

V I N S & V I G N O B L E S

# V&V



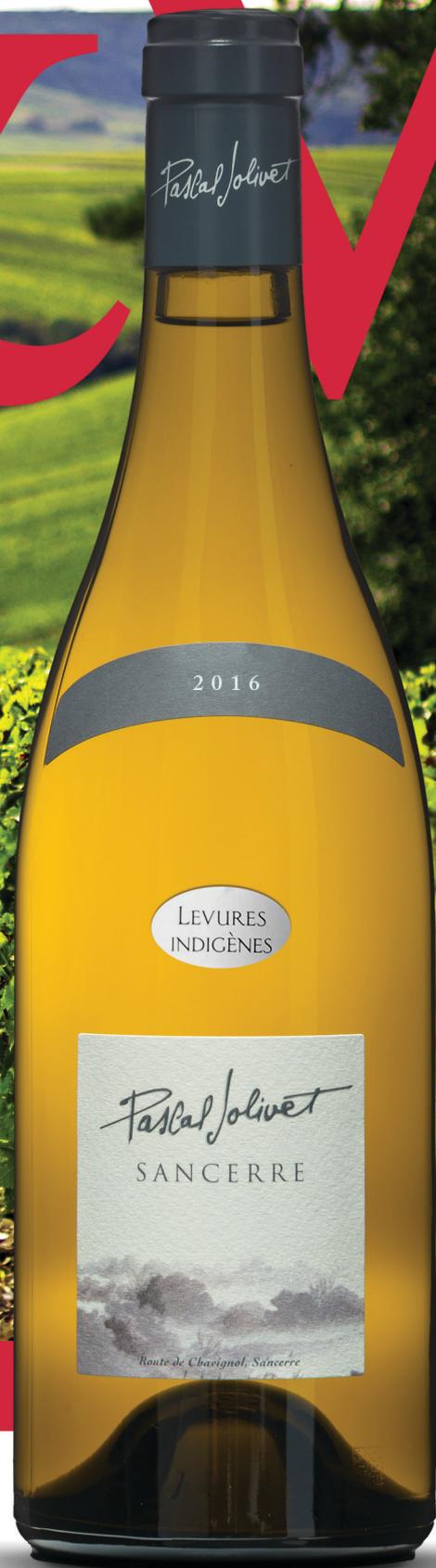
**Québec**  
Des vins enfin reconnus

**France**  
Bordeaux – Rive droite

**Italie**  
Franciacorta –  
Des bulles de qualité

**Rencontre avec  
Valentin Jolivet  
de Sancerre**

**SÉLECTION V&V  
+ DE 75 VINS DÉGUSTÉS**



**VOL 19 • N° 2**  
6,95\$  
Société canadienne des postes - Envoi de publication  
canadienne  
Messageries Dynamiques 0 2  
11279 6,95\$  
7 8313 04737 0  
20# 617A

# LE VIN AUX PORTES DE MONTRÉAL

Quelle chance nous avons d'avoir des vignobles si près d'une grande ville ! Les vignobles ont poussé de façon exponentielle depuis une quinzaine d'années. Il y a beaucoup d'appelés, mais peu d'élus, car la vigne - surtout au Québec - demande beaucoup d'efforts. Bien sûr, il y a le côté romantique, mais à l'usage, on se rend compte que faire du vin, c'est un travail astreignant, difficile, décourageant parfois, et surtout, un travail de long terme. Il faut savoir investir pour des résultats lointains. Il faut presque parler en termes de générations. Et nous sommes si jeunes...

C'est donc le moment d'aller encourager nos vaillants vigneron du Québec, car ils ne comptent pas leurs heures, et cette fin d'été représente le moment où ils récoltent le fruit de tant de labeur. Ils aiment tellement faire déguster et découvrir leurs vins, leurs nouveaux assemblages, leurs nouveaux essais avec les cépages nobles, leurs coups de cœur. Les Routes des Vins sont de plus en plus nombreuses et les régions sérieuses ont développé un excellent système d'accueil. De plus, si vous hésitez à vous rendre en voiture pour déguster, il y a maintenant des organismes qui s'occupent de vous transporter à destination pour vous permettre de profiter pleinement de ces visites œnogastronomiques.

