




CLD BROME-
MISSISQUOI.CA

Québec 

Essor de la vigne au Québec

- UNE HISTOIRE D'ADAPTATION & DE TÉNACITÉ -



ESSOR DE LA VIGNE AU QUÉBEC - Une histoire d'adaptation et de ténacité -

Bien avant l'ère de la viticulture et viniculture moderne que nous connaissons depuis le début des années 1980, les tentatives ont été nombreuses pour domestiquer la vigne au Québec, et ce, dès la fondation de la première colonie française en Amérique, la Nouvelle France.

Au temps de la Nouvelle France



C'est lors de son second voyage en 1535 que le grand navigateur Jacques Cartier a exploré pour la première fois le fleuve Saint Laurent et y a découvert l'île d'Orléans.

*À la vue de cette île verdoyante et face à l'abondance de vignes sauvages (*vitis riparia*) qui s'y trouvaient, il surnomma cet endroit l'Isle de Bacchus. Ce surnom faisait bien sûr référence au dieu romain du vin, de la vigne et de l'ivresse.*

XVII^e – XVIII^e siècles

Avec l'arrivée des premiers colons s'importa aussi leurs habitudes de consommation. Parmi celles-ci, il y avait bien sûr celle du vin. Dès 1608, au moment où Samuel de Champlain prit place à l'endroit qui deviendra la ville de Québec, il y fit planter des vignes françaises (*vitis vinifera*). La rigueur des hivers de la Nouvelle France a fait échouer cette tentative. Quelques petits vignobles ont persisté çà et là et maintenu une production de vin à partir des vignes arbustives locales. Les résultats obtenus n'ont pu combler adéquatement toutes les attentes. Peu à peu, l'espoir de pouvoir reproduire la viticulture avec les cépages d'origine pratiquée en France s'est estompé malgré de nombreuses tentatives. La demande (*estimée à 32 litres par an par adulte en 1739 versus 22,6 litres en 2011*) a été comblée en grande partie par l'importation de vins français et espagnols. La viticulture locale a donc maintenu un rôle très mineur à titre de source d'approvisionnement en vin durant cette période.

XVIII^e – XIX^e siècles

Après la conquête des anglais et ce jusqu'à la confédération, les importations avec la France ont été prohibées ce qui a contraint sensiblement les habitudes de consommation de vin. Il devient d'ores et déjà incontournable de voir la consommation de spiritueux augmenter de façon importante. Dans le dernier quart du XIX^e siècle, le gouvernement du Québec prend une nouvelle orientation influencée par le développement intéressant de la vigne en Ontario et dans certains états américains. La viticulture reprit dès lors un nouvel essor grâce aux nouvelles subventions appuyant la culture de la vigne à partir de cépages hybrides importés des États-Unis, mieux adaptés au climat froid.

XX^e siècle

Les deux grandes guerres et la prohibition aux États-Unis ont favorisé les importations de vins français, tendance déjà bien amorcée à la fin du siècle précédent. La viticulture au Québec a été sauvée par l'immigration massive d'européens de méditerranée et d'Europe centrale pour qui la culture de la vigne et la fabrication de vin faisaient partie de leurs mœurs et coutumes.

Ère moderne



L'après guerre, les « baby boomers », le développement de la richesse individuelle, les communications, l'éducation, l'ouverture sur le monde, les échanges culturels et une mondialisation grandissante, voilà un terrain qui se voulait propice à la découverte du vin. Il est important de souligner le rôle prépondérant de la SAQ (Société des alcools du Québec) et de leurs employés, des journalistes spécialisés et des agents promotionnels qui ont participé activement à la promotion du vin au Québec. Cet intérêt généralisé pour le vin s'est fait aussi sentir auprès de nombreux investisseurs tentés par l'aventure de la viticulture au Québec au fil des ans.

Quelques dates clés qui ont influencées l'industrie du vin au Québec

1978 Fermeture du dernier comptoir SAQ

Magasin traditionnel où le client n'avait pas libre accès aux vins disponibles. Le consommateur peut dorénavant choisir par lui même parmi la variété de vins offerts et faire sa sélection sans contrainte. Cette nouvelle approche commerciale fut certes marquante dans le développement de la consommation du vin. Il y a eu graduellement un accroissement de l'offre tant en nombre de marques que d'origines. Plus de 11 500 produits issus des terroirs de 66 pays via 2 700 fournisseurs sont offerts actuellement au grand public québécois par la SAQ en 2013.

