



Les Fidèles de Bacchus

Réseau international d'amateurs et de professionnels passionnés des vins!



[Accueil](#) | [À propos de nous](#) | [Devenez membre](#) | [Bulletin](#) | [Certificat cadeau](#) | [Contact](#)

Visite d'un superbe vignoble... québécois!

par France Blouin et Alain Lebel

Menu

- Coups de coeur
- [Mot du sommelier](#)
- Cours sur le vin
- Activités de dégustation
- L'univers du vin
- Accord vins et mets
- Recommandations de vins
- Portrait d'un vigneron
- Recettes des chefs
- Trucs & astuces
- Devenez membre

Services

- Veille oenologique
- Cours sur demande
- Dégustation sur demande
- Services aux restaurateurs
- Organisation d'événements
- Formation en entreprise
- Services conseil
- Voyages viti-vinicoles
- Bulletin

Références

- [Fiche de dégustation](#)
- [Tableau des millésimes](#)
- [Guide des restaurants](#)
- [Message aux producteurs](#)
- [Membres corporatifs](#)
- [Commanditaires](#)
- [Trousse Média](#)
- [Répertoires et liens utiles](#)

L'univers du vin

- [Les régions viticoles](#)
- [Les arômes du vin](#)
- [Les cépages](#)
- [La classification des vins](#)
- [Les étiquettes](#)
- [Les millésimes](#)
- [La cave à vin et la préservation](#)
- [La dégustation du vin](#)
- [Le service du vin](#)



Envoyer ce texte à un ami

J'ai connu beaucoup de rendez-vous manqués avec la viticulture québécoise. J'en étais presque venu à la conclusion qu'il était impossible d'y produire un vin d'une qualité suffisante pour concurrencer les autres vins du monde dans la même gamme de prix et de produits. Le grand responsable c'était les hivers québécois, trop rigoureux pour que les cépages connus, tels les Merlot, Cabernet Sauvignon,

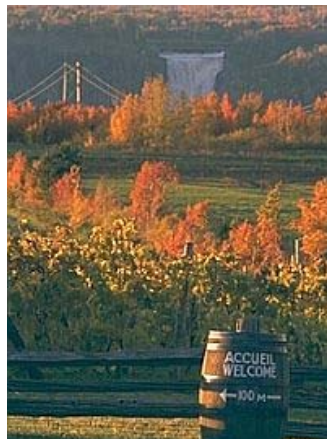


Pinot noir, Shiraz, Malbec, Chardonnay, Sauvignon et Cie, survivent aux gels. Il a donc fallu se rabattre sur des cépages hybrides pouvant résister à l'hiver, tels les Maréchal Foch, Vandal Cliche, Ste-Croix, Baco noir, etc.

Il y avait bien aussi le fait que nos vigneronnés québécois avaient peu d'expérience et peu d'expertise, les vignes étaient jeunes, et quelquefois une gelée inattendue en juin détruisait les récoltes. Et quand, trop rarement je l'avoue, il m'arrivait de goûter un vin québécois, le verdict, immanquablement, confirmait mes appréhensions. L'exception à la règle étant les vins de glace.

Et heureusement, car ces derniers m'ont permis de rester en contact avec le travail des vigneronnés de chez nous, qui de toute évidence, prenaient de plus en plus d'expérience, et par le fait même, m'ont poussé à revisiter les vins secs produits au Québec, car effectivement, je les avais délaissés depuis quelques années.

J'avais très peu d'attente, mais je vous le dis, j'ai été très agréablement surpris du progrès, du travail accompli et de la qualité des vins que certains de nos vigneronnés passionnés ont réussi à produire. J'ai donc décidé de commencer à aller à leur rencontre pour me mettre à jour avec la production de vin au Québec.



Nous voici donc, l'esprit ouvert et les papilles en alerte, partis un bon lundi matin du mois d'août pour une agréable escapade champêtre.

Une fois le pont traversé, 200 mètres à notre gauche et on y est. Une salle de dégustation-boutique accueillante, aménagée avec simplicité et bon goût nous conduit sur la terrasse. Les tables disposées là, surplombant le vignoble, composé de 12 000 ceps de vignes baignés par le soleil, semblent vouloir tout doucement nous amener à apprécier la magnifique vue. En point de focus, le vignoble, avec tout au bout de ses rangs, la maison ancestrale aux abords du cap, et la chute bouillonnante et blanche de l'autre côté de la rive de ce grand fleuve! Assis ici, devant ce superbe paysage, on peut sans effort se croire à l'autre bout du monde.