## ET LE CIDRE

Nous sommes aussi une région où la pomme déploie toute sa splendeur. Les artisans du cidre sont

aussi dans l'attente de votre visite. L'aire de culture de la pomme est plus vaste que celle de la vigne et moins susceptible d'être affectée par les caprices de mère nature. Ce qui différencie un producteur de l'autre, c'est l'ensemble des variétés qu'il cultive et c'est ce qui apporte toutes les nuances aux cidres tranquilles et cidres de glace de sa production. Les techniques ont évolué, de nombreuses anciennes variétés ont été réintroduites, les cidres s'invitent à la table comme des grands.

## LES VIGNES D'AILLEURS

Mais si vous rêvez d'exotisme, vous pouvez aussi rêver de vignes lointaines comme celles dont on parle dans ce numéro de *Vins & Vignobles* : Bali, le Languedoc, Bordeaux, et Franciacorta en Italie. Proches ou lointaines, ces destinations vous feront découvrir des paysages autres, certains même, inconnus.

Le vin a l'art de nous faire voyager. Quand on porte un verre à ses lèvres, on commence par le humer. C'est là que commence le bonheur, le rêve, l'émotion. Ensuite, c'est le plaisir du partage. Car un bon vin se boit en bonne compagnie. On rêve d'ailleurs, on refait le monde, on discute, on recommence, on remet à plus tard, et on se promet de recommencer à la prochaine occasion. Le vin est autre chose que du jus de raisin fermenté - et donc alcoolisé - c'est d'abord et surtout un vecteur de civilisation ! **VV**

*Nicole Barrette Ryan*



Marché de poissons à Jimbaran dans le sud de Bali

### PRÉSIDENT

Ronald Lapierre  
1600, boul. Henri Bourassa O.  
# 405 Montréal,  
Québec H3M 3E2  
Tél.: 514 331-0661  
Télééc.: 514 331-8821

### ÉDITEUR ET RÉDACTRICE EN CHEF

Nicole Barrette Ryan  
Courriel: nicoleryan08@gmail.com

### ASSISTANTE À LA RÉDACTION

Janine Saine

### COLLABORATEURS

Jean Aubry, Nicole Charest,  
David Cobbold, Corinne Delisle,  
Sébastien Durand-Viel,  
Freddie Grimwood, Nick Hamilton,  
Jacques Orhon, Pascal Patron,  
Emanuele Pellucci, Guénaël Revel,  
Janine Saine, Pierre Thomas

### PRODUCTION

Agence Oz

### PRÉ-IMPRESSION ET IMPRESSION

Le Groupe Communimédia inc.

### PUBLICITÉ

REP Communication inc.  
Tél.: 514 762-1667 poste 231

### DIFFUSION

Dynamique

### ABONNEMENT

Vins & Vignobles,  
Service à la clientèle  
1600, boul. Henri Bourassa O.  
# 405 Montréal,  
Québec H3M 3E2  
Tél.: 514 331-0661

Vins & Vignobles est publié  
quatre (4) fois par année :  
décembre-janvier-février,  
mars-avril-mai, juin-juillet-août,  
septembre-octobre-novembre

### TARIFS D'ABONNEMENT

Abonnement 4 numéros -  
papier et numérique : 18,32 \$  
Abonnement 4 numéros -  
numérique : 12,32 \$

ISSN 1488-6111

Contrat de vente no. 40036094

Financé par le  
gouvernement  
du Canada

Canada

### Suivez-nous

f magazine vins et vignobles

t vinsvignobles

i vinsvignobles

---

# L'Orpailleur

## Évolution et qualité vinicole

Par Janine SAINÉ  
Photos : Vignoble L'Orpailleur

---

Charles-Henri  
de Coussergues

«Nous vendons du vin, mais aussi une histoire», ainsi s'exprime Charles-Henri de Coussergues, vigneron au Vignoble L'Orpailleur, établi depuis 1982 à Dunham dans les Cantons de l'Est. Sur cette photo, Charles-Henri sabre une bouteille de la Cuvée Brut L'Orpailleur, élaborée avec les cépages seyval, vidal et chardonnay. Comptant 34 ha, l'Orpailleur est devenu au cours des trois dernières décennies un chef de file vinicole incontournable au Québec.



