

Article

« La vigne et le vin au Québec : bon goût et ténacité vigneronne »

Rodolphe De Koninck

Cahiers de géographie du Québec, vol. 37, n° 100, 1993, p. 79-111.

Pour citer cet article, utiliser l'information suivante :

URI: <http://id.erudit.org/iderudit/022323ar>

DOI: 10.7202/022323ar

Note : les règles d'écriture des références bibliographiques peuvent varier selon les différents domaines du savoir.

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter à l'URI <https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. Érudit offre des services d'édition numérique de documents scientifiques depuis 1998.

Pour communiquer avec les responsables d'Érudit : info@erudit.org

Le vin et la vigne au Québec: bon goût et ténacité vigneronne

Rodolphe De Koninck
Département de géographie
Université Laval
Sainte-Foy (Québec), GIK 7P4

Résumé

Bien qu'au Québec le commerce des vins soit entièrement monopolisé par un organisme d'État, les consommateurs disposent d'un choix tout à fait exceptionnel de vins provenant d'un peu partout dans le monde. Pour plusieurs ce goût pour le vin représente une sorte de retour aux sources. Même la culture de la vigne, que depuis les débuts de la colonie un petit nombre s'est toujours acharné à cultiver, avec peu de succès il faut l'admettre, n'a jamais été totalement abandonnée. Elle est même en voie de se développer, malgré le peu d'appui voire les obstacles provenant de l'État québécois, qui craint l'innovation locale. Bien sûr modeste, cette avancée de la viticulture commerciale, réalisée sous des conditions climatiques marginales, repose sur des initiatives originales voire audacieuses. L'étude du Vignoble de l'Orpailleur l'illustre.

Mots-clés: Viticulture, commerce des vins, pionniers, Seyval, l'Orpailleur.

Abstract

Wine and Vineyards in Québec: Good Taste and Wine Growers' Tenaciousness

Although as elsewhere in Canada the wine trade is entirely monopolized by a provincial agency, Québec consumers nevertheless have access to an exceptionally broad choice of wines imported from around the world. The growing taste for good wines is thought by many to represent a return to ancestral roots. Even the cultivation of vineyards, which since the early days of the colony has been attempted by a stubborn few, without much success, is once again gaining popularity. And this despite the lack of support from government agencies which seem to dread local competition. To illustrate the marginal, even extreme climatic conditions of cultivation, as well as the inventiveness of the wine growers, one of the most successful operations, the Vignoble de l'Orpailleur, is examined here.

Key Words: Wine Growing, Wine Trade, Pioneers, Seyval, l'Orpailleur.

«... un aspect essentiel et unique de la société québécoise. Le plaisir de la bonne chère, la curiosité culinaire, la convivialité de la table, voilà autant de richesses qui, depuis des siècles, font partie intégrante de notre culture et nous distinguent de l'ensemble nord-américain... Le vin chez nous, c'est une sorte de retour aux sources» (Michel Phaneuf, 1986, p. 187)

LE VIN AU QUÉBEC

UN VASTE CHOIX...

Bien des Québécois amateurs de vins ne le savent pas, mais ils sont choyés. Non pas tant par les prix qu'ils doivent payer, ceux-ci étant en général assez corsés, mais par le choix tout à fait exceptionnel qui leur est offert. En effet, lorsqu'ils pénètrent dans une succursale de la Société des alcools du Québec (SAQ), ils ont devant eux un éventail de vins que ni les Français, ni les Italiens, encore moins les Espagnols ou les Allemands ne trouvent chez leur marchand de vin habituel.

Certes, le Bordelais trouve chez son fournisseur un excellent choix des vins de sa région; mais il aura peine à y trouver un bon choix de crus italiens... et il y a fort à parier qu'il n'en trouvera aucun du Chili ou d'Australie. Bien sûr, tout Florentin sait trouver à deux pas de chez lui les produits de la vigne toscane; mais les vins du Piémont sont difficiles à dénicher à Florence, alors que ceux de France et de Navarre y sont à peu près introuvables. Évidemment, dans les hypermarchés de Californie, on offre, dans des bouteilles et contenants de formats divers, une foule de petits et grands vins du «pays» et même quelques-uns provenant des principaux pays producteurs d'Europe. Mais parmi les Mountain Chablis et autres *coolers*, on cherchera en vain un Mas de Daumas Gassac, un Barolo ou un véritable Tokaj.

Alors que, sur les tablettes d'une succursale de la SAQ, on peut trouver des vins de l'Hérault non loin de ceux du Piémont ou de Hongrie, ou des vins des vallées de la Moselle, de l'Èbre, de la Valtellina, de la Napa, de la Maipo ou de la Hunter. Bref, des produits provenant de presque tous les pays producteurs de vins dignes de ce nom sont offerts (tableau 1)¹. Même si plusieurs milliers de vins manquent encore à l'appel, près de 2 900 appellations ou marques de vins importés sont offertes aux consommateurs québécois par la régie d'État.

Parmi les vins d'un pays donné, ce choix concerne toutes les principales régions. Ainsi pour la France, d'où proviennent «seulement» 1 757 des vins offerts, soit environ 60 % du total, le Bordelais et la Bourgogne sont dignement représentés, comme il se doit (tableau 2). Mais la Champagne, les vallées du Rhône et de la Loire, le Languedoc, etc., le sont aussi. Enfin, à l'intérieur même des grandes et petites régions, le choix est fort honorable (tableau 3). On doit cependant préciser qu'aucun des magasins de la SAQ n'offre la totalité des vins inscrits au répertoire; d'ailleurs plusieurs centaines de ceux qui y apparaissent ne sont importés qu'en

quantité infime et ne sont disponibles que pendant quelques semaines voire quelques jours. Car malgré ses nombreux mérites, la SAQ demeure une énorme machine bureaucratique. Tout de même, plusieurs des succursales ou magasins de la régie d'État offrent un nombre étonnant de vins du monde, pouvant atteindre un ou deux milliers².

Tableau 1 Origine des vins importés inscrits au répertoire de la Société des alcools du Québec en juillet 1992^a

Pays d'Europe	Nombre d'appellations et de marques ^b			Autres pays	Nombre d'appellations et de marques ^b		
	rouges	blancs	TOTAL		rouges	blancs	TOTAL
France	987	724	1 711	États-Unis	101	93	194
Italie	304	195	499	Chili	34	29	63
Espagne	46	43	89	Australie	35	30	65
Allemagne	3	65	68	Israël	6	5	11
Portugal	9	20	29	N.-Zélande	1	9	10
Suisse	11	18	29	Argentine	4	5	9
Grèce	5	17	22	Tunisie	2	—	2
Hongrie	5	11	16	Algérie	1	—	1
Autriche	3	2	5	Maroc	1	—	1
Yougoslavie	1	2	3	Liban	1	—	1
Roumanie	1	1	2	Chine	—	1	1
Bulgarie	2	1	3	Corée	—	1	1
TOTAL	1 377	1 099	2 476	TOTAL	186	173	359

GRAND TOTAL: 2 892, dont 1 563 rouges, 1 272 blancs et 57 rosés^c

a) Il n'est pas tenu compte ici des vins doux naturels ou des vins vinés ou fortifiés tels les Porto (90 marques sont offertes), Xérès (20), etc. Sont également exclues les marques de vins vendus en cruches ou en contenants de 4 et de 20 litres. Lorsqu'une marque est disponible dans plus d'un format (375 ml, 750 ml, etc.), elle n'est comptée évidemment qu'une seule fois. Dans les rares cas où un vin est offert dans deux millésimes, il est compté deux fois. Enfin, il faut rappeler que rien ne garantit que tous les vins inscrits au répertoire de la SAQ soient disponibles dans les succursales. En réalité plusieurs sont introuvables.

b) Les blancs comprennent les vins mousseux blancs (92 marques, dont 30 françaises).

c) Les 57 vins rosés proviennent de sept pays et en particulier de France (46 marques).

Source: SAQ, *Répertoire des vins, spiritueux et bières importées*, vol. 8, n° 1, été 1992.

Malgré cela, en 1991-1992, les vins importés en bouteille et vendus sous leur appellation ou leur marque d'origine n'auraient représenté, en volume, que 30 % des ventes totales réalisées au Québec (SAQ, 1992, p. 14). Car il y a aussi les vins importés en vrac, parfois par pinardiers entiers³, et mis en bouteilles localement, surtout par la SAQ elle-même⁴. Ceux-ci sont vendus soit sous la marque du fournisseur étranger soit sous la marque-maison. Enfin et hélas, il y a les vins industriels, «made in Québec». Réalisée par une dizaine de «vineries» privées (les mêmes, semble-t-il, qui importe du vin en vrac), dont quelques-unes gigantesques, cette fabrication à partir de moûts ou de concentrés provenant surtout de l'Ontario et de la Californie donne des résultats généralement médiocres.

Tableau 2 Origine régionale des vins français offerts au répertoire de la Société des alcools du Québec en juillet 1992^a

Régions de France	Nombre d'appellations et de marques ^b			TOTAL
	rouges	blancs	rosés	
Bordeaux	330	109	2	441
Bourgogne	258	197	3	458
Beaujolais	74	9	—	83
Rhône	101	44	6	151
Loire	35	93	3	131
Languedoc-Roussillon	27	4	1	32
Sud-Ouest	41	22	1	64
Provence et Corse	37	12	9	58
Sud-Est	19	6	—	25
Jura et Savoie	4	5	1	10 ^b
Alsace	6	71	—	77
Champagne	—	66	15	81
Vins dits de pays	21	18	4	43
Autres	34	68 ^c	1	103
TOTAL	987	724	46	1 757

a) Il n'est pas tenu compte ici des vins doux naturels ou des vins vinés, tels les Muscat ou les Pineau.

b) Ne comprend qu'un seul vin de Savoie, un rouge.

c) Comprend une trentaine de vins mousseux.

Source: SAQ, *Répertoire des vins, spiritueux et bières importées*, vol. 8, n° 1, été 1992.

Heureusement beaucoup moins nombreuses, ces quelque 70 marques industrielles⁵, «fruits» de la SAQ et de l'industrie locale, n'en représentent pas moins 40 % du volume total des vins vendus annuellement dans la province⁶. La part du marché occupée par tous les vins embouteillés au Québec, qu'ils aient été importés en vrac, ou élaborés localement, ou fabriqués à partir de concentrés, atteignait ainsi 70 % en 1991-1992⁷.

C'est donc dire que le large choix offert aux consommateurs et surtout que celui dont ils se prévalent ne sont pas toujours marqués au sceau de l'authenticité et de la qualité.

Tableau 3 Exemples de vins rouges français offerts au répertoire de la Société des alcools du Québec en juillet 1992^a

MARGAUX (21)	LANGUEDOC-ROUSSILLON (18) ^b
●Ch. Bel Air-Marquis d'Aligre, grand cru exceptionnel 1978 P. Boyer	●Ch. de Gourgazaud, Minervois a.c. 1988 Sté Civ. Agr. du Ch. de Gourgazaud
●Ch. Bel Air-Marquis d'Aligre, grand cru exceptionnel 1982 P. Boyer	●Ch. de Rieux, Minervois a.c. Éts Cruse
●Ch. Bellevue de Tayac 1988 Vivianne & Christian Saux	●Ch. de Valcombe, Costières-de-Nîmes a.c. 1989 J. Pellerin
●Ch. Cantenac-Brown, grand cru classé 1985 Cie Médocaine	●Costières-du-Gard V.D.Q.S. Barton & Guestier
●Ch. Canuet, cru bourgeois 1987 Sté Civ. du Ch. Canuet	●Jean d'Alibert, Minervois a.c. 1989 Sica Vign. & Viticole de Peyriac
●Ch. Charmant 1986 René Renon	●Arnaud de Villeneuve, Côtes-du-Roussillon-Villages a.c. 1988 Vignerons de Rivesaltes
●Ch. de Candale 1988 De Rivoyre & Diprovin	●Ch. de Campuget, Costières-de-Nîmes a.c. 1988 Ch. de Campuget S.A.
●Ch. Desmirail 1982 L. Lurton	●Ch. de Campuget, Costières-de-Nîmes a.c. 1989 Ch. de Campuget S.A.
●Ch. Fontarney 1987 Ginestet	●Ch. de Jau, Côtes-du-Roussillon a.c. 1988 Diff. des Domaines de Jau
●Ch. Labégorce 1987 R. Condom	●Ch. de La Tuilerie, Carte Noire, Costières-de-Nîmes a.c. 1989 Chantal Comte
●Ch. La Gurgue 1988 Sté Civ. du Ch. La Gurgue	●Ch. St-Louis La Perdrix, Costières-de-Nîmes a.c. 1989 Mme Lamour & Ses Enfants
●Ch. La Tour de Mons 1985 Bordeaux Tradition	●Dom. Cazes, Côtes-du-Roussillon-Villages a.c. 1987 Cazes Frères
●Ch. Loyac 1985 Ch. Malescot St-Exupéry	●Dom. de l'Amarine, Costières-de-Nîmes a.c. 1988 Ch. de Campuget S.A.
●Ch. Loyac 1988 Ch. Malescot St-Exupéry	●Dom. de l'Amarine, Cuvée des Bernis, Costières-de-Nîmes a.c. 1989 Ch. de Campuget S.A.
●Ch. Margaux, 1 ^{er} cru classé 1970 Dourthe Frères S.A.	●Dom. Grand Bourry, Costières-de-Nîmes a.c. 1990 Jacques Frelin
●Ch. Margaux, 1 ^{er} cru classé 1983 S.D.V.F.	●Dom. Guittard Rodor, Côtes-du-Roussillon a.c. 1989 Le Cellier des Comtes
●Ch. Monbrison, cru bourgeois 1989 S.C.E. Ch. Monbrison	●Dom. Maris, Carte Noire, Minervois a.c. 1988 Jacques Maris
●Ch. Puy-Lesplanques, cru bourgeois 1988 G.F.A. Ch. Puy-Lesplanques	●Dom. Sarda-Malet, Côtes-du-Roussillon a.c. 1989 Sarda-Malet
●Ch. Rausan-Ségla, 2 ^e cru classé 1982 Louis Eschenauer	
●Ch. Ségennes 1988 Crus & Dom. de France	
●Ch. Tayac, cru bourgeois 1987 A. Favin	