Au fait, où se trouve-t-on ? Au vignoble Sainte-Pétronille de l'île D'Orléans.

Ce vignoble, acquis en 2003 par Nathalie Lane et Louis Denault, situé à l'entrée de la municipalité de Ste-Pétronille, tout juste sur le bord du fleuve St-Laurent, fait face à la chute Montmorency. Lorsqu'ils ont acheté ce vignoble, les vignes avaient déjà près d'une quinzaine d'années. Réalisant tout le potentiel de l'endroit, ils n'ont pas hésité à s'entourer de personnes très compétentes. Ainsi, ils ont fait l'embauche d'un chef de culture ayant cumulé une quinzaine d'années d'expérience dans les vignobles de l'Ouest canadien. Ils ont établi avec lui un mode de conduite de la vigne qui aujourd'hui s'avère profitable à l'ensemble de la culture. Puis, la mise sous contrat de deux jeunes oenologues français a permis de structurer toutes les étapes importantes de vinifications, et ce, de la vendange à la mise en bouteilles.



Du vin à l'île D'Orléans? Devant notre étonnement, Louis Denault nous explique qu'entre autres choses, le vent dominant du sud-ouest est favorable, protège les vignes des gelées printanières et automnales et que l'épaisse couche de neige, pendant l'hiver, protège le plant du gel. De plus, les dégels assez tardifs font aussi partie des facteurs rendant possible la culture. La qualité du sol ainsi que l'influence et la proximité du fleuve St-Laurent sont également des facteurs positifs.



C'est donc un fort mélange de passion, de travail acharné, d'un désir de faire avancer les choses et de les faire à leur façon qui est à l'origine des vins du vignoble Sainte-Pétronille. Des vins qui s'avèrent réussis et d'une qualité surprenante. En blanc « le voile de la mariée ». Quel joli nom, inspiré par la chute de l'autre rive, la petite voisine de la chute Montmorency! On y découvre aussi un vin rosé « Bouquet d'Orléans », un vin rouge « Cuvée Sainte-Pétronille », un incroyable vin de glace « Vandal vin de glace » et finalement une surprenante mistelle de raisins.

Ce couple de vigneron québécois, passionné et fort sympathique, opte plutôt pour le développement de la qualité des produits existants, au lieu de la diversification des produits à outrance. Ils ont les deux pieds bien sur terre et acquièrent d'année en année expérience et connaissances qui se reflètent dans la qualité de leur production. Au printemps 2007, l'ajout de 2 500 plants de vigne est venu compléter le vignoble dans lequel on retrouve les cépages Vandal, l'Eona, le Ste-Croix, le Sabrevois, le Vidal, le Frontenac et le Baco noir. Sur le site, on retrouve la résidence des propriétaires, le chai et le caveau en sous-sol. Depuis un an, une nouvelle construction abrite; salle de dégustation, boutique-cadeau, bistro, terrasse avec une vue magique du vignoble, du fleuve St-Laurent et de la chute Montmorency. De plus, un volet éducatif sur les lieux : Le centre d'interprétation, bien illustré, avec un cachet d'antan, réalisé dans l'ancien bâtiment agricole qui vient à peine d'être converti à cet effet. Pour Nathalie Lane et Louis Denault, la passion, ça se partage, et ce centre d'interprétation est vraiment une belle initiative de leur part visant à partager cette passion avec tous les visiteurs.



De plus, avec la beauté de l'endroit, une sortie en famille ou entre amis est à inscrire à son agenda. Particulièrement à l'automne, pour y admirer le changement de couleur du fruit et pour assister à la vendange! Quoique chaque saison a ses charmes, l'endroit regorge de beautés naturelles pour qui sait apprécier. Nous vous recommandons fortement une visite à ce vignoble, qui sera également l'occasion de vous procurer les vins du vignoble Sainte-Pétronille qui sont vendus sur place. Le vin blanc est également disponible, mais en faible quantité, dans le réseau de la SAQ.

Parlant de vin, voici mon appréciation de ces vins. Bien qu'il ne faut pas s'attendre à trouver au Québec de grand vin sec, ou des vins très complexes, il est évident maintenant, que le talent de certains vigneron permet de produire, et ce, malgré le climat québécois et une gamme de cépages hybrides, des vins frais, légers et fruités, de très bonnes qualités. Tout à fait comme la gamme des vins du Vignoble Sainte-Pétronille qui ont tous obtenu ★★★★★ sauf le vin de glace qui en vaut facilement ★★★★★.