1979 Distribution du vin en épicereries.

*Quelques 12 détenteurs de permis industriels sont autorisés à commercialiser 3 vins chacun à travers un réseau de distributeurs autorisés couvrant au delà de **12 000 épicereries** au Québec. Voilà un réseau qui a rapidement favorisé l'initiation d'une grande partie de la population à la consommation du vin grâce à des produits d'entrée de gamme (qualité accessible à prix abordable).*

1985 Premiers permis pour la production de vin artisanal

*Émission par la RACJ (Régie des alcools, des courses et des jeux) des **premiers permis de vin artisanal** légalisant ainsi la production et la commercialisation sur leur site de vins faits à partir de raisins issus des vignobles des vigneronnés québécois. Cinq vignobles font office de pionnier dont l'Orpailleur et le Domaine des Côtes d'Ardoise encore en opération dans la région de Brome Missisquoi.*

1987 Premier regroupement de producteurs

*Création de l'**Association des vigneronnés du Québec (AVQ)** dont la mission est de représenter les intérêts, faire la promotion et développer la notoriété des vins & vignobles du Québec. Le nombre de vigneronnés en production membre de l'AVQ est de 61.*

1996 ***Accès à de nouveaux réseaux de distribution***

Addition à la réglementation qui permet dorénavant aux restaurateurs de s'approvisionner directement chez les vignerons. Cette nouvelle accessibilité offre une ouverture additionnelle facilitant la promotion et la reconnaissance des vins québécois auprès du plus grand public. Parallèlement certains vins québécois ont fait leur apparition sur les tablettes des succursales de la Société des alcools du Québec et aussi dans certains marchés publics de la province.

2003 **Route des vins de Brome-Missisquoi**

Inauguration de la **Route des vins de Brome-Missisquoi**, la première route des vins signalisée, la seule reconnue officiellement par Tourisme Québec. Cette initiative est attribuable aux vignerons, au Centre Local de développement (CLD) et à l'Association touristique régionale (ATR) qui ont su définir un consensus et regrouper leurs efforts autour d'un projet commun.

2006 ***Vins du Québec en succursales SAQ***

Création de la section « Vins du Québec » parmi les spécialités en succursales SAQ. Bien que controversée par la timidité de l'effort, cette présence a permis une visibilité additionnelle bénéfique à la notoriété des vins québécois.

Création de l'Association des vitiviculteurs du Québec (ADVVO) dont la dénomination a été changée en 2010 pour VIQ (Vignobles indépendants du Québec).

2009 **« Vin du Québec certifié »**

L'AVQ (Association des vignerons du Québec) fait un pas important dans la reconnaissance de la qualité des vins québécois en créant l'appellation « **Vin du Québec certifié** » applicable dès le millésime 2009. Cette appellation, à l'image de toutes autres appellations reconnues internationalement, vise à maintenir à un niveau supérieur les critères de qualité et le savoir-faire unique des produits certifiés, de la vigne au consommateur, de garantir la traçabilité des vins et d'obtenir la reconnaissance de la spécificité de la viticulture québécoise.

2010 ***Section « Vins du Québec » en succursales SAQ***

Création de la section « Vins du Québec » dans les vins réguliers en succursales SAQ. Cette visibilité rend en partie justice à un appui stratégique aux produits locaux à l'image de ce qui est encore plus largement déployé tant en Ontario, en Colombie Britannique qu'en Nouvelle Écosse.

2011 **Plan de développement 2010-2020**

Publication par l'AVQ du « **Plan de développement 2010-2020** » donnant des assises réalistes à un développement par étape de l'industrie du vin québécois.

2009-2013 ***Laboratoire rural***

Le CLD Brome-Missisquoi obtenait une aide financière octroyée par le ministère des Affaires municipales, des Régions et de l'Occupation du territoire (MAMROT) pour la réalisation d'un projet de laboratoire rural qui durera 5 ans. L'objectif consistait à démontrer comment le vin comme produit d'appel pouvait devenir le levier de développement socio-économique pour la région de Brome-Missisquoi.

La Route des Vins de Brome-Missisquoi

Faits saillants

- **Caractère unique**
La Route des vins de Brome-Missisquoi est tributaire du caractère unique de la région lié à la concentration du nombre de domaines viticoles, à l'ancienneté et à la grosseur des vignobles.
- **Produit phare**
Pour la région de Brome-Missisquoi, le vin a eu un effet rassembleur, permettant d'allier le culturel et le cultural, le territoire, le terroir et les savoir-faire régionaux.
- **Locomotive promotionnelle**
Depuis 2003, des thèmes sont développés chaque année afin d'associer au vin des attraits touristiques complémentaires (arts, plein air, culture, agroalimentaire).
- **1^{ère} et seule route des vins officielle**
Un parcours de 132 kilomètres a été entériné et mis en place en 2003, ce qui en fait la première « Route des vins » signalisée, la seule reconnue officiellement par Tourisme Québec.
- **Engouement généralisé**
De 9 vignobles initialement associés à la Route des vins de Brome Missisquoi, ce nombre est passé à 20 en 2013.
- **Impact touristique**
De 85 000 touristes ayant parcouru en 2003 la Route des vins de Brome Missisquoi, ce nombre a dépassé les 200 000 en 2012.
- **Clientèle de qualité**
Non seulement le nombre de visiteurs a explosé avec les années mais aussi la diversité de cette clientèle.
- **Complémentarité des attraits**
Près de 80 entreprises touristiques sont associées à la Route des vins de Brome Missisquoi en tant que partenaires sous le label « Ami de la Route des vins » dans le but de compléter l'offre touristique. Les « Amis de la Route des vins » regroupent des restaurants, des hébergements, des attraits agrotouristiques, culturels et de plein air ainsi que des boutiques.
- **À souligner la performance de la région de Brome-Missisquoi dont la « Route des vins » possède la « notoriété #1 » parmi plus de 60 circuits touristiques répartis dans l'ensemble du Québec. Toujours selon le Ministère du tourisme, les Cantons-de-l'est, avec la région de Brome-Missisquoi en tête, domine en terme d'achalandage après les régions de Montréal et de Québec.**