Vignoble avec cageots de raisins

#### V&V- Quoi de neuf à L'Orpailleur depuis la dernière décennie ?

**CHD** - Auparavant, nous étions restreints à offrir nos vins seulement au vignoble. Maintenant, nous pouvons les vendre à l'extérieur du vignoble, soit à la SAQ et dans la restauration. Ce qui a contribué à l'augmentation de notre production à 260 000 bouteilles, car aujourd'hui la demande est devenue très importante. Une belle évolution où nous devons planter de la vigne pour arriver à faire face à la demande. C'est extraordinaire d'en arriver là, après que nous nous soyons battus pendant plus de 30 ans.

#### V&V- Les plus populaires parmi vos vins?

**CHD** - Nous connaissons un marché extraordinaire avec le blanc, soit l'Orpailleur Classique, le Réserve, le Natashquan et aussi le Rosé. Depuis 1990, on élabore des bulles sous le nom de Cuvée Brut, et ce marché prend de plus en plus d'expansion. Ce moussoux est disponible uniquement au vignoble, dans les restos et dans le secteur corporatif.

#### V&V- Que penser du rapport qualité-prix de vos vins?

**CHD** - Sans doute que les consommateurs trouvent plus onéreux nos blancs que certains vins européens bon marché, mais en comparant avec les vins locaux de Colombie-Britannique, de l'Ontario et de la Californie, le prix de nos blancs demeure raisonnable. Nous avons deux gammes de vins : soit à 15 \$, et d'autres autour de 30 \$. Au Québec, il y a deux tendances : les producteurs de qualité et ceux de vin médiocre, moyen ou ordinaire. Heureusement que la première tendance prend le dessus. Ce qui fait notre succès, c'est la constance qui est au rendez-vous d'une année à l'autre.

#### V&V- Outre les cépages hybrides que vous cultivez, faites-vous l'expérience de cépages nobles ?

**CHD** - En petites quantités, j'ai planté des vitis vinifera (cépages nobles) comme le chardonnay, gewurstraminer, cabernet franc, riesling. Malgré l'exigence du buttage pendant l'hiver, les bourgeons sous terre pourrissaient à cause de l'humidité. Désormais, nous utilisons une toile géotextile créée par le Domaine Saint-Jacques en Montérégie qui s'est avérée un succès. Un petit pourcentage de chardonnay est assemblé dans les bulles de la Cuvée Brut, et 60 % dans la

cuvée Natashquan. Le chardonnay apporte au vin plus de gras, de rondeur et de finesse avec une finale plus franche.

#### V&V- Quel type de culture pratiquez-vous ?

**CHD** - Depuis 1996, nous avons opté pour la culture raisonnée, et nous continuons à faire des recherches en collaboration avec Agriculture Canada. Cependant, nous expérimentons la culture biologique sur notre deuxième propriété acquise l'an dernier. Contrairement à 2016 qui fut un millésime extraordinaire, 2017 s'annonce plus difficile, dû à d'abondantes précipitations. Au Québec, il n'y a que quatre vignobles biologiques.

#### V&V- Les futurs défis à l'Orpailleur?

**CHD** - Bien intégrer la nouvelle génération des enfants d'associés, soit la fille de Frank Furtado, le fils de Hervé Durand et ma propre fille. Ce qui fera de l'Orpailleur un établissement multi-familial.

Au niveau de la vigne, c'est de cultiver des cépages plus nobles avec des techniques de protection hivernale appropriées. Malgré les étés de plus en plus longs et plus chauds qu'en Champagne ou comparables à la Nouvelle-Zélande, il faut demeurer prudent, car les hivers sont là pour nous rappeler qu'ils sont nordiques et qu'ils peuvent être la cause de profonds dommages. Si on se réfère à il y a trente ans, aujourd'hui dans le vignoble le printemps commence deux ou trois semaines plus tôt, et l'automne se prolonge un mois de plus avant le gel.