a) Les prix de ces vins varient entre 292,90 \$ pour le Château Margaux 1970 et 8,80 \$ pour le Château de Valcombe 1989, en passant par 20,00 \$ pour le Château de Candale 1988 et 10,00 \$ pour le Château de Gourgazaud. (En juillet 1992, le dollar canadien valait environ 4,20 francs français; en septembre et octobre 1992, il a plongé sous la barre des 4,00 francs).

b) Et neuf autres vins rouges provenant de régions plus spécifiques, telles Côteaux-du-Languedoc, les Faugères, etc.

Source: SAQ, *Répertoire des vins, spiritueux et bières importées*, vol. 8, n° 1, été 1992.

MAIS UN CHOIX DICTÉ PAR UN MONOPOLE

La Société des alcools du Québec contrôle entièrement l'importation des vins ou des produits servant à en fabriquer localement. La mise en marché des vins étrangers tout comme celle des vins «industriels» — ainsi que celle des alcools proprement dits, désignés ici par le terme de spiritueux — tombent également sous sa juridiction. Les vins sont offerts aux consommateurs à travers deux réseaux bien distincts: celui des magasins mêmes de la SAQ, dont le nombre s'élève actuellement à près de 500 (341 succursales et 141 agences), et celui des quelque 1 100 épiceries et dépanneurs disposant d'un permis de vente de vin (SAQ, 1992, p. 9)⁸. Dans ce second réseau, seuls sont disponibles des vins fabriqués ou embouteillés au Québec. En 1991-1992, le premier a assuré l'écoulement d'environ 400 000 hectolitres de vin, soit 60 % du total, alors que les épiceries et les dépanneurs en écoulaient près de 270 000 hectolitres, dont environ 20 % embouteillés par la SAQ, le reste provenant des fabricants québécois (figure 1).

Fait important à noter, aucun des vins produits par la poignée de vigneron authentiques que compte le Québec, et dont il sera question plus loin dans cet article, n'est disponible dans l'un ou l'autre de ces réseaux. Selon une réglementation émanant de la SAQ et des autres instances de l'État concernées⁹, les véritables vins locaux, produits du terroir québécois, ne peuvent être achetés ailleurs que chez le producteur.

UNE HISTOIRE QUI REVIENT DE LOIN

La consommation du vin a connu bien des péripéties au cours de l'histoire du Québec. Celles-ci témoignent d'une aptitude au changement assez remarquable au sein de la population.

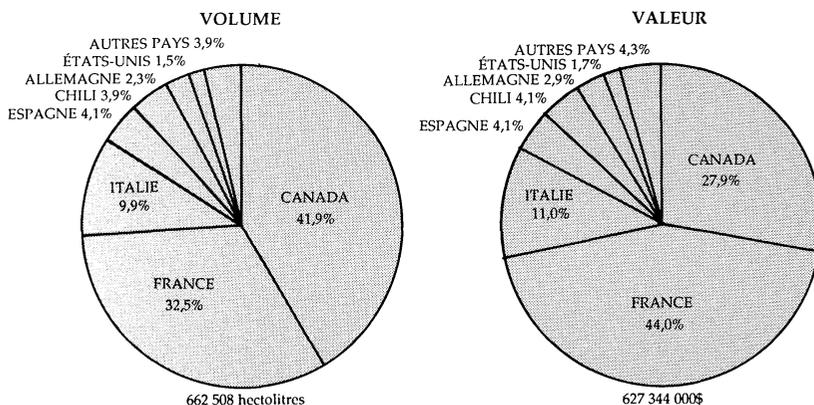
Dès le milieu du XVII^e siècle, «Les riches boivent du vin que, chaque printemps, les voiliers apportent de France. La classe moyenne s'en remet plutôt aux brasseurs pour arroser [sa] table. Il y a les pauvres qui se soumettent au régime du bouillon» (Prévost, 1986, p. 25). Ce bouillon était obtenu «en faisant fermenter de la pâte crue dans une solution d'eau épicée» (*ibid.*).

La consommation du vin aurait donc été réservée aux plus riches, établissant ainsi un critère de différenciation sociale dont les manifestations sont encore visibles aujourd'hui. Quoi qu'il en soit, selon un autre auteur, les ancêtres des Québécois auraient été de solides buveurs de vin, toujours importé pour l'essentiel de France et en particulier de Bordeaux (LaFrance, 1992, p. 16). Ainsi, en 1739, la consommation per capita des Canadiens adultes (plus de 15 ans) de Nouvelle-France aurait été de 32 litres, ce qui correspond à un taux au moins deux fois plus élevé que celui qui prévaut aujourd'hui (*ibid.*, p. 14)¹⁰.

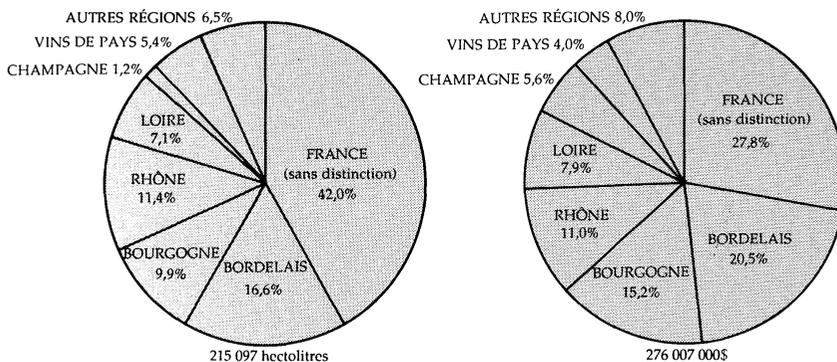
Figure 1

ORIGINE ET VENTES DES VINS AU QUÉBEC, 1991-1992

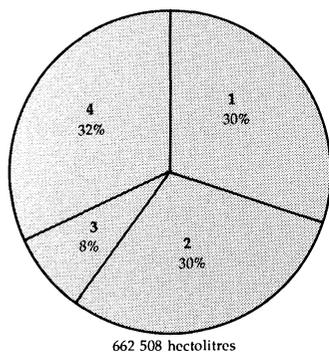
ORIGINE DES VINS



ORIGINE RÉGIONALE DES VINS FRANÇAIS



RÉPARTITION DES VENTES PAR TYPES ET PAR LIEUX



- 1 Vins embouteillés d'origine vendus par la Société des alcools du Québec (SAQ) dans ses succursales
- 2 Vins embouteillés par la SAQ et vendus par la SAQ dans ses succursales
- 3 Vins embouteillés par la SAQ et vendus dans les épiceries et les dépanneurs
- 4 Vins embouteillés ou fabriqués dans des vineries privées au Québec et vendus dans les épiceries et les dépanneurs

Sources : Société des alcools du Québec (1992). *Rapport d'activités 1991-1992* et compilation spéciale de la SAQ (juillet 1992)

Bons buveurs de vin, mais aussi de bière, de cidre et de divers alcools, les habitants de la Nouvelle-France tombent dès la fin du XVII^e siècle sous le coup de législations appliquées par un État désireux de contrôler le commerce des alcools. En 1688, l'intendant Talon fait adopter une mesure protectionniste, interdisant l'importation privée des vins et des eaux-de-vie afin de protéger l'industrie locale de la bière (Prévost, 1986, p. 27). Ainsi est tracée la voie qui va éventuellement mener au contrôle monopoliste et paternaliste de l'État en matière de commerce et de consommation d'alcool.

Tout au long des XVII^e et XVIII^e siècles, les réglementations se multiplient, l'Église venant appuyer l'État, en particulier lorsqu'il s'agit d'interdire le trafic de l'alcool destiné aux Amérindiens, parmi lesquels celui-ci fait des ravages. Au XIX^e siècle, malgré la montée du puritanisme et la multiplication des appels à la tempérance, tant au Québec que dans le reste du Canada, il semble bien que la population se soit donné tous les moyens d'étancher sa soif, ce qui comprend le développement de la viticulture au cours des dernières décennies du siècle, tout particulièrement en Ontario et même à Beaconsfield, sur l'île de Montréal. Mais la production locale demeure faible au point que, selon Prévost: «À toutes fins pratiques, on peut dire qu'il ne se buvait au Canada que des vins importés de France» (1986, p. 60).

Puis vient la Prohibition aux États-Unis (1919-1933) que peu auparavant le Québec est parvenu à éviter de justesse, alors que le reste du Canada se retrouve lui aussi au régime sec (*ibid.*, p. 62). Mais les avocats de la tempérance ne se démobilisent pas pour autant. À une époque où prospère le trafic de l'alcool traversant les frontières entre le Québec et les États du Maine, du Vermont et de New York, permettant de tous côtés l'accumulation de grosses fortunes, le Québec resserre la législation à l'endroit de ses citoyens. L'adoption en 1918 de la *Loi des licences* suscite quelques protestations, y compris de la part du clergé «qui craignait d'être privé de vin de messe, en dépit des dispositions que comportait la législation pour lui en assurer une provision suffisante» (*ibid.*, p. 66). Finalement, «L'année 1921 marque en quelque sorte le seuil de l'ère contemporaine en ce qui a trait à la vente et à la consommation des boissons alcooliques, avec l'étatisation de ce commerce et la création de la Commission des liqueurs» (*ibid.*, p. 68). L'ancêtre direct de la SAQ est né.

Comme le souligne Gagné, la *Loi des liqueurs alcooliques* qui préside à l'établissement de cette nouvelle institution représente une expérience sociale et «répond à deux besoins urgents: tempérance et fonds publics» (1986a, p. 73). En prenant le contrôle direct et total du commerce des vins et des alcools et indirect de celui de la bière, l'État va en effet s'assurer une source de revenus intarissable¹¹. Mais il va aussi en profiter pour tenter de tempérer la consommation excessive des alcools forts en incitant la population à leur préférer le vin. Il y parvient dès les années vingt, la consommation du vin montant en flèche alors que celle des alcools semble croître moins vite que la population (*ibid.*, p. 117).

La Commission elle-même se lance vite en affaires, puisqu'en 1922 elle établit une agence commerciale à Paris et au Québec une usine d'embouteillage des

vins et spiritueux. Malgré une importante chute de revenus à compter de 1933, alors que les Américains mettent fin à la Prohibition et que cessent de nombreux petits trafics dont elle profitait, la Commission tiendra le coup, les ventes reprenant de plus belle après la guerre.

En 1961, alors que bien des choses changent au pays, avec l'avènement de la Révolution tranquille, la Commission cède la place à la Régie des alcools. Au cours de son bref mandat (1961-1971), celle-ci concourt à une amélioration dans la législation. Le nombre d'établissements (restaurants, bars, hôtels, etc.) autorisés à s'approvisionner auprès d'elle augmente substantiellement et leurs heures d'ouverture se libéralisent. Évolution encore plus significative que celle des moeurs, les succursales de la Régie s'aèrent, littéralement. Autrefois le client pénétrait dans les magasins de la Commission des liqueurs, l'oeil en coin, comme dans un lieu de perdition où il n'avait pas le droit de bien voir le produit avant de l'acheter, les bouteilles étant placées derrière des grilles et inaccessibles aux clients. Peu à peu les grilles ont été retirées; mises en vitrine, les bouteilles sont devenues plus visibles, puis enfin accessibles: en 1970, à Sherbrooke, le premier magasin libre-service fut ouvert. Cette opération d'ouverture sera complétée à travers la province en 1983 sous le mandat de la SAQ (Gagné, 1986b, p. 137).