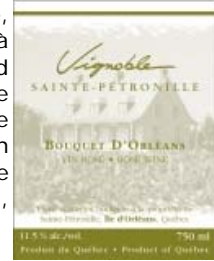
-Vignoble Sainte Pétronille, Voile de la mariée 2006, Québec, Canada, 13.00 \$

Un vin d'une étonnante fraîcheur, issu du cépage Vandal Cliche, qui offert à 13.00 \$ constitue un excellent choix pour un vin de tous les jours. D'un beau jaune paille, assez pâle, aux reflets verts, ce vin sec, limpide et brillant, s'exprime discrètement au nez, dégageant de subtils, mais agréables, arômes d'agrumes, de fleurs blanches et un soupçon de miel. En bouche, on y retrouve sensiblement les mêmes saveurs reconnues au nez. Un vin blanc sans prétention, bien fait et fort agréable, se distinguant surtout par son côté désaltérant et sa vivacité. ★★★★★



-Vignoble Sainte Pétronille, Bouquet d'Orléans 2006, Québec, Canada, 14.00 \$

C'est une des belles réussites de ce vignoble. Un beau vin rosé, présentant une belle vinosité, mais qui correspond parfaitement à ce qu'on est en droit de s'attendre d'un bon vin rosé. Un vin friand et gourmand, vif et fruité, rafraîchissant et bien équilibré. Sa robe rose framboise avec des reflets saumon est invitante, tandis que le nez aux arômes de fruits des champs nous incite à goûter à ce vin pourvu d'une belle acidité et qui se termine sur une agréable finale fruitée rafraîchissante. Le parfait compagnon des BBQ, des salades, et des sushis. ★★★★★



-Vignoble Sainte Pétronille, Cuvée Ste-Pétronille 2006, Québec, Canada, 15.00 \$

Louis Denault, démontre ici tout son savoir-faire avec ce vin rouge, tout à fait savoureux, même s'il est encore un peu jeune. On remarque dans ce vin, une belle matière, des saveurs fruitées agréables et invitantes, un bel équilibre et surtout une judicieuse utilisation du bois très bien dosé. Bien qu'il soit fort agréable à consommer dès maintenant, il se démarquerait de tous les autres s'il pouvait le commercialiser un an plus tard... ou si nous, comme consommateur, nous avions la patience de le mettre en cave une petite année avant de le déguster. Du beau fruit en bouche, des tanins gouleyants et fins, et avec seulement 12 % d'alcool, c'est un vin tout à fait digeste. ★★★★★



-Vignoble Sainte Pétronille, Vandal Vin de Glace 2006, Québec, Canada, 28.00 \$

Wow! Ici, on est dans la cour des grands, c'est du sérieux. Avec ce vin de glace, le seul à être produit à partir du cépage Vandal, Louis Denault innove et peut prétendre être dans le peloton de tête. Vendangé au début de l'hiver à des températures oscillantes entre -8 et -12 C et passé au pressoir encore congelé, ce vin de glace exprime des parfums exceptionnels. On y retrouve des arômes de fruits confits, de pêches, de poires et de pruneaux. En bouche, le vin est tout à fait moelleux et l'acidité présente, assure un parfait équilibre avec le sucre résiduel. C'est probablement le meilleur rapport qualité-prix en vin de glace au Québec. ★★★★★



Quoi de plus agréable que d'être confortablement installés sur une terrasse, un vignoble à ses pieds, avec la vue d'un paysage extraordinaire, pour découvrir d'excellents vins produits au Québec, accompagnés de quelques fromages et hors-d'oeuvre, tout en étant chaudement accueillis par des vignerons d'une grande gentillesse? Et bien, c'est exactement ce que nous avons vécu au vignoble Sainte Pétronille de l'île d'Orléans!

Vignoble Sainte Pétronille
 1A, Chemin du Bout-de-l'île
 Sainte Pétronille, Île d'Orléans, Qc GOA 4C0
 418-828-9554
<http://www.vignobleorleans.com>

crédits photos: -Site internet vignoble Sainte Pétronille
-France Blouin

Les chroniques précédentes

Pour prendre connaissance des chroniques précédentes [cliquez ici](#).



L'univers du vin

Vous pouvez également consulter les rubriques suivantes de l'univers du vin:

- Les régions viticoles
- Les cépages
- La classification
- Les étiquettes
- Les millésimes
- La cave à vin et la préservation
- La dégustation du vin
- Le service du vin
- Les arômes du vin

