire un homme qui vit sur sa terre, qui la nourrit comme il s'en nourrit. C'est un terrien, un vrai, à qui il ne faut pas parler de pesticide ou de fongicide. Ne le cherchez pas dans les revues ou les émissions de radio et de TV, personne ne le connaît. Personne, sauf tout le milieu du vin comme on dit ; le milieu québécois du cidre et du vin qui lui doit à peu près tout ; du moins tout ce qui est de qualité dans la province. Le cidre de glace ? C'est lui. Le seul vin de paille du Québec qui ferait pâlir des

vignerons du Jura ? C'est lui aussi. Aussi discret qu'efficace, Christian Bartheuf a d'abord travaillé pour les autres, les tout premiers, les défricheurs, les pionniers, ceux qu'on prenait pour des cinglés au début des années 1980. Était-ce lui le roi des fous ? Des fous qui ont la foi certainement, puisque 20 ans plus tard, en 2003, après avoir cautionné Les Côtes d'ardoise, La chapelle Sainte-Agnès, La face cachée de la pomme et Pinnacle il se lance dans l'aventure du Clos Saragnat avec sa femme Louise Dupuis. Entre les pommes, les poires, les prunes et les raisins toujours cultivés selon les principes de l'agriculture biologique, le couple et ses deux chevaux qui labourent la trentaine d'hectares sont devenus des références. Les reconnaissances pleuvent désormais et pour mieux apprécier leurs nectars, on commence par le cidre de glace disponible en SAQ, puis on file dans les Cantons de l'Est en prenant soin d'avoir pris rendez-vous pour découvrir les confidentielles cuvées dorées.

Cidre de Glace – Avalanche 2009 – 27,40 \$

Le nez est expressif, profond, charmeur, axé sur des notes de pommes au miel, de caramel blond, de tabac et de fruits secs. L'attaque en bouche est acidulée puis rapidement marquée par des accents de tarte Tatin voire de vieux rhum, au sein d'une texture dense et soyeuse qui ne manque pas de fraîcheur en finale, une finale intensément longue. Authentique et magnifique.

La chapelle Sainte-Agnès : un trésor au Québec

Dès qu'on franchit le portail de ce domaine qui borde la frontière état-unienne à Glen Sutton, on a l'impression d'être en Europe. Et dès qu'on circule dans le labyrinthe des caves voûtées s'il-vous-plaît, construites sous le coteau d'une pente à 30 %, on se demande qui est derrière cette folie. Une folie savamment construite et avec discernement, je précise. Nous ne sommes pas dans la fantaisie kitsch de domaines nord-américains qui copient l'architecture européenne et décorent leur jouet avec des appliques en stuc made in Taiwan. Derrière la Chapelle Sainte-Agnès, il y a une vraie européenne, instruite et passionnée, qui bénéficie d'un passé familial d'antiquaire dont les meubles et les objets rares, précieux et authentiques habitent les lieux dans un style hétéroclite de bon goût. Henrietta Antony est d'origine Tchèque ; au début des années 1990, elle décide que Sainte-Agnès, patronne de Bohème, aura sa chapelle consacrée sur les contre-forts du Mont-Sutton, sur un terrain acheté en 1986. L'aventure viticole démarre en 1993, il faudra 3 années pour construire le domaine, 3 années supplémentaires pour ériger le vignoble et 2 années encore pour que le vidal, le gewurztraminer, le riesling, le muscat et le geisenheim offrent un premier vin de glace. On est en 2001, le consultant-œnologue qui aide John Anthony, le fils d'Henrietta dans la vinification s'appelle Christian Bartheuf – tiens, tiens –, le succès est immédiat. La production est confidentielle, la qualité fascine tous les dégustateurs, le tarif des bouteilles est élevé, difficilement justifiable, la reconnaissance ne peut se faire qu'à travers les concours internationaux de dégustation, les médailles tombent, la demande est plus forte que l'offre, le tarif des bouteilles augmente, mais cette fois-là personne n'en fait le reproche. Le domaine consacre une partie de sa récolte au vin blanc sec depuis 2009, les vins de glace sont toutefois les plus convoités, ils ne se vendent qu'à la propriété. Ils ne sont pas seulement parmi les meilleurs liquoreux canadiens, ils sont au même niveau que les meilleurs vino santo, sauternes, jurançon ou vin de Constance de ce monde. Comptez autour de 60\$ pour 200 ml. J'oubliais : ce domaine est chez nous, au Québec, à une heure de route de Montréal, à deux heures de route de Québec et des milliers d'étrangers le visitent chaque année. Ne pas y faire un

saut, ne pas y déguster au moins une fois leur vin de glace quand on est québécois est une faute...de goût.