DES CONSOMMATEURS DE PLUS EN PLUS AVERTIS

À compter de 1971, c'est donc la Société des alcools du Québec qui est appelée à prendre le relais de l'innovation. Malgré de durs conflits de travail avec ses employés — ces conflits avaient débuté pendant le règne de la Régie, notamment avec une longue grève à la fin de 1964 et au début de 1965 —, la SAQ modernise ses opérations et multiplie les initiatives. La double fonction d'éducateur et de poule aux oeufs d'or du ministère des Finances du Québec est poursuivie avec vigueur.

En 1973 une première Maison des vins est ouverte à Québec, trois autres suivant à Montréal (1975), Hull (1977) et Trois-Rivières (1981). Y sont offerts des produits haut de gamme, du genre Château d'Yquem, Château Haut-Brion et autres Chambertin, Brunello et Sassicaia. Tant dans ces hauts lieux du commerce des vins, qui pratiquent des prix en conséquence, que dans un nombre croissant de succursales «ordinaires», le choix des vins continue de s'améliorer. La Société multiplie ses activités promotionnelles et éducatives. Elle organise des dégustations et des cours et appuie des campagnes d'incitation à la consommation modérée. Depuis l'automne 1976, elle assure l'importation par voie aérienne de vins nouveaux, d'abord français (Beaujolais et Côtes-du-Rhône) mais aussi italiens depuis quelques années. Au Québec, la fête du vin nouveau, célébrée à l'approche des premières neiges, est en voie de devenir une véritable tradition!

Bref les Québécois, ou du moins un bon nombre de ceux qui en ont les moyens, apprennent à connaître le vin et à le mieux boire. Ainsi, entre 1977 et 1985, la valeur des ventes des seuls «produits de spécialités» — c'est-à-dire les vins de

qualité vendus dans les Maisons des vins ainsi que dans un certain nombre de succursales privilégiées — est passée de 975 000 \$ à 38 000 000 \$ (Phaneuf, 1986, p. 187). Entre 1986 et 1990, la consommation annuelle per capita de vin, telle que mesurée en litre d'alcool absolu, est demeurée stable, à 1,7, alors que celle des spiritueux s'abaissait de 1,8 à 1,5 (SAQ, 1992, p. 5). Quant à la bière, sa consommation demeure largement en tête, puisque, elle aussi exprimée en litres d'alcool absolu, elle dépassait toujours 5 litres en 1990. Cependant, au Québec, alors que la consommation per capita de vin est sensiblement supérieure à la moyenne canadienne (en 1990, 14,5 versus 11,7 litres de vin), celle de la bière s'apparente à la moyenne (102 versus 100 litres) et celle des spiritueux lui est largement inférieure (3,7 versus 7,3 litres) (*ibid.*). Enfin, au total, les vins comptent pour près de 60 % des ventes de la SAQ.

C'est donc dans cette préférence grandissante pour les vins au détriment des spiritueux que semble se manifester l'évolution du goût des Québécois. Le commerce des uns et des autres étant monopolisé par la Société, celle-ci continue d'encaisser les profits¹². Comme elle est tenue d'en transférer de substantiels au gouvernement du Québec, elle fixe les prix en conséquence... et sans appel! Au total, la part de l'État, prélevée sous forme de dividendes, droits et taxes est tout à fait impressionnante pour ne pas dire renversante (tableau 4).

Les prix des vins sont élevés au Québec, supérieurs de 15 % à 30 % à ceux pratiqués dans la province voisine de l'Ontario, où cependant le choix demeure moins riche bien que plus fiable¹³. Mais, comme on l'a évoqué plus tôt, le choix québécois est souvent éphémère, les arrivages décidés dans le secret des officines de la Société n'étant souvent connus que d'une minorité ou par les rares privilégiés qui vivent à la porte d'une Maison des vins!

Heureusement, il existe au pays un nombre grandissant d'amateurs vigilants, prompts à critiquer la SAQ. Cette vigilance à l'endroit de la toute-puissante et paternaliste Société s'exprime par le biais de diverses publications, qu'il s'agisse de livres, articles ou chroniques de presse commentant les vins offerts, leurs prix, les nouveaux arrivages, etc. Parmi ces publications, on doit mentionner un guide annuel tout à fait remarquable, publié depuis 1982 par Michel Phaneuf. On y trouve des notes de dégustation concernant la grande majorité des vins d'appellation offerts par la SAQ. À la fois succincts, précis, élégants et faciles à consulter, les commentaires annuels de Phaneuf — lequel témoigne d'une étonnante versatilité gustative tout comme d'une santé de fer! — consultés par un large public (tout comme, sans doute, par les oenologues de la SAQ), contribuent à leur façon à l'éducation gastronomique et à la culture vinicole des Québécois¹⁴.

Tableau 4 Où va l'argent du vin?

A) Répartition du total des ventes brutes de la Société des alcools du Québec pour l'année financière 1991-1992

	en millions de \$	en %
Dividende du gouvernement du Québec	360,0	31,4
Taxes et droits du gouvernement du Québec	115,5	10,1
Taxes du gouvernement du Canada	166,9	14,5
Achats de stocks et production	288,1	25,1
Rémunération et charges sociales	128,5	11,2
Autres dépenses de fonctionnement	88,0	7,7
VENTES BRUTES	1 147,0	100,0

Source: SAQ, *Rapport d'activités 1991-1992*, 1992, p. 26.

B) Exemple de la composition du prix d'une bouteille de vin vendue par la SAQ en 1991

	en \$	en %
Prix du fournisseur incluant le transport	3,25	16,7
Taxes d'accise et de douane du Canada	3,34	17,2
Majorations fiscales et commerciales de la SAQ	9,95	51,1
Taxe spécifique et droit spécifique du Québec	0,29	1,5
Taxes sur les produits et services (Canada)	1,18	6,1
Taxe de vente du Québec	1,44	7,4
PRIX DE VENTE AU DÉTAIL	19,45	100,0

Note: Au milieu de 1991, le dollar canadien valait environ 4,5 FF et, au milieu de 1992, environ 4,2 FF.

Source: Phaneuf, *Le Guide du Vin 1992*, 1991, p. 11.

Lorsque ce même Phaneuf affirme (1986, p. 187) que les Québécois se distinguent des autres Nord-Américains par leur curiosité culinaire, et que le vin représente chez eux un retour aux sources, il a donc à la fois raison et tort; ou du moins il pêche par enthousiasme!

Car, non seulement la consommation de vin demeure encore en bonne partie confinée aux couches sociales favorisées, la bière demeurant comme à travers toute l'Amérique du Nord le «champagne des pauvres», les habitudes alimentaires du Québécois moyen sont encore largement marquées au sceau de la «gastronomie» américaine et anglo-saxonne. Malgré une offre de vins singulièrement variés, le marché réel demeure dominé par les produits médiocres, la responsabilité en incombant en partie aux prix pratiqués par la SAQ. Malgré aussi une nette amélioration sur ce plan, le vin est encore trop souvent perçu et consommé uniquement comme une boisson enivrante. Ici, la SAQ joue mal son rôle d'éducateur, ne soulignant pas assez les qualités alimentaires du vin et tout particulièrement du vin rouge¹⁵. Les vins blancs se vendant mieux, suivant en cela une tendance mondiale, d'ailleurs particulièrement ressentie dans toute l'Amérique du Nord, la Société assujettirait-elle son mandat éducatif à son mandat commercial?

On est tenté de le croire, quand on constate la fin de non-recevoir qu'elle et les divers ministères québécois¹⁶ servent à la vingtaine de vigneron professionnels qui s'activent en terre québécoise. Pourtant plusieurs d'entre eux produisent des vins blancs supérieurs en qualité à la totalité des vins industriels commercialisés par la SAQ tout comme à la majorité de ceux qu'elle vend en viniers.

LA VITICULTURE AU QUÉBEC

*«Plusieurs tiennent pour certain que la vigne réussiroit icy»
(Relations des Jésuites, I, 1636, p. 45)*

UN ENTÊTEMENT HISTORIQUE

Malgré son caractère essentiellement marginal, l'histoire de la viticulture québécoise témoigne d'une détermination farouche, tout à fait à l'image du métier de ses pratiquants. En effet les actuels vignerons du Québec ont de qui tenir: en premier lieu, de leurs ancêtres immédiats, plusieurs d'entre eux étant descendants de vignerons européens; mais aussi, de tous ceux qui, depuis les débuts de la «colonie», se sont entêtés à faire pousser de la vigne en ce pays de neige et de froidure.

Il semble bien que la faute incombe au moins partiellement aux récits des premiers explorateurs, lesquels, fidèles à leur réputation, vantèrent outrageusement les mérites des terres aperçues! Il y a bien sûr ce nom de Vinland que vers l'an mille les Vikings auraient donné à l'île connue aujourd'hui sous le nom de Terre-Neuve. Mais on soupçonne depuis longtemps que les «rois de la mer», s'y connaissant peu en viticulture, n'avaient pas cueilli des raisins mais bien des myrtilles. Non, il faut plutôt attendre les récits de Cartier pour trouver un premier «éloge» de la vigne dans cette partie de l'Amérique. Et cette fois, en 1535, il s'agit du cœur de ce qui deviendra le Québec. En se rendant à l'île connue aujourd'hui sous le nom d'Orléans, située à quelques kilomètres en aval de Québec et devenue l'un des hauts lieux de la culture québécoise, Jacques Cartier y trouva «force vignes» et la baptisa «Isle de Bacchus»¹⁷. Le Malouin semble avoir eu un bon œil pour la vigne sauvage, puisqu'il en signala à nouveau avec enthousiasme, notamment en traversant les pays du lac Saint-Pierre.

En 1603, Champlain évoqua à son tour «quantité de vignes sur le bord desdittes isles» situées à l'entrée amont du lac Saint-Pierre (*Oeuvres de Champlain*, vol. 1, p. 97). Les lambruches continueront à attirer son attention au cours de ses voyages, et il en soulignera souvent la présence, en particulier au sujet de l'île d'Orléans (ex-Bacchus) (*ibid.*, p. 295 et 308). Mais Champlain fit beaucoup plus que décrire les vignes sauvages, puisqu'en octobre 1608, à Québec, il résolut de faire «planter des vignes du pays, qui vindrent fort belles». En 1609, Champlain retourna

en France et à son retour, en 1610, il devait constater: «on les gasta toutes, sans en auoir eu soing, qui m'affligea beaucoup... » (*ibid.*, p. 314)¹⁸.

Dans leurs *Relations*, qui concernent les décennies suivantes (1611-1672), les pères jésuites eux aussi évoquent souvent la vigne sauvage. Ils soulignent combien elle était pauvre en raisins et combien il leur fallait travailler pour en cueillir suffisamment et en tirer un vilain vin de messe lorsque l'approvisionnement provenant de France manquait! En 1636, le père Lejeune affirme: «Il y a en quelques endroits force lambruches, chargées de raisins; quelques-uns en ont fait du vin par curiosité, j'en ai gousté, il m'a semblé fort bon. Plusieurs tiennent pour certain que la vigne réussiroit icy» (*Relations des Jésuites*, I, 1636, p. 45).

Des tentatives furent-elles réalisées et surtout des plants de vigne européenne (*vitis vinifera*) furent-ils importés, étant donné — n'en déplaise au père Lejeune — le fort «méchant» goût de tout vin issu des cépages nord-américains (*vitis riparia* et *vitis labrusca*)? Georges Masson en est convaincu, soulignant qu'il faut tout de même attendre 1694 pour en avoir un témoignage (1983, p. 70). Des sulpiciens de Ville-Marie (Montréal) auraient été responsables de ces essais. Masson ajoute qu'ils étaient «une copie exacte de ceux qui étaient poursuivis en Virginie par les colons anglais avec des cépages *viniferas* importés de France et il y a tout lieu de penser que les succès initiaux furent suivis par un complet désastre causé par le phylloxéra et la rigueur du climat. En somme l'espoir de se suffire en vin ne se réalisa pas» (*ibid.*).

