

## Sous la neige, des raisins, un château, un conte

Josée Blanchette 18 décembre 2009 Alimentation



Photo : ralph thompson, photoimagerie

Le vin de glace, un produit du terroir fabriqué à la mitaine.

Glen Sutton — Sous la nappe blanche déposée par le froid, accrochés aux flancs du mont Sutton, 7000 vignes prennent leur pied et un conte de Noël dort sous la neige. Au vignoble Sainte-Agnès, samedi dernier, on profitait de la température frisquette, entre 8 et 12 degrés Celcius, pour cueillir les grappes de riesling et de gewurztraminer du vin de glace.

Les raisins gelés conservent l'eau et laissent suinter leur nectar sucré, lequel sera fermenté puis mis en bouteilles: plus ou moins 3000, bon an, mal an. J'y ai trempé le bout des lèvres, un jus de raisin qui fera perdre la raison à 55 \$ la petite fiole d'élixir.

Ce qui pourrait être une simple histoire de vignes et de vin artisanal millésimé primé (médaille de bronze du Decanter) n'est qu'une toute petite partie de l'aventure. La fée des étoiles et des médailles s'appelle Henrietta Antony, bientôt 78 ans, fabricante d'abat-jour à Westmount, antiquaire, rêveuse, pionnière aux sens premier et figuré du terme.

Arrivée au Canada il y a 60 ans, cette Tchèque a fui le régime communiste avec sa famille, une valise de couches à la main, celles de son petit frère Henri qui n'avait qu'un an. «Mes parents m'ont appelée Henrietta parce qu'ils espéraient un fils, dit la seconde fille des quatre enfants. Toute ma vie, je crois que je me suis employée à leur prouver que je valais mieux qu'un garçon.»

Les misères de la guerre, de la malnutrition, du froid, les neuf déménagements avant l'âge de 16 ans, la fuite par la forêt bohémienne dans la nuit, seule avec sa petite soeur de dix ans; les souvenirs demeurent vifs dans son esprit: «Je me rappelle que nous n'avions pas le droit de boire le lait condensé, réservé à mon petit frère. Un jour, torturée entre le désir et le remords, j'ai cédé et j'ai bu une gorgée de ce lait des dieux. C'était écrit "Made in Canada" sur la boîte. J'étais très contente d'émigrer dans ce pays, même si aujourd'hui je ne verserais pas une goutte de ce maudit lait dans mon café!, raconte celle qui bénit son pays d'adoption. J'étais si contente d'arriver dans un pays où les seules limites qui m'étaient imposées étaient celles de mes capacités. Et je n'avais plus peur qu'on vienne me tirer de mon lit la nuit pour m'emmener travailler dans une mine d'uranium...»

### Du rêve à la pelle

C'est en 1959 qu'Henrietta fait l'acquisition de son premier terrain dans la vallée de la Missisquoi; 14 acres qui prendront de l'expansion au fil du temps. Cinquante ans plus tard, Henrietta est propriétaire de 450 acres sur le chemin Scenic et de 168 acres supplémentaires de l'autre côté de la vallée, histoire de préserver la vue et la nature qui l'entoure. «Ce domaine serait un rêve pour un promoteur», s'émerveille cette entrepreneure née.

Son vignoble en terrasses offre une vue spectaculaire sur cette région sauvage et montagnaise qu'on surnomme «la petite Suisse». J'achetais de l'emmenthal chez la fermière voisine lorsque j'étais petite, bien avant que n'existe l'appellation «fromage de lait cru». Le goût suffisait à convaincre.

Par contre, il manquait le vin. Ce n'est qu'en 1998 que le vignoble Sainte-Agnès a commencé à embouteiller ses récoltes. «Je viens du sud de la Moravie, une région où les premières vignes datent du III<sup>e</sup> siècle, plantées par des légionnaires romains. J'ai toujours rêvé d'avoir un vignoble», explique Henrietta, qui a confié la gestion du fruit de ses efforts à son fils John. «Et j'ai trouvé mes vignes si belles que j'ai pensé qu'elles méritaient un château!»

Henrietta n'y est pas allée avec le dos de la cuillère en argent pour bâtir ce rêve de petite fille, de conte de fées et de Moyen-Âge, comme ceux qu'on trouve dans son pays. Elle a fait venir des compagnons, maîtres-maçons français et tchèques afin de construire quatre étages souterrains, huit mètres sous le sol. Les caves du château, à flanc de montagne, ont leurs recoins sombres, leurs grilles, leurs marches, leurs oubliettes, leur source (1400 litres/h d'eau cristalline), leurs voûtes.