Vidal 2007 – Chapelle Sainte-Agnès – Vin de glace – 55 \$

Le nez est expressif, axé sur les arômes d'abricots secs, de marmelade, de caramel blond et de baklava. On s'attend alors à trouver beaucoup d'onctuosité à l'attaque en bouche, mais on est inévitablement surpris par la texture aérienne et souple, très digeste, toutefois pénétrante et longue, qui couvre les papilles et qui laisse le souvenir perdurant de fruits secs, de frangipane et de zestes d'oranges. Un grand moment de dégustation.



Le domaine du Ridge :

Situé près du lac Champlain à St-Armand depuis 16 ans, le Domaine du Ridge a la particularité de ne pas faire de vin de glace comme les autres domaines québécois, mais une vendange tardive – la Bise d'Automne -, car Denis Paradis, son propriétaire et administrateur aime les vins plus doux que liquoreux. Même esprit élégant du vin en ce qui concerne la futaille : un parc à fût est disponible dans le chai pour le vin rouge sec et le vin rouge muté, toutefois, « le bois ne doit pas masquer le fruité du vin, on met l'accent sur la pureté de nos raisins, des raisins propres au terroir local. On recherche la fraîcheur». Le domaine du Ridge est aujourd'hui parmi les plus vastes vignobles de la province grâce à 50 000 plants répartis sur 18 hectares. Il fournit annuellement autour de 75 000 bouteilles et si son vin rosé est parmi les plus vendus des vins de la belle province à la SAQ, c'est justement parce que son nom est devenu un repère de fiabilité pour le

consommateur local. Ce dernier est annuellement invité aux vendanges et si vous êtes de sexe féminin, un fouloir bien spécial vous y attend ! Il vous permettra chère madame de participer à la création d'une cuvée confidentielle (1300 bouteilles !) faite de seyval blanc que j'ai toujours appréciée.

Vin rosé – Champs de Florence 2011 – 15,90 \$

Seyval noir dominant pour ce rosé au premier nez floral, puis à l'attaque en bouche axée sur une fruité d'agrumes confits et de bonbons acidulés. La texture est ronde, la fraîcheur n'est pas occultée par la sensation de sucre résiduel en finale, c'est un rosé réussi pour les apéritifs gourmands.

Pinnacle : l'autre côté de la pomme

Charles Crawford est un homme d'affaires qui s'est fait avoir par son propre succès ! Ce montréalais a dû immigrer en Estrie parce qu'en moins de 2 ans, son domaine de Frelighsburg est devenu une incontournable marque québécoise : Pinnacle ! 200 hectares de pommiers, c'est à dire des milliers d'arbres qui longent le 45^{ème} parallèle d'une propriété familiale au départ modeste, devenue une véritable entreprise internationale. 10 ans après sa création, la couleur bleu royal du Domaine Pinnacle a conquis 3 continents et collectionne les honneurs, quel que soit le produit élaboré ! Parmi les derniers nés, une crème de pomme aussi onctueuse que légère à faire chavirer de jalousie un paysan de Normandie ou des Asturies. Parce que je dois l'écrire : lorsque j'ai fait goûter la savoureux laitage alcoolisé lors d'un récent voyage en France à un cidriculteur du Pays d'Auge, la critique fut définitive : « pourquoi n'a t-on pas eu cette idée avant, nous qui faisons du cidre avant que le Québec n'existe ? » Éloquent n'est-ce pas ?

Cidre de glace – Domaine Pinnacle – Signature Réserve Spéciale – 38,25 \$

L'or liquide du Québec : ce cidre est tout simplement charmeur, moelleux, intense et digeste. On passe d'arômes classiques de pommes chaudes à ceux de caramel blond en rencontrant ceux, plus subtils d'épices indiennes et de zestes d'agrumes au sein d'une texture dense et interminable. Un grand ambassadeur de la belle province.