Malgré cela d'autres tentatives suivirent, non pas tant pour «se suffire en vin», mais au moins pour produire quelque vin localement. Masson en fait un inventaire assez détaillé, soulignant l'influence des succès obtenus dans la péninsule ontarienne du Niagara sur les essais redoublés des Québécois, tant avec des cépages hybrides qu'avec, espoir jamais abandonné, des cépages *viniferas*, pourtant peu adaptés aux rigueurs du climat. Selon Masson, «entre 1870 et 1880, on assista à un soudain et extraordinaire essor de la viticulture» (*ibid.*, p. 89). Aux nombreux petits vignobles «domestiques», répartis dans une vingtaine de localités, s'ajoutaient ceux des communautés religieuses et quelques vignobles commerciaux. Les deux plus importants, couvrant respectivement environ sept et cinq hectares, étaient situés à proximité de Montréal, à Pointe-Claire (Beaconsfield) et à Longueuil; dans ce dernier, un vigneron d'origine italienne aurait même cultivé des cépages nobles, dont le Barbera. La superficie totale du vignoble québécois aurait alors atteint une quarantaine d'hectares; mais cet essor relatif fut suivi d'un nouveau déclin puisqu'en 1935 cette superficie n'aurait plus été que de deux hectares (*ibid.*, pp. 91 et 92)!

LE CONTEXTE ACTUEL

Depuis lors, les recherches et tentatives se sont poursuivies avec des cépages tant hybrides, nord-américains et européens, que nobles. De nombreux amateurs de vin ont continué à tenter de faire pousser leurs propres vignes,

bénéficiant en cela des travaux des chercheurs, tel J.-O. Vandal. Les résultats tant scientifiques que pratiques ont même, pendant quelques années, fait l'objet de comptes rendus de fort belle qualité dans une publication sériée intitulée *De la vigne au vin*. Une quinzaine de numéros parurent entre 1984 et 1989, sous les auspices de l'Association des viticulteurs du Québec. Celle-ci est toujours dirigée par un viticulteur amateur, compétent et tenace, qui est aussi l'âme dirigeante d'un vignoble communautaire situé à Charlesbourg, dans la banlieue est de Québec. À partir de vignes d'abord plantées en 1979 à Beauport et dans Lotbinière, le *Vignoble communautaire de Bourg-Royal* a été établi sur les terrasses de Charlesbourg en 1983. Il couvre environ 2,2 hectares et rassemble quelque 8 000 plants de divers cépages hybrides, en particulier les Maréchal Foch, Minnesota, Léon Millot et Éona. Mais c'est ce dernier, un hybride américain du Dakota, donnant un vin blanc de qualité moyenne, qui est de loin le plus important. La vinification, réalisée en commun, permet de produire des vins réservés à la consommation personnelle des membres de la coopérative; le nombre de ceux-ci s'élevait à 46 membres en août 1992.

Plus significatif encore, on assiste aujourd'hui à ce que l'on est en droit de considérer comme une nouvelle tentative de développer la viticulture commerciale au Québec. Le noyau de cette relance se situe en Estrie (c'est-à-dire les Cantons-de-l'Est), plus exactement dans la région de Dunham. Mais elle se manifeste sur un territoire qui s'étend des abords de Montréal à l'ouest jusqu'au delà de Québec à l'est, le gros des troupes étant cependant réparti en Estrie et en Montérégie, à courte distance de la frontière américaine (figure 2)¹⁹.

Ces troupes demeurent modestes en nombre puisque, s'agissant de culture commerciale de la vigne au Québec, on y compte moins d'une vingtaine de vignobles disposant d'un «permis de production artisanale» (tableau 5). Jusqu'à récemment, de tels permis étaient délivrés par le ministère québécois de l'Industrie, du Commerce et de la Technologie, dont on peut douter de la compétence en matière de viticulture. Pour la majorité groupés au sein d'une Association des vignerons, les producteurs viticoles souhaitent, tout à fait logiquement, dépendre du ministère de l'Agriculture. Mais pour le moment, cela leur est refusé, leur interlocuteur attitré étant la Régie des permis d'alcool du Québec (RPAQ), ce qui en dit long sur la perception de l'État québécois à l'endroit de la culture de la vigne, la plus noble qui soit!

La relance contemporaine et cette fois-ci, semble-t-il, durable de la culture commerciale de la vigne — et non l'innovation, comme trop de chroniqueurs le laissent entendre — s'amorce à la toute fin des années soixante-dix et au début des années quatre-vingts parmi les côtes qui entourent la paisible localité de Dunham, située à la latitude de 45° 07', à une centaine de kilomètres au sud-est de Montréal et une soixantaine à l'ouest de Sherbrooke. Alignés selon un axe nord-est/sud-ouest, ces côtes schisteuses font partie de ce que Blanchard a appelé les collines résiduelles de la plate-forme appalachienne (1947, p. 187 sq.). Dans la région de Dunham, elles dépassent rarement 220 mètres d'altitude, ne

LES PRINCIPAUX VIGNOBLES COMMERCIAUX AU QUÉBEC EN AOÛT 1992

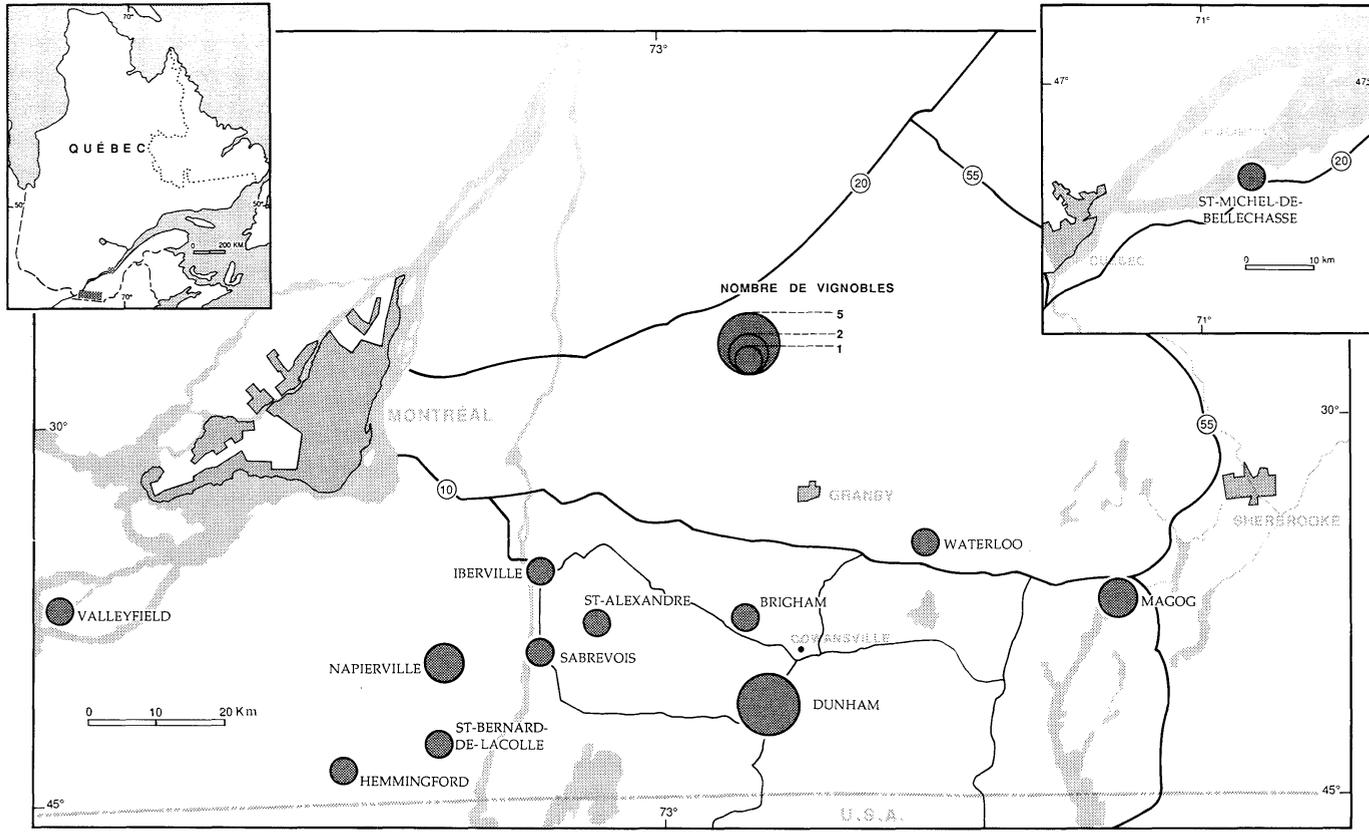


Figure 2

dominant cette plate-forme que d'une centaine de mètres. Sur des pentes douces, où prédominent les sols graveleux, on pratique diverses cultures dont celle du pommier. Mais comme dans bien d'autres régions du Québec rural, l'agriculture est en recul, l'utilisation du sol peu intensive et les terres en friche de plus en plus nombreuses.

C'est donc ici, à environ quatre kilomètres au sud-ouest de Dunham, dans le *Domaine des Côtes d'Ardoise*, qu'environ 24 000 plants d'hybrides français et de *viniferas* furent plantés à compter de 1979 (Masson, 1983, p. 96). Parmi les premiers on comptait le Seyval et l'Aurore devant servir à faire du vin blanc et les Maréchal Foch et de Chaunac pour le rouge; parmi les seconds, le Chardonnay pour le blanc et les Gamay et Pinot Noir pour le rouge. Les premières bouteilles ont été produites en 1982, l'année même où, un kilomètre et demi plus à l'ouest, le long de la même route 202, s'établissait le *Vignoble de l'Orpailleur* (figure 3).

Tableau 5 Les principaux vignobles commerciaux au Québec en août 1992

Vignoble	Localité ¹	Superficie (en hectares) ²	Principaux cépages cultivés ³
MEMBRES DE L'ASSOCIATION DES VIGNERONS			
L'Orpailleur	Dunham	10	<i>Seyval</i>
Le Cep d'Argent	Magog	10	<i>Seyval</i> , Maréchal Foch
Les Arpents de Neige	Dunham	8	<i>Seyval</i> , Vidal, Maréchal Foch
Les Côtes d'Ardoise	Dunham	7	<i>Seyval</i> , Maréchal Foch, Gamay, de Chaunac
Dietrich Jooss	Iberville	4	<i>Seyval</i> , <i>Gesenheim</i> , Maréchal Foch, de Chaunac
La Vitacée ⁴	Valleyfield	4	Sainte-Croix, M. Foch, de Chaunac, <i>St-Pépin</i> , <i>Lacrosse</i>
Grenier-Martel	Waterloo	4	<i>Seyval</i> (et ?)
Angell	St-Bernard-de-Lacolle	3	<i>Seyval</i> , M. Foch, de Chaunac, Gamay, <i>Chardonnay</i>
Morou	Napierville	3	<i>Seyval</i> , <i>Gesenheim</i> , M. Foch, Gamay, Cabernet, Sauvignon
Des Pins	Sabrevois	2,5	<i>Seyval</i> , M. Foch, de Chaunac
De la Baude	Bringham	2,5	<i>Seyval</i>
Angile	St-Michel-de-Bellechasse	1	Maréchal Foch (et ?)
Blancs Côteaux	Dunham	1	<i>Seyval</i>
MEMBRES ASPIRANTS DE L'ASSOCIATION			
Missisquoi	Dunham	4	<i>Seyval</i>
Les Trois Étoiles	Magog	2,5	<i>Melon</i>
Leroyer	Napierville	2	<i>Seyval</i> , M. Foch, Gamay
Du Marathonien	Hemmingford	1	<i>Seyval</i> , M. Foch, de Chaunac
AUTRE			
Saint-Alexandre	Saint-Alexandre	1	de Chaunac

1) Localité même ou la plus rapprochée.

2) Chiffres approximatifs.

3) La liste des cépages est tirée en partie de Boulanger, 1992, p. 35. Les noms des cépages servant à produire du vin blanc sont écrits en italiques.

4) Vient de cesser ses opérations.

Sources: SAQ, *Liste des permis de production artisanale de vin (1990)*, document manuscrit; Boulanger, 1992; divers documents de promotion; enquêtes sur le terrain.