#### V&V- Quelles sont les retombées de ces marchés qui s'ouvrent à vous ?

**CHD** - Dans les dix prochaines années le portrait vitivinicole va changer au Québec. Avec l'ouverture des marchés comme la SAQ et la restauration, et le réseau d'épicerie depuis décembre 2016, et surtout avec le contrôle de nos irritants climatiques, l'attraction de capitaux étrangers se fait sentir. Originaire d'une famille bordelaise réputée et président des vins biologiques de France, Louis Lurton vient d'acquiescer un vignoble au Mont Saint-Bruno pour s'investir dans la production de vins blancs et rosés. Et ce n'est qu'un début, car d'autres investisseurs sont intéressés à venir au Québec, et grâce à leur savoir-faire, la qualité des vins augmentera au Québec. Ainsi disparaîtra un certain amateurisme vinicole.

# LE LANGUEDOC

## Entre mer et montagne

Par Janine SAINÉ  
Texte et photos

*Grâce à ses micro climats, ses paysages contrastés, son territoire mieux exploré par des vigneron et vigneronnes issus de diverses générations, cette région méridionale de la France qui s'étend de la frontière espagnole jusqu'à Nîmes, peut se targuer de son dynamisme vitivinicole qui ne cesse d'évoluer qualitativement au fil des millésimes.*



Aller à la rencontre de ces artisans languedociens, c'est découvrir des vins d'exception des 6 AOC Crus du Languedoc, des vins à forte personnalité des 15 AOC Grands Vins du Languedoc et des vins de qualité AOC Languedoc. Réputé comme l'un des plus grands vignobles au monde avec ses 228 000 hectares de vignes plantées, le Languedoc compte beaucoup sur la production qualitative de ses vins IGP (Indication Géographique Protégée). Quant au vin biologique qui représente autour de 13 % de la production totale, entre l'offre et la demande, son engouement augmente sans cesse depuis la dernière décennie.

## LES ARTISANS DE LA VIGNE

### DOMAINE SARRAT DE GOUNDY

Vigneron à la Clape (appellation officielle depuis 2011) et propriétaire du Domaine Sarrat de Goundy, Olivier Calix est un passionné de son terroir qui s'étend sur 17 km le long de la Méditerranée entre Montpellier et Perpignan. Issus d'un territoire caillouteux et très calcaire, ses vins sont minéraux et solaires et subissent tout autant l'influence de la garrigue que de la mer. Bien qu'ils ne soient pas labellisés officiellement biologiques, ils sont issus de raisins cultivés sans désherbants ou autres produits chimiques. Le domaine offre également une table vigneronne très accueillante: [www.sarratdegoundy.fr](http://www.sarratdegoundy.fr)



Olivier Calix

chérissent. Les vins ont du caractère, mais aussi une certaine élégance. Le Ponant 2015, Pays d'Oc (14,55 \$ - 00914218) est un rouge biologique présentant d'intenses arômes épicés et des saveurs de garrigue avec une finale corsée. [www.domainemagellan.com](http://www.domainemagellan.com)

### CAVES DE MONTPEYROUX

Située sur les contreforts des Cévennes et fondée en 1950, la Cave des Vignerons de Montpeyroux regroupe 130 vigneron et vigneronnes autour d'un terroir unique et très réputé en Languedoc. L'œnologue Jean-Marie Lasmenes rappelle que le Comtes de Roquefeuil (12,15 \$ - 00473132) est très représentatif de la géologie du vignoble avec un assemblage de cinq cépages rouges, facile à apprécier et d'un excellent rapport qualité-prix. Authentiquement fruit et au goût pur. [www.montpeyroux.org/fr](http://www.montpeyroux.org/fr)

Jean-Marie Lasmenes



### DOMAINE MAGELLAN

Dans l'appellation Pézenas Coteaux du Languedoc, Sylvie Legros et Bruno Lafon du Domaine Magellan font équipe pour produire des vins d'assemblage de différentes régions. «La terre, ce sont mes racines. Je prends en charge les vins à la sortie de la cuve jusqu'à l'arrivée dans nos caves», dit-elle. Et lui de répondre : «La vigne et le vin, c'est mon ADN». Qu'ils soient blancs ou rouges, leurs vins recèlent une typicité de ces terroirs qu'ils



Sylvie Legros

Bordeaux constitue certainement l'une des plus belles villes de France et peut aussi être qualifiée, à juste titre, de capitale française du vin. La région regroupe plus de 8000 domaines et châteaux répartis sur 60 appellations d'origine et produisant 5 millions d'hectolitres sur 112 000 ha. Nous avons profité de notre séjour pour visiter Vinexpo, et nous avons été charmés par le nouveau lieu culturel La Cité du Vin qui célébrait sa première année d'existence en juin 2017.