«Chez nous, chaque ville a son dialecte, ses chansons, son costume et ses voûtes, insiste la vieille dame. Les voûtes, c'est la construction la plus solide, ça peut durer toujours, même résister aux bombes. Le gouvernement du Québec devrait me laisser construire les viaducs, plus rien ne tomberait!»

Henrietta a même tenu à ce que les étagères pour laisser vieillir ses milliers de bouteilles

soient construites en briques, conçues pour l'éternité elles aussi. «C'est propre, net, et ça absorbe l'humidité!», dit celle qui croit à la pérennité des choses, au développement durable, à la géothermie, et qui ne lésine pas sur la qualité, ramassant depuis une quarantaine d'années les antiquités qui donnent leur âme aux caves de son château. «Je construis un héritage!», convient cette mère de famille divorcée de trois enfants et grand-mère de quatre. «Quand un objet me dit "bonjour", je sais que je dois l'adopter. J'aime les choses qui parlent.»

Dans un coin de la salle de dégustation, une armure de chevalier semble prête à nous obstruer le chemin, les fantômes murmurent et on se croirait dans le décor d'un film de vampires (avis aux cinéastes). «En 2003, j'ai réalisé que je n'avais pas les fonds nécessaires pour construire mon château. Tout mon argent est disparu sous la terre, avoue cette bâtisseuse doublée d'une perfectionniste. J'ai été tellement stressée par ces travaux que j'ai fait un cancer. Ça m'a rendue fataliste. Maintenant, je fais ce que je peux, pas ce que je veux.»

Dieu, es-tu là?

Henrietta est d'une race à part, une battante et une survivante des deux continents qui n'a de cesse de vénérer le pays qui l'a accueillie. N'oubliant jamais ses racines et son éducation catholique, elle vole au secours du patrimoine religieux local. Elle se désole de voir cet art vendu pour une bouchée de pain au moment de la Révolution tranquille. «En tant qu'antiquaire et "historienne", j'étais horrifiée de voir ces objets dispersés. Plutôt que de les mettre en entrepôt, je leur ai construit une maison. Ça semblait être la chose à faire. Je pense que la religion aide les gens moralement. Quand la philosophie t'apporte cette morale, tu as moins besoin de la religion pour te dire que tu iras en enfer.»

Cette maison, une petite chapelle dédiée à sainte Agnès, a donné son nom au vignoble. Les portes en chêne de la chapelle donnaient accès au cellier des Hospices de Beaune, en Bourgogne, sous le règne de Louis IV. Les vitraux du XVIIe siècle sont protégés avec du verre à l'épreuve des balles (il y a davantage de chasseurs que de chevreuils dans la région).

On y trouve des statues et des artefacts religieux: crucifix, peintures, et même un harmonium dans le minuscule jubé. «Je l'ai construite pour remercier mon pays de m'avoir permis de faire fleurir mes talents, dit Henrietta. Certaines personnes peignent ou chantent, moi, je construis... Je ne peux pas mourir avant 120 ans, j'ai trop de dettes!»

Parlant couramment cinq langues, cette femme qui n'a pas froid aux yeux mais a grelotté partout ailleurs n'a plus de mots pour décrire ce que lui apporte la nature, sa véritable spiritualité, et le silence, sa soeur jumelle. Si sa chapelle, où résonne parfois le son nasillard de l'harmonium, est un don à la communauté, sa véritable église demeure la forêt. Et sa foi, qui déplace les montagnes, réside ailleurs: «Je crois en moi-même», avoue-t-elle. Alléluia, Henrietta. Alléluia.

cherejoblo@ledevoir.com

\*\*\*\*\*

Feuilleté: le livre Les Vins du Québec de Julie Perrault, une agente d'information de la SAQ (Les 400 coups). Très joli cadeau à faire aux amateurs; il nous explique les cépages, le vin de glace, et nous présente plusieurs vignobles dans différents coins du Québec avec de nombreuses photos et la description de leurs produits. Pour découvrir l'histoire du vignoble Sainte-Agnès et en faire la visite virtuelle: [www.vindeglace.com](http://www.vindeglace.com). On peut aussi le visiter sur réservation et acheter le vin de glace sur les lieux. Certainement l'un des plus jolis vignobles du Québec!