LA ROUTE DES VINS DE DUNHAM

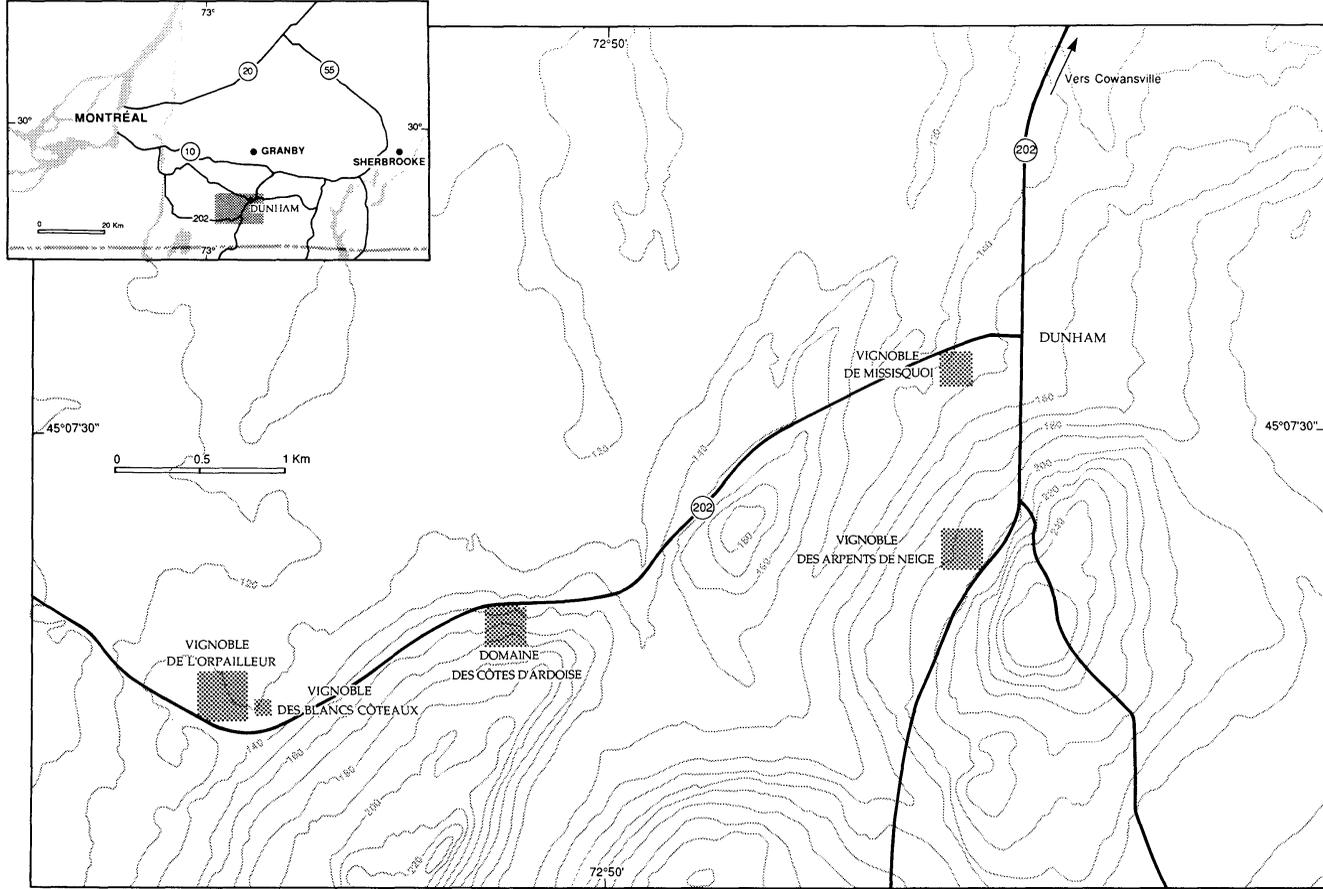


Figure 3

La «route des vins» était née! Car c'est ainsi que l'on désigne aujourd'hui l'itinéraire d'une douzaine de kilomètres qui permet de visiter quatre vignobles (bientôt cinq), tous situés à l'ouest de Dunham, au fil de la route 202, à l'exception du Vignoble Les Arpents de Neige qui lui se situe à quelques kilomètres au sud. Autour de Dunham se trouvent ainsi rassemblés une vingtaine d'hectares de vignobles, représentant près de 30 % de tout le terroir viticole commercial du Québec, qui lui s'élève à environ 70 hectares (tableau 5)! Tant ces viticulteurs de la «route des vins» que les autres dispersés au centre de la province, dont plusieurs ne mettent en valeur que des superficies peu rentables ou n'obtiennent que des rendements médiocres, plantent des cépages hybrides tout en continuant d'expérimenter avec des *viniferas*. Au total, bien que quelques-uns des cépages nobles dotés d'une certaine rusticité, tels le Gamay ou le Chardonnay²⁰, soient encore à l'essai ou même cultivés commercialement (mais à perte), il semble bien que seuls certains hybrides possèdent toute la rusticité nécessaire tout en assurant des résultats intéressants tant sur le plan des rendements que sur celui de la qualité.

Non seulement les producteurs doivent-ils faire face à des conditions climatiques exceptionnellement difficiles pour la culture de la vigne à vin, mais le marché local, sur lequel la RPAQ et la SAQ autorisent ou assurent l'écoulement annuel de quelque 670 000 hectolitres de vins importés et de vins industriels, leur est en quelque sorte interdit d'accès, eux qui, tous ensemble, produisent annuellement sur quelque 70 hectares de vignes moins de deux milliers d'hectolitres!

En effet les viticulteurs professionnels du Québec ne sont pas autorisés à vendre ailleurs qu'à la ferme le vin qu'ils élèvent! De plus ils ne peuvent faire affaire avec des négociants ou des commerçants ni même proposer la livraison à leurs acheteurs éventuels. Ceux-ci sont donc tenus de venir s'approvisionner sur place... ou de passer dans une épicerie ou un magasin de la SAQ pour y acheter un vin industriel ou un vin importé!

En réalité, il semble que la SAQ soit disposée à accorder une place aux vins québécois dans son réseau, mais à condition de prélever sa part, ce qui implique un *mark-up* de 100 %! Alors que les authentiques vigneronnés québécois vendent leurs vins à la ferme environ 10,00 \$ la bouteille, dans les succursales de la SAQ, celle-ci serait offerte au prix non compétitif de 20,00 \$ (tableau 4)! D'où la nécessité pour les producteurs viticoles de se transformer en animateurs du paysage pour les urbains en mal de campagne, ce qui est le lot d'un nombre croissant d'agriculteurs dans les pays industriels²¹. Mais aussi en animateurs de loisirs, afin d'attirer quelque clientèle jusqu'aux portes mêmes du vignoble. D'où l'importance d'une ou de plusieurs routes des vins et de divers «services touristiques» que les viticulteurs sont tenus d'offrir. Des agriculteurs disposés à exercer l'une des plus belles mais aussi l'une des plus exigeantes techniques de mise en valeur de la terre doivent ainsi consacrer une large part de leur temps à l'accueil des acheteurs potentiels!

LE VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR

«Paysan et artiste, homme de peine et visionnaire, amoureux du plaisir autant que de l'effort, alchimiste et comptable — le vigneron conjugue toutes ces qualités depuis le déluge»

(Hugh Johnson, 1990, pp. 7 et 464)

LA NAISSANCE DE L'EXPLOITATION

Avec ses 10 hectares de vignes, le Vignoble de l'Orpailleur est non seulement l'un des plus étendus et des mieux gérés des vignobles québécois. Il est aussi le plus productif et surtout il compte parmi ceux qui produisent les meilleurs vins.

Son origine remonte à 1982, alors que quatre associés, dont deux Québécois et deux Français, ces derniers diplômés en oenologie et viticulteurs de métier, prennent possession d'une propriété de 90 hectares que l'un d'entre eux vient d'acquérir. Cette propriété est composée d'un boisé en fort mauvais état et de 25 hectares de terre défrichée apparaissant propice à la culture de la vigne. Dans leur recherche d'un terroir pour y faire pousser la vigne et y élever le vin, les acquéreurs avaient tenu compte d'un certain nombre de facteurs, dont bien sûr le prix du terrain, ici peu élevé. Parmi ces conditions, surtout climatiques, que remplissent à peu près les côteaux de la région de Dunham et plus précisément la propriété acquise, on en évoquera cinq.

La première est donc d'ordre climatique: la somme de chaleur disponible pendant une année doit atteindre un certain seuil lequel peut être mesuré en unités thermiques (UT). Celles-ci ne doivent pas être inférieures à 1 100. Dans la région, la somme annuelle moyenne des UT se situe autour de 1 200. En 1986 elles ne dépassèrent pas 1 050, ce qui eut des conséquences néfastes.

La seconde condition, corrolaire de la précédente, concerne la durée minimale de la période de l'année devant être exempte de gel, soit 120 jours consécutifs. Cette condition est en principe respectée dans la région, sauf exception, comme en 1986.

Quant aux conditions pluviométriques requises, l'on sait qu'elles sont beaucoup plus modestes. Au total, la vigne se contente de peu d'eau — c'est surtout d'enseuillement qu'elle a besoin, — et peut même trouver intérêt à souffrir quelque peu de la sécheresse pendant l'été, en particulier pendant les derniers temps de sa croissance. Dans la région, la pluviométrie est donc tout à fait suffisante sinon, par moments, comme pendant l'été 1992, excessive.

La quatrième condition est d'ordre pédologique. La vigne s'accommode bien d'un sol pauvre voire en requiert un, à condition que celui-ci soit bien drainé. Parmi les côteaux schisteux de la région, le terrain est peu fertile, souvent rocheux et sablonneux, bref adéquat. Dans le cas qui nous occupe, le seul amendement qui

s'avéra nécessaire au début fut un ajout de chaux, lequel a du être répété une ou deux fois depuis.

La cinquième condition, étant donné la nature particulière des ouvertures commerciales — on devrait plutôt parler de fermetures — dont disposent les viticulteurs au Québec, est la présence d'un marché d'acheteurs, c'est-à-dire un potentiel touristique local. Ce potentiel existe, dans la mesure où l'Estrie fait partie de l'aire de loisirs des quelque trois millions de Montréalais (population de la grande région métropolitaine), y compris pour les sports d'hiver. On trouve ainsi, dans un rayon d'une soixantaine de kilomètres autour de Dunham, plusieurs centres de villégiature et même des centres de ski alpin, dont deux d'importance majeure (mont Sutton et mont Orford près de Magog).

Confiants dans de tels atouts, les quatre partenaires, et en particulier celui qui est devenu le directeur de l'exploitation, M. Charles-Henri de Coussergues, entreprirent donc de planter 10 hectares de vignobles, presque exclusivement avec des plants de Seyval, dont les boutures avaient été obtenues en Ontario. Ce cépage, un hybride français, aussi connu sous les noms de Seyval blanc, Seyve-Villard, ou, plus prosaïquement, 5/276, possède plusieurs propriétés qui le rendent attrayant pour la culture en pays froid. Le Seyval n'a jamais eu la réputation de donner un vin exceptionnel, mais il est possible d'en tirer un vin élégant, très léger certes, et possédant des qualités qu'une habile vinification peut mettre en valeur.

Ces qualités, que certains des plus exigeants spécialistes du vin savent reconnaître²², apparurent dès la première année de mise en marché, c'est-à-dire celle de la cuvée 1985 offerte au public en 1986. Dès lors, le vin de l'Orpailleur apparut fort bien nommé. Il se révéla d'une parfaite limpidité, très clair et brillant, possédant un nez discret et floral, une attaque franche, une bonne acidité et une belle longueur; bref, un vin élégant et harmonieux. Les 15 000 bouteilles s'envolèrent. Le départ était donc encourageant, d'abord à cause de la qualité du vin, mais sans doute un peu aussi grâce à la trouvaille et au coup médiatique que constituaient son baptême et son éloge par l'un des plus grands poètes québécois. C'est en effet à Gilles Vigneault qu'est attribuée la paternité du nom de l'Orpailleur et c'est lui qui est l'auteur du joli poème reproduit sur la collerette qui orne chaque bouteille; alors que la maquette de l'étiquette, elle aussi fort réussie, est l'oeuvre de Claude Fleury (figure 3).

Si, depuis lors, le Vignoble de l'Orpailleur a continué sur sa lancée, il y a eu des années difficiles, viticulture oblige. Comme pour tous les vignobles québécois, les conditions d'exploitation demeurent en partie de nature pionnière, et les instances de l'État ne s'empressent pas pour faciliter le développement de la production vinicole locale. Les viticulteurs doivent donc faire preuve de professionnalisme, persévérance, labeur, imagination et audace.

LE VIGNOBLE

En 1992, la superficie effectivement plantée du vignoble de l'Orpailleur couvre toujours 10 hectares, une expansion ne pouvant être envisagée qu'à condition que le marché s'ouvre. Ces 10 hectares sont répartis en 2 parcelles adossées de part et d'autre d'une modeste crête, et se déroulant, à une altitude d'environ 130 mètres, sur de faibles pentes bien drainées. Au total les 2 parcelles sont couvertes de quelque 45 000 plants de Seyval, ce qui n'empêche pas que quelques pièces soient réservées à des rangs de cépages à l'essai. Depuis le début des opérations en 1982, pas moins d'une trentaine de cépages ont été expérimentés — la plupart des boutures ayant été obtenues en Ontario — et 23 micro-vinifications réalisées. Mais jusqu'à maintenant les résultats ont été décevants ou peu concluants et la majorité des cépages ont dû être arrachés. Parmi ceux encore à l'essai: le Chardonnay!