### LA ROUTE DES VINS DU MÉDOC

Tout bon amateur de vins se doit de visiter au moins une fois dans sa vie la route vinicole des châteaux du Médoc, une des plus belles au monde. Cette route serpente le Médoc en grande partie sur la D-9, sur une soixantaine de kilomètres. Elle débute à Blanquefort et se termine au nord de Saint-Estèphe en passant par les villages pittoresques de Margaux, Saint-Julien et Pauillac. Si l'appellation Pauillac regroupe le plus grand nombre de châteaux

classés 1er Grand Cru en 1855 (trois 1er Grands Crus classés dont Mouton Rothschild promu au premier rang en 1973), Margaux arrive en tête quant au nombre total de châteaux classés Grands Crus (21). La plupart des châteaux valent le détour. Nos préférés visuellement parlant parmi les châteaux classés, sont Margaux, Palmer, Issan et Kirwan dans l'appellation Margaux; Gruaud Larose et Beychevelle dans le très joli village de Saint-Julien; Mouton Rothschild et Pichon Longueville (comte et comtesse) à Pauillac, et enfin Cos D'Estournel à Saint-Estèphe. Parmi les châteaux non classés en 1855, nous avons aimé Siran à Margaux, Fourcas Hosten à Listrac (où nous avons eu un coup de cœur pour le millésime 2007 ainsi que pour le second vin Les Cèdres d'Hosten 2009) et Chasse Spleen à Moulis en Médoc.

En poursuivant notre route, nous nous arrêtons, sans rendez-vous, au Château Larose-Trintaudon situé entre Margaux et Pauillac. Ce château est l'un de nos vins fétiches depuis que nous l'avons découvert au début des années 1980. Madame Céline Bonnet, responsable de l'accueil, nous a reçus de façon très chaleureuse. Nous avons dégusté les trois vins de la maison que nous avons beaucoup aimés : Château Larose-Trintaudon, Château Larose Perganson et enfin le Château Arnaud, trois vins du Haut-Médoc et dont les deux premiers sont classés crus bourgeois.

Les deux Larose affichaient beaucoup de classe avec un beau fruité et des notes complexes et épicées. Château Arnaud se démarquait pour sa part par ses notes exotiques. Trois très beaux vins.

### LA RIVE DROITE DE LA DORDOGNE

Ayant déjà visité Bordeaux dans le passé, nous voulions en apprendre davantage sur les vins de la rive droite de la Dordogne. Nous avons donc réservé une chambre d'hôte au Château de la Vieille Chapelle (les dépendances de la chapelle romane Notre-Dame datant du XII<sup>e</sup> siècle), charmant gîte-vignoble sur les bords de la Dordogne à Lugon-et-l'Île-du-Carney. Ce joli village viticole est situé à mi-chemin entre Saint-Émilion et Bourg (de 15 à 20 minutes et à une demi-heure de Blaye et de Bordeaux en voiture). Chaque soir, notre hôte Frédéric Mallier offre à sa clientèle une dégustation commentée de ses vins pendant que son épouse Fabienne fait mijoter pour les convives de savoureux plats de son cru à partir d'aliments frais du marché. Nous avons aimé le blanc Tradition et le rouge Réserve de la Vieille Chapelle, son Grand rosé et son merlot de Beaudet. Les gels du printemps 2017 ont été désastreux pour ce vignoble de huit hectares en agriculture biologique (et pour plusieurs autres vignobles bordelais) qui a perdu plus de 75 % de sa récolte.

Notre visite commence par le Libournai où nous y visitons d'abord Pomerol et la route de ses châteaux prestigieux comme Pétrus, L'Évangile, Le Pin, Lafleur, Certan de May et La Conseillante. Malheureusement, ces châteaux n'étaient pas ouverts au public pour une visite et une dégustation sans rendez-vous.

Château  
Fourcas Hosten



Château de la Vieille Chapelle  
à Lugon - La table est dressée  
dans l'ancienne chapelle.