Le Seyval possède plusieurs qualités qui expliquent qu'il se soit révélé le plus intéressant de tous. Il arrive à maturité en moins de 120 jours, tout en procurant de bons rendements. Il est résistant aux champignons, au *botrytis cinerea*, et surtout au phylloxéra, ce puceron qui ravagea les vignobles de France au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle et qui menace aujourd'hui encore les vignobles californiens. Comme il résiste au phylloxéra, contrairement aux cépages nobles, il n'a donc pas besoin d'être greffé et peut être directement planté. Il remplit aussi les conditions de la vigne à port érigé, laquelle est ici taillée à 40 cm de hauteur et, en hiver, renchaussée à 30.

Car, contrairement à certains autres hybrides moins intéressants sur le plan du rendement et de la qualité, les plants de Seyval, ne pouvant tolérer le froid que jusqu'à -20°C, doivent être buttés ou renchaussés avant l'hiver, c'est-à-dire partiellement enterrés. Heureusement, ils se prêtent bien à cette opération, les bourgeons à fruit étant à la base du pied et donc plus facilement protégés par le renchaussage. Cette caractéristique a cependant des contreparties négatives, une telle vigne basse étant plus affectée par les problèmes d'humidité et plus difficile à vendanger.

Le buttage est d'autant plus nécessaire à Dunham que la couverture neigeuse y est plus modeste que dans bien des régions du Québec; on ne peut donc compter sur elle pour couvrir la vigne pendant son long sommeil hivernal. Pour faciliter ce buttage, les rangées de vigne sont espacées de 3 mètres, alors qu'une distance de l'ordre de 2,2 mètres pourrait suffire. Un tel espacement est rendu nécessaire non pas tant pour les manoeuvres du tracteur utilisé pour repousser la terre devant recouvrir la base des plants jusqu'à une hauteur de 30 cm, mais pour que suffisamment de terre soit disponible à la tâche! Pour compenser, les plants d'une même rangée sont donc plus rapprochés: 75 cm au lieu de 1,2 m. La densité qui en résulte est donc dans la moyenne, c'est-à-dire 4 400 à 4 500 plants à l'hectare.

LES TRAVAUX DES CHAMPS

Sans compter le personnel engagé spécialement pour s'occuper des activités commerciales et de l'accueil des visiteurs (dont il sera question plus loin), seules deux personnes travaillent à temps plein à l'entretien du vignoble. Il s'agit du directeur de l'exploitation, M. de Coussergues et d'un employé, comme lui formé en oenologie et d'origine française, plus exactement champenoise. Alors que ces deux viticulteurs attitrés assurent la bonne marche de l'ensemble des travaux, des travailleurs occasionnels sont engagés pendant les saisons sans neige. Ceux-ci sont pour l'essentiel des étudiants. Leur nombre peut s'élever à 5 ou 6 en mai et juin, redescendre à 2 ou 3 en juillet-août, puis grimper jusqu'à 10 pendant les vendanges qui se déroulent pendant une vingtaine de jours à compter, bon an, mal an, du 20 septembre. Il arrive que la moitié des vendangeurs soient des étudiants français, venant au Québec dans le cadre d'échanges bilatéraux.

Les travaux aux champs commencent vers le 20 avril, alors qu'il est temps de déchausser la vigne qui vient de passer près de 6 mois sous son double manteau de terre et de neige. En majeure partie réalisée par le directeur de l'exploitation au volant de son tracteur, l'opération est délicate car il faut éviter d'endommager les plants et surtout les racines. En fait, il arrive que celles-ci soient écorchées, ce qui n'est pas nécessairement désavantageux. À condition de n'être pas excessive, cette «taille» agit quelque peu comme celle de la vigne elle-même: elle est vivifiante pour la plante.

La réalisation de ces travaux de débattage, qui peuvent durer une douzaine de jours, peut être considérée comme précoce voire risquée, dans la mesure où les dangers de gel persistent jusque tard au mois de mai. M. de Coussergues se dit prêt à prendre ce risque afin d'offrir à sa vigne le plus de temps de croissance possible avant la date fatidique des vendanges. Mais aussi parce qu'il dispose depuis quatre ans d'un système de protection contre le gel, de conception champenoise et pour lequel son vignoble dispose du brevet québécois.

Appelé Haltogel, ce système permet de diffuser de la chaleur à travers le vignoble au cas où celui-ci serait menacé par le gel. Il repose sur l'utilisation d'un réseau de tuyaux de caoutchouc alimentés au mazout. Munis de cônes placés à tous les sept mètres, ils sont destinés à être déployés entre les rangées de plants de vigne. Hauts d'une trentaine de centimètres, les cônes sont autant de brûleurs devant servir à réchauffer la vigne. Le système a déjà servi à deux reprises, dont la dernière en mai 1992. Les gens du Vignoble de l'Orpailleur se souviendront sans doute longtemps de la nuit du 25 au 26 mai, alors que le déclenchement rapide du système leur a permis de sauver l'essentiel du vignoble de la destruction par le gel. Une fois l'alerte météo confirmée, le système a pu être actionné. Mais seulement 800 cônes étaient en place, couvrant 4 des 8 hectares de la parcelle principale. Heureusement le vent soufflait dans la bonne direction cette nuit-là et contribua à diffuser la chaleur dégagée par les brûleurs à travers le reste de la parcelle. Le gel fut d'une durée exceptionnelle, et il fut donc nécessaire d'alimenter les brûleurs pendant plus de huit heures. Le coût en mazout fut en conséquence très élevé, plus encore que ne l'aurait été une prime d'assurances contre le gel, mais la récolte a été sauvée! Même

si elle sera plus modeste, les vignes de la parcelle de deux hectares²³ n'ayant pu résister au gel, la vendange aura lieu et un millésime 1992 de l'Orpailleur sera produit!

En temps normal, dès la fin du débottage, une première taille de la vigne est engagée et dure trois semaines. Suit alors un traitement au soufre puis une application d'engrais (phosphore et oligo-éléments) et de compost, devenue plus nécessaire au cours des dernières années. De la mi-juillet à la mi-août, on procède au palissage de la vigne, selon la méthode dite du «palis téléphone». Enfin, à compter du 5 août jusqu'au moment des vendanges se déroulent diverses opérations de sarclage, arrosage et taille. Bref, rien d'inhabituel, s'agissant des travaux devant être effectués dans la plupart des vignobles du monde et pour lesquels l'exploitation dispose d'un matériel adéquat, dont un enjambeur acheté en Champagne, une décimeuse et un décavaillonneur.

Sauf que, presque un mois après la fin des vendanges, vers le 5 novembre, le renchaussage de la vigne doit être accompli. Opération moins délicate que le déchaussage printanier, elle ne dure qu'environ cinq jours.

Malgré les difficultés éprouvées avec la maigre récolte de 1986, attribuable à un été exceptionnellement mauvais de l'avis même des experts (Vandal, 1986), les rendements se sont améliorés, atteignant 60 hectolitres à l'hectare en 1989, puis 70 en 1990, pour revenir à un niveau plus «normal» de 60 hectolitres en 1991. En 1992, au terme d'une saison estivale à nouveau pourrie, il est certain que les rendements auront baissé. À la mi-août, le directeur de l'exploitation prévoyait qu'ils ne dépasseraient pas 45 hectolitres/ha, sur les seuls 8 hectares ayant survécu au gel du 26 mai.

LA VINIFICATION

Le Vignoble de l'Orpailleur dispose d'un pressoir de toute première qualité, un Vaslin électronique de fabrication française, muni de six plages de pression et pouvant contenir deux tonnes de raisin.

Un fois accomplies les opérations de pressurage, débottage et levurage²⁴, la fermentation est réalisée à température contrôlée (15°C). Seule une fermentation alcoolique est assurée, sauf pour les quelques dizaines d'hectolitres de vin destinés à vieillir en fûts de chêne. En effet, afin d'éviter qu'il ne perde toute son acidité et son mordant, la fermentation malolactique est épargnée au vin qui ira vieillir dans les cuves d'acier inoxydable. Quant à l'autre, celui destiné à vieillir en barrique pendant neuf mois, cette perte lui est compensée par le bois qui «transmet» son mordant au vin.

Après le soutirage et le passage au froid, le vin va donc vieillir en cuve ou en barrique. L'élevage d'une partie de la récolte en fûts de chêne n'est pratiqué que depuis 1990. Jusqu'à cette date, seules les 15 cuves en inox étaient utilisées pour le

vieillessement avant l'embouteillage. Le vin y séjournait pendant au moins trois mois, alors que, pendant les creux de l'hiver, on pouvait procéder à la première des opérations d'embouteillage, les autres étant réalisées plus tard dans l'année.

Cependant, recherche de débouchés oblige, plusieurs innovations ont dû être apportées au cours des années. En 1988 était lancé un vin viné ou fortifié, répondant au joli nom d'Apérid'Or²⁵, Puis, en 1990, l'Orpailleur s'est tourné vers le marché des vins de primeur. Depuis l'automne de cette année-là on commence à mettre en bouteilles, à peine six semaines après les vendanges, une «première cuvée» — à ne pas confondre avec un vin nouveau, puisque cette cuvée est quand même chargée d'esters de fermentation. Alors que normalement une telle saison annonce déjà les creux de l'hiver, les ventes au cours des deux derniers automnes ont été très encourageantes (tableau 6). Cette année, entre le 7 novembre et Noël, on envisage pouvoir embouteiller et vendre, au prix unitaire de 9,95 \$, jusqu'à 13 000 bouteilles de la «première cuvée».

Outre l'Apérid'Or et le vin de primeur, l'Orpailleur produit donc aussi un vin vieilli en fûts de chêne. Mais étant donné le coût élevé de l'immobilisation du vin pendant neuf mois aux fins de sa bonification dans des barriques importées du Missouri, ce qui se répercute sur le prix de vente de la bouteille, cette forme de diversification demeure pour le moment modeste. Mais comme les deux autres, son importance relative s'accroît (tableau 6), tout comme s'accroîtra, sans doute, celle d'un vin qui n'a pas encore été soumis au test du marché. Il s'agit ici de la production, entamée avec 2 000 bouteilles de la récolte de 1990, d'un vin élevé selon la méthode champenoise. Ces bouteilles seront mises en vente à compter de novembre 1992. Signalons enfin que le titrage en alcool de tous les vins blancs produits depuis 1985 s'élève à 11 %, les deux derniers degrés, jamais plus, étant obtenus par chaptalisation.

LA MISE EN MARCHÉ

Non contents de produire à partir d'un seul cépage quatre vins différents — et bientôt peut-être cinq, la production éventuelle d'un vin de paille étant envisagée —, les vigneronns de l'Orpailleur ont aussi trouvé d'autres moyens de mousser la vente de leur production. Parmi ceux-ci, l'étiquette personnalisée. Toute personne ou institution qui en fait la demande et en paie le prix, somme toute modeste, peut obtenir que les bouteilles de vin de l'Orpailleur qu'elle souhaite acheter lui soit offerte ornée d'une étiquette portant son nom. Le prix, cité pour l'achat minimum de 10 caisses, c'est-à-dire 120 bouteilles, est de 55,00 \$, soit un maximum de 0,45 \$ par bouteille. Celui qui souhaite voir son nom apparaître sur un millésime de l'Orpailleur, sans en acheter une aussi grande quantité, peut très bien s'en prévaloir, à condition de payer le prix de base. Au fond assez simple, cette méthode de marketing s'avère très efficace, notamment auprès d'institutions qui, à l'occasion d'un anniversaire ou d'une festivité, choisissent d'offrir à leurs convives un vin de l'Orpailleur spécialement étiqueté pour l'occasion (figure 4). En 1991, 18 % des ventes de vin ont été assurées de cette façon!

Figure 4

LES HABITS DE L'ORPAILLEUR

L'Orpailleur c'est celui qui lave les alluvions aurifères pour en extraire, par temps, science et patience, les paillettes d'or qui s'y trouvent. C'est ainsi que pour la première fois au Québec, des viticulteurs ont mis science, patience et le temps qu'il fallait pour extraire de la terre québécoise un vin blanc sec, unique en tous points, depuis un cépage ici planté et récolté, et son raisin vinifié au vignoble dans la meilleure tradition.

Sa robe, son parfum, son arôme et son bouquet sont comme autant de paillettes d'or qui se souviennent des neiges sous lesquelles elles ont passé l'hiver. Voici l'Orpailleur! Depuis le vignoble de Dunham jusqu'en votre verre... il est authentiquement d'ici.

*gilles
Vigneault*



vignoble de
l'Orpailleur

Charles Henri de Coussergues,
Hervé Durand, Frank Furtado
et Pierre Rodrigue,
propriétaires récoltants
à Dunham, Québec

1086 route 202, Dunham, Québec
J0E 1M0
Téléphone: (514) 295-2763
Fax: (514) 295-3112



l'Orpailleur

VIN BLANC
Récolte 1990

*Vinifié à partir de raisins cultivés au Québec.
Mis en bouteilles au Vignoble de l'Orpailleur.*

*Charles Henri de Coussergues, Hervé Durand,
Frank Furtado et Pierre Rodrigue,
propriétaires récoltants à Dunham, Québec.*

Produit du Québec

750 mL

11% Alc./vol.



l'Orpailleur

VIN BLANC
Récolte 1990

*Vinifié à partir de raisins cultivés au Québec.
Mis en bouteilles au Vignoble de l'Orpailleur.*

Embouteillé spécialement pour la



*Caisse populaire
St-René Goupil-Gatineau
Siège social, 408 rue Main
Gatineau, Qué. J8P 5K9
(819) 663-7723*

750 mL

Produit du Québec 11% Alc./vol.

Tableau 6 Vignoble de l'Orpailleur
Évolution de la production (1985-1991) et ventes mensuelles en 1990-1992

A) Évolution de la production 1985-1991

Année	Nombre de bouteilles de 750 ml				TOTAL
	Vin blanc	Vin blanc élevé en fûts	Méthode champenoise	Vin fortifié (Apérid'Or)	
1985	15 000	—	—	—	15 000
1986	10 000	—	—	—	10 000
1987	35 000	—	—	—	35 000
1988	54 000	—	—	1 000	55 000
1989	65 000	—	—	5 000	70 000
1990	61 000	500	2 000	10 000	73 500
1991	53 500	1 500	5 000	10 000	70 000

Note: En août 1992, ces vins étaient offerts aux prix suivants (taxes comprises): le vin blanc, 9,95 \$; élevé en fûts de chêne, 16,95 \$; Apérid'Or, 16,95 \$; méthode champenoise: à déterminer.

B) Ventes mensuelles en 1990-1991

Mois	Nombre de bouteilles	Pourcentage
novembre	7 152	13,1
décembre	7 436	13,6
janvier	1 451	2,7
février	740	1,4
mars	1 521	2,8
avril	1 194	2,2
mai	1 788	3,3
juin	4 369	8,0
juillet	5 776	10,6
août	6 515	11,9
septembre	8 062	14,7
octobre	8 062	14,7
TOTAL	54 605	100,0

Sources: Le Vignoble de l'Orpailleur, octobre 1991 et août 1992.

Mais l'effort commercial le plus considérable, étant donné l'interdiction de vendre la production ailleurs qu'à la propriété, concerne l'accueil des touristes et clients potentiels au vignoble même. Depuis cette année, une personne est employée à temps plein pour s'occuper de l'animation pendant la saison estivale — trois autres employés occasionnels sont également engagés — et de l'ensemble du marketing pendant le reste de l'année. Du 1^{er} juin à la mi-octobre, dans une agréable salle à dîner, occupant un local aussi étendu que les chais, des repas champêtres sont offerts aux visiteurs. À cette fin, un cuisinier et un personnel occasionnel sont engagés. Des visites guidées du vignoble et des installations sont proposées, diaporama à l'appui, alors que le vin de l'Orpailleur peut être dégusté. Des souvenirs sont mis en vente: coffrets de bois, chandails, sarments de vigne pour les grillades, etc. Tout cela pour faire connaître le vin et le vendre²⁶!

Il faut bien comprendre que la plupart de ces activités de promotion, en elles-mêmes peu rentables, sont indispensables pour assurer la commercialisation du vin. D'autres avenues sont explorées, y compris le marché d'exportation, dont l'accès ne peut être interdit aux viticulteurs québécois même par la toute-puissante SAQ. Ainsi, en 1987, 2 000 bouteilles furent vendues en France à un restaurant de

Neuilly, le Chalet! Mais c'est bien sûr le marché américain qui représente le plus grand potentiel. Pourtant, là aussi, bien des obstacles subsistent, dont celui du coût prohibitif des assurances indispensables à toute personne, et a fortiori tout entrepreneur, qui s'aventure aux États-Unis.

Étant donné sa réputation méritée de producteur de qualité — celle des millésimes de 1990 et 1991 en témoigne²⁷ — le Vignoble de l'Orpailleur devrait pouvoir envisager une expansion de ses opérations. D'autant plus que la terre est disponible et que les investissements en machinerie et en bâtiments sont déjà substantiels, ce qui comprend une ancienne grange récemment transformée pour permettre l'entretien et le vieillissement du vin élevé selon la méthode champenoise. Pourtant, tant qu'une solution n'aura pas été trouvée au problème des débouchés, une telle expansion demeurera hasardeuse voire impossible.

LA TÉNACITÉ DU VIGNERON ET L'ÉTAT QUÉBÉCOIS

«La vigne et le vin exigent beaucoup de l'homme»
(Émile Peynaud, 1983, p. IV)

«La vigne n'échappe pas au prurit de bouleversements, de réformes, d'adaptations qui forment aujourd'hui la trame de notre vie. Elle a beaucoup changé depuis trente ans. Elle se modifiera encore profondément avant la fin du siècle»
(Louis Orizet, 1968, p. 12 [in Bell et Dorozynski])

«On pourrait même parler ici d'un déterminisme après coup puisqu'il faut que l'homme tente ses chances sans savoir à l'avance, autrement que par intuition, si le milieu répondra à son appel»
(Henri Enjalbert, 1977, p. 61)

Tant les responsables du Vignoble de l'Orpailleur que l'ensemble des membres de l'Association des vigneron, en particulier ceux qui gèrent les principaux autres vignobles de qualité, ce qui comprend Dietrich-Jooss, Les Arpents de Neige, Les Côtes d'Ardoise, et Le Cep d'Argent, ne demandent pas grand-chose de leurs interlocuteurs gouvernementaux. Simplement, dans un premier temps du moins, l'autorisation de livrer leur vin aux consommateurs qui en font la demande. Pourtant, cela leur est encore refusé.

Plus curieux encore est le bouc émissaire derrière lequel, semble-t-il, se réfugie la SAQ pour justifier les hausses faramineuses de prix qu'elle ferait subir aux vins élevés au Québec, si d'aventure elle acceptait d'en assurer la vente: les accords du GATT! Les viticulteurs de l'Ontario, qui cultivent quelque 8 000 hectares de vigne, ou ceux de la Colombie-Britannique, qui eux en cultivent près de 2 000, n'ont jamais menacé ni les budgets ni les monopoles de l'État, celui de la Régie des alcools de l'Ontario étant tout aussi étendu que celui de la SAQ. Bref, même si la viticulture commerciale québécoise décuplait sa superficie et sa production, actuellement inférieure à 2 000 hectolitres par année, il n'y aurait pas là de quoi compromettre les ventes de vins importés et fabriqués en industrie, qui elles s'élèvent à environ 670 000 hectolitres. Pas plus, soit dit en passant, que

l'avènement récent des micro-brasseries québécoises, pourtant productrices de bières largement meilleures que celles mises en marché par les brasseries géantes, n'a mis celles-ci en péril.

En réalité les questions essentielles se situent ailleurs. La vigne peut-elle et doit-elle être cultivée au pays des arpent de neige, alors que la planète surnage à peine à travers les énormes surplus de vin produits dans des pays «bénis des dieux»? Surtout, le terroir québécois peut-il produire un vin de qualité suffisante dans un monde où l'on peut et l'on ne devrait boire que du bon vin?

Si l'on examine la première question du seul point de vue macro-économique, la réponse est évidente: la culture de la vigne ne saurait être rentable au Québec. Mais il n'y a pas que ce seul argument qui vaille: il faut aussi voir le contexte local, celui d'une agriculture à la dérive, en mal d'initiative et d'innovation; celui aussi d'institutions étatiques qui tiennent un discours résolument nationaliste tout en renonçant à appuyer les agriculteurs locaux audacieux; celui enfin d'une culture québécoise, qui ne peut se permettre de renier la production du «goût du vin» sur ses propres terres!

Ce qui nous amène à la question de la recherche, voire de «l'avènement de la qualité», pour reprendre l'expression chère au professeur Henri Enjalbert (1975). Les conditions climatiques qui prévalent au Québec apparaissent encore moins favorables à la viticulture que celles qui prévalent dans le sud de la Colombie-Britannique, la péninsule ontarienne du Niagara ou la région new-yorkaise des Finger Lakes, là où d'ailleurs la qualité a encore du mal à poindre²³. Malgré l'existence ici et là, notamment dans la région de Dunham, de conditions micro-climatiques un peu plus avantageuses, on ne trouve rien au Québec comme adoucisseurs de climat qui puisse se comparer aux lacs Okanagan, Érié ou Seneca. Pourtant, étant donné les actuels succès, en termes de qualité, rencontrés par quelques viticulteurs tenaces, on serait mal venu de leur refuser de nous donner une leçon d'histoire. Car ce serait, précisément, faire fi de toute l'histoire de la viticulture, de ses nombreux reculs tout comme de ses triomphes, que de vouer d'office la viticulture québécoise à l'échec. Les historiens de la plus noble conquête du sol qui soit savent bien combien souvent, ici et là, de la Champagne au Chili en passant par la Californie, les «spécialistes» du vin, ceux qui savent peut-être le boire mais pas toujours l'élever, ont été démentis par les viticulteurs.

À cet égard, on ne saurait résister à la tentation de citer les propos suivants de Roger Dion:

«En ce contraste se résume l'histoire de la viticulture française, et s'affirme le principe même de sa fortune. Sa gloire est un effet de l'audace avec laquelle, franchissant les frontières climatiques que la nature semblait lui interdire de dépasser, elle s'est avancée, dès l'Antiquité, jusque dans les provinces septentrionales de notre pays, pour y affronter des ciels nuageux, des hivers rigoureux et des printemps tardifs. De l'effort qu'elle a fait pour s'y adapter procèdent les moins imitables et les plus fameuses de ses créations» (1954, *in* 1990, p. 203).

Certes il ne faut pas rêver ou croire aux miracles. La viticulture au Québec, répétons-le, ne risque pas de faire concurrence aux grands vignobles français dont ceux de Champagne, ni de compromettre les profits monopolistiques de la Société des alcools du Québec! Pour le moment, celle-ci, qui se targue d'être gérée par des «connaisseurs», est en contradiction avec elle-même. En collaboration avec le ministère de l'Agriculture et la Régie des permis d'alcool du Québec, elle devrait ménager une place à ceux qui font produire la terre. Les viticulteurs québécois doivent se voir accorder les conditions nécessaires à l'établissement d'une double preuve: celle de leur capacité à donner de la valeur au territoire agricole, lequel, quelle que soit sa dimension spécifique, contribue à la légitimité territoriale de l'État²⁹; et celle de leur capacité à nous enseigner le véritable bon goût, celui qui vient du terroir.

Tout comme son produit, le vin, qui représente ce que l'homme sait faire de mieux en termes d'aliment; la viticulture constitue la forme la plus raffinée de mise en valeur de la Terre. Il serait désastreux que ceux qui s'acharnent à le démontrer en sol québécois en soient empêchés par la seule volonté de ceux qu'enrichit le commerce du vin importé.

REMERCIEMENTS

Le 2 octobre 1992, à l'Université de Bordeaux III, cette étude a fait l'objet d'une communication présentée dans le cadre d'un colloque consacré aux «Vignobles et vins du monde», organisé par le Centre d'études et de recherches sur la vigne et le vin (CERVIN), qui en publiera une version abrégée. Elle s'insère dans un cycle de recherches intitulé «La paysannerie, l'État et le compromis territorial» et appuyé par le Conseil des Arts du Canada (bourse Killam, 900-89-0107/7), que je remercie ici. L'étude du Vignoble de l'Orpailleur résulte pour l'essentiel de deux longues entrevues que M. Charles-Henri de Coussergues, directeur de l'exploitation, a bien voulu m'accorder, sur place, en octobre 1991 et en août 1992, ainsi que de plusieurs échanges écrits et téléphoniques ayant précédé et suivi ces entrevues. Je tiens donc à le remercier tout particulièrement. Je remercie enfin le personnel de la bibliothèque corporative de la SAQ, à Montréal, ainsi que pour leur appui et leurs conseils: Louise Dion, Jean-Claude Dionne, Georges Labrecque, Andrée Lavoie, Doris Leclerc, Hélène Letarte, Jean Nadeau, Gilles Rondeau et Serge Viau. Évidemment, je suis seul responsable de l'interprétation des faits présentés ici.

NOTES

- 1 Les 24 pays mentionnés dans le tableau 1 ne sont pas les seuls dont les produits soient mis en marché par la SAQ. Leur nombre s'élèverait en réalité à 55 (SAQ, 1992, p. 9). On y compte le Japon (pour le saké), et des exportateurs de bière, tels la Belgique, les Pays-Bas et la Tchécoslovaquie, ou d'alcools, tels le Royaume-Uni, la Pologne et plusieurs pays antillais.
- 2 Ainsi, d'après une évaluation sommaire effectuée en août 1992, la succursale de Place-Naviles, à Sainte-Foy, la plus importante dans l'agglomération métropolitaine de Québec, offrait environ 1 700 vins différents. Il semble que certaines succursales de la région montréalaise soient encore mieux approvisionnées.
- 3 Ces navires-citernes sont en service depuis 1978. Un seul d'entre eux peut transporter dans ses 22 cuves l'équivalent de 3 000 000 de bouteilles de vin (Gagné, 1986c, p. 155).
- 4 Celle-ci est en effet le plus important embouteilleur de la province. En 1991-1992, dans son immense usine située à proximité de Montréal, l'entreprise d'État a assuré l'embouteillage de plus de 18 000 000 de bouteilles (SAQ, 1992, p. 17).
- 5 Plusieurs sont vendues en «viniers» de 4 et de 20 litres, tout comme certains vins importés en vrac.
- 6 En 1990-1991, ils comptèrent pour 281 448 des 684 962 hectolitres vendus, soit 41 %; et en 1991-1992, pour 277 754 des 662 508 hectolitres vendus, soit près de 42 % (SAQ, 1992, compilation spéciale).
- 7 Pour plusieurs raisons, dont les changements dans la valeur du dollar canadien et les divers conflits de travail ayant affecté la SAQ, cette proportion semble avoir beaucoup fluctué au cours des années précédentes. Située à 59,6 % en 1978-1979, elle bondissait à 71,5 % en 1979-1980, pour redescendre jusqu'à 60,8 % en 1982-1983 (MIC, 1985, p. 23; également cité dans Bédard, 1991, p. 167). La tendance à moyen terme semble se situer à la hausse.
- 8 Le territoire québécois est desservi de façon très inégale par le réseau des succursales de la SAQ. Ainsi, dans certaines agglomérations ou régions, on ne trouve qu'un ou deux magasins, mal approvisionnés, pour une population de 20 000 voire 30 000 personnes.
- 9 En particulier la Régie des permis d'alcool du Québec, le ministère de l'Industrie, du Commerce et de la Technologie et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.
- 10 Marc Lafrance arrive ainsi à ce chiffre de 32 litres : «En 1739, par exemple, la Nouvelle-France importe l'équivalent de 775 166 bouteilles de vin pour une population de 24 260 adultes (plus de 15 ans). Cette proportion porte la consommation annuelle à 32 litres» (1992, p. 14). L'auteur n'évoque ni la répartition sociale de cette consommation ni la part des clercs!
- 11 Encore aujourd'hui, et contrairement à ce qui prévaut dans les autres provinces canadiennes où la vente au détail de toutes les boissons alcoolisées est monopolisée par l'État, la bière brassée au pays est vendue en épicerie.
- 12 Rappelons que seules les bières importées (à l'exception des américaines qui sont généralement sans intérêt) sont vendues, en exclusivité, par la SAQ. La plupart, notamment les belges, sont de bien meilleure qualité que les bières industrielles locales qui, Amérique oblige, et malgré la diversité des étiquettes, rivalisent entre elles sur le plan de l'uniformité! Le prix de vente moyen des bières importées étant cependant nettement plus élevé, elles n'occupent pour le moment qu'une place marginale sur le marché, ce qui est aussi le cas des bières artisanales québécoises, pourtant fort honorables.
- 13 Voir par exemple un rapport annuel récent de la Régie des alcools de l'Ontario. S'agissant des prix pratiqués de part et d'autre de l'Outaouais, voici deux exemples datant de juillet 1992: une bouteille de Barolo 1987 (Fontanafredda) se vendait 13,65 \$ en Ontario et 16,91 \$ au Québec; une bouteille de La Cour Pavillon, 1988 (Bordeaux A.C.), 9,50 \$ contre 11,66 \$.

-
- 14 Le Guide annuel publié par Phaneuf rassemble des notes de dégustation paraissant dans une autre publication qu'il assure en solo. Disponible uniquement par abonnement, *La Fine Goutte* paraît neuf fois l'an, le numéro de juin-juillet 1992 étant le 109^e. Pour l'acheteur, elle s'avère plus utile que le Guide, étant donné le séjour éphémère, sur les tablettes des magasins de la SAQ, de plusieurs des meilleurs «arrivages»!
 - 15 À ce sujet on consultera avec profit les travaux du professeur Jack Masquelier, par exemple 1978 et 1988, et Masquelier et Michaud, 1979.
 - 16 Voir la note 9.
 - 17 Plus exactement, Cartier écrit: «... y trouvâmes force vignes, ce que n'avions vu par ci-devant en toute la terre; et pour ce, la nommâmes *L'Isle de Bacchus...*» (*Voyages de...*, p. 35).
 - 18 Quand Champlain parle de «vignes du pays», on peut penser qu'il s'agit de la vigne locale, la *vitis riparia*. Il semble bien que cette tentative de cultiver la vigne ait été la première au Québec ou du moins la première à avoir été évoquée. Il est quelque peu étonnant que Georges Masson (1983), dans un livre par ailleurs fort riche et en partie consacré à l'histoire de la vigne au Canada, ne rappelle même pas cette expérience de Champlain. Prévost, pour sa part, l'évoque mais sans en souligner l'originalité (1986, p. 25).
 - 19 Cette étude concerne essentiellement la viticulture commerciale. N'y sont donc pas pris en considération les nombreux petits vignobles domestiques dispersés à travers le Québec (dont les propriétaires doivent disposer d'un permis pour produire leur propre vin, sans le commercialiser) ni le Vignoble communautaire de Bourg-Royal évoqué plus haut. La production commerciale de cidre ou d'hydromel, celle des vins et alcools issus de la culture de fruits, tels les fraises, framboises et bleuets, ne sont pas non plus étudiées ici. Certes, elles résultent d'une pratique fort honorable, mais elles ont peu à voir avec la viticulture. L'apiculteur produit ou plutôt fabrique de l'hydromel; le viticulteur, lui, élève le vin.
 - 20 Parmi les cépages nobles, les plus beaux espoirs concernent en effet le Gamay, le Riesling et le Chardonnay. Dans le premier cas, les rendements obtenus demeurent cependant beaucoup trop faibles, dans le second, la saison végétative apparaît décidément trop courte. Quant au Chardonnay, qui réussit si bien en Champagne française, quelques vigneronns conservent l'espoir de parvenir à le cultiver de façon rentable.
 - 21 Sur cette question, voir Mendras, 1979, et Kayser, 1990.
 - 22 Par exemple Alexis Lichine, dans son *Encyclopédie*, dit du Seyval qu'il «donne un vin blanc net et frais, généralement excellent» (1982, p. 391).
 - 23 À proximité de cette petite parcelle, on envisage d'aménager un étang d'où on pourrait arroser la vigne en cas d'alerte.
 - 24 Une bonne partie des outils et intrants nécessaires à l'exploitation du vignoble doit être importée: étant donné l'inefficacité des fournisseurs ontariens, les bouteilles le sont de France (!), les bouchons de liège, du Portugal, etc.; mais les levures sont obtenues localement, auprès de laboratoires montréalais.
 - 25 Comparé par plusieurs au Pineau des Charentes, il est en réalité moins vineux (15 % d'alcool au lieu de 17 % ou 18 %) et moins long en bouche, mais il en rappelle tout de même le fruit et la douceur. De plus, au niveau du prix proposé à l'acheteur, il est compétitif.
 - 26 En 1990, le nombre de visiteurs s'éleva à 38 000. Tous se prévalèrent du verre de vin gratuit et 10 000 d'entre eux de la visite guidée payante (3,50 \$).
 - 27 À Montréal, lors des Sélections mondiales de 1992, parmi les vins blancs de table, la médaille de bronze a été accordée au vin de l'Orpailleur.
 - 28 Sur cette question, voir Johnson, 1983, p. 456 sq. et 1991, p. 264 sq.
 - 29 Sur cette question, voir De Koninck, 1993.

SOURCES CITÉES

- BÉDARD, Michel-G. (1991) *Contexte de propriété et culture d'entreprise. Le cas de la SAQ*. Boucherville, Gaëtan Morin.
- BELL, Bibiane et DOROZYNSKI, Alexandre (1968) *Le livre du vin. Tous les vins du monde*. Paris, Éditions des Deux Coqs d'Or.
- BLANCHARD, Raoul (1947) *Le centre du Canada français*. Montréal, Beauchemin.
- BOULANGER, Nathalie (1992) À la découverte des vignobles québécois. *Cuisine*, 7(2): 32-35.
- DE KONINCK, Rodolphe (1993) La paysannerie et l'État: une affaire de compromis... à suivre. *Espaces Temps*, à paraître.
- DION, Roger (1990) *Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique*. Paris, Payot.
- ENJALBERT, Henri (1975) *Histoire de la vigne et du vin: l'avènement de la qualité*. Paris, Bordas.
- ENJALBERT, Henri (1977) La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux. In *Géographie historique des vignobles*, Actes du colloque de Bordeaux, octobre 1977, pp. 59-88.
- GAGNÉ, Suzanne (1986a) La Commission des liqueurs de Québec (1921-1961). In Robert Prévost *et al.*, pp. 71-124.
- GAGNÉ, Suzanne (1986b) La Régie des alcools du Québec (1961-1971). In Robert Prévost *et al.*, pp. 125-140.
- GAGNÉ, Suzanne (1986c) La Société des alcools du Québec (1971...). In Robert Prévost *et al.*, pp. 141-184.
- JOHNSON, Hugh (1983) *Le guide mondial du connaisseur de vin. Vins, vignobles et vigneron*. Paris, Robert Laffont.
- JOHNSON, Hugh (1990) *Une histoire mondiale du vin de l'antiquité à nos jours*. Paris, Hachette.
- JOHNSON, Hugh (1991) *Nouvel atlas mondial du vin*. Paris, Robert Laffont, 3^e édition.
- KAYSER, Bernard (1990) *La renaissance rurale. Sociologie des campagnes du monde occidental*. Paris, Armand Colin.
- LICHINE, Alexis (1982) *Encyclopédie des vins et des alcools de tous les pays*. Paris, Robert Laffont, édition revue et augmentée.
- LAFRANCE, Marc (1992) De la qualité des vins en Nouvelle-France. *Cap-aux-Diamants*, 28, hiver 1992: 14-17.
- MASSON, Georges (1983) *Vigne et vin au Canada*. Niagara on the Lake, Georges Masson, éditeur.
- MASQUELIER, Jack (1978) Vin et nutrition. In INRA *Les conditions naturelles et humaines de la qualité des vins*, Bordeaux, 3^e Symposium International d'Oenologie: 427-439.
- MASQUELIER, Jack (1988) Effets physiologiques du vin. Sa part dans l'alcoolisme. *Bulletin de l'O.I.V.* (Office international de la vigne et du vin), 61 (689-690): 554-578.
- MASQUELIER, Jack et MICHAUD, Jean (1979) Action bactéricide et antivirale du vin. *Comptes rendus du 104^e congrès national des sociétés savantes* (Bordeaux, 1979) fascicule II: 447-457. [Ministère des Universités. Comité des travaux historiques et scientifiques. Paris, Bibliothèque Nationale].
- MENDRAS, Henri (1979) *Voyage au pays de l'utopie rustique*. Le Paradou, Actes Sud.
- Ministère de l'Industrie et du Commerce (1985) *Profil de l'industrie des boissons alcooliques au Québec*. Québec.
- Oeuvres de Champlain (1973) Présentation par Georges-Émile Giguère. Montréal, Éditions du Jour, 3 vols.
- PEYNAUD, Émile (1983) *Le goût du vin*. Paris, Dunod.
- PHANEUF, Michel (1986) Les Québécois et le vin. In Robert Prévost *et al.* pp. 185-232.
- PHANEUF, Michel (1991) *Le Guide du vin 1992*. Montréal, Éditions de l'Homme.
- PRÉVOST, Robert (1986) Bacchus sur nos bords. In Robert Prévost *et al.* pp. 13-70.
- PRÉVOST, Robert, GAGNÉ, Suzanne et PHANEUF, Michel (1986) *L'histoire de l'alcool au Québec*. Montréal, Alain Stanké et Société des alcools du Québec.

-
- Relations des Jésuites, 1611-1672* (1972) Montréal, Éditions du Jour, 6 vols.
Société des alcools du Québec (1992) *Rapport d'activités, 1991-1992*. Montréal.
Société des alcools du Québec (1992) *Répertoire des vins, spiritueux et bières importées*, vol. 8, n° 1, été 1992.
VANDAL, J.-O. (1986) 1986: Une très mauvaise année pour la viticulture. *De la vigne au vin*, 3 (3): 8-9.
Voyages de découverte au Canada entre les années 1534 et 1542 par Jacques Cartier, le Sieur de Roberval, etc. (1968) Paris, Anthropos.

(Acceptation définitive en décembre 1992)