Situation actuelle



Plus de 270 vignobles sont en activité dont 114 titulaires de permis de production artisanale. L'engouement est évident. La dimension moyenne des vignobles demeure petite car le vignoble québécois s'étend sur environ 800 hectares et la rentabilité à moyen terme est loin d'être assurée. Cette réalité marquera tôt ou tard la séparation entre les réussites et les échecs. La demande pour les vins québécois augmentera assurément avec les années. Les plus opportunistes, les meilleurs visionnaires, comme dans toutes industries, sauront tirer profit de ce marché en devenir. Avec moins de 1% du marché actuel, les vignerons québécois ont beaucoup à gagner.

Qualité, rusticité et rendement

Pour la majorité des vignerons, le choix des vignes est orienté sur des critères bien précis soit leur précocité (maturation rapide), leur résistance aux maladies et au gel, et leurs qualités organoleptiques. Les cépages hybrides rustiques ou semi rustiques disponibles se font de plus en plus nombreux et plusieurs d'entre eux répondent de mieux en mieux à ces critères.

La culture des cépages nobles de type *vitis vinifera* demeure toujours une priorité pour certains vignerons. Des changements climatiques largement annoncés, de nouvelles techniques de protection de la vigne face au froid et aux gels printaniers et des résultats forts intéressants obtenus grâce une année 2012 exceptionnelle, tous ces éléments font place graduellement à un optimisme de plus en plus répandu mais prudent.

Retour des hybrides en Europe

« Cabernet jura, Souvignier gris ou Muscat bleu, ces cépages sont encore méconnus, mais plus pour longtemps, estiment certains experts. Ces hybrides, plus résistants aux maladies que les variétés traditionnelles, sont considérés par plusieurs comme les cépages du 21^{ème} siècle. »
Karyne Duplessis Piché, La Presse, 12 septembre 2013

Dans cet article, il y est mentionné la popularité grandissante de ces cépages et la forte demande des vignerons pour s'en procurer. En plus de produire des vins de qualité à la personnalité unique, ces cépages représenteraient une vraie solution à toutes les questions environnementales comme l'utilisation de pesticides.

Le pépiniériste québécois Alain Breault y souligne à son tour que les vignerons d'ici ont déjà accès à un grand nombre de cépages hybrides beaucoup plus résistants au froid et aux maladies que les variétés traditionnelles.

Différenciation

L'Italie, l'Espagne, le Portugal, la Grèce sont quelques exemples de pays producteurs qui élaborent une bonne partie de leurs vins à partir de cépages uniques. Les éloges journalistiques ne cessent de prendre de l'ampleur en faveur de cette diversité de goûts et d'arômes. Pour plusieurs journalistes qui suivent de très près l'évolution du marché du vin, il y a une remise en question quant à l'uniformisation des goûts de par l'utilisation d'un nombre de plus en plus limité de cépages, par l'influence importante des connaissances transmises par les œnologues français dans les années 1980-90 et par une uniformisation des bonnes pratiques dans la production viticole.

Au Québec, ce sont entre autres les cépages Seyval, Vandal Cliche, Frontenac, Sainte Croix, Maréchal Foch qui occupent la majorité de l'espace dans nos vignobles. Ces cépages hybrides sont encore peu connus de la plupart des consommateurs et ne possèdent pas la notoriété des cépages nobles tels le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Syrah, le Chardonnay et le Sauvignon blanc qui eux sont répandus largement dans la majorité des pays producteurs à travers le monde.

Grèce : « vins uniques et originaux »

En Grèce, le Malagousia, le Moschofilero, le xynomavro et l'agiorgitiko sont parmi les nombreux cépages uniques. *« Il faut donc goûter à ces vins avec l'esprit ouvert et pas d'idées préconçues. C'est un des grands attraits de la Grèce viticole: son énorme richesse en cépages indigènes, qu'on ne retrouve nulle part ailleurs, et qui sont à la base de vins uniques et originaux. »*

Véronique Rivest, journal Le Droit, 3 août 2010

« Consciente de la concurrence mondiale, la Grèce entend miser essentiellement sur la singularité de ses cépages pour faire sa place sur l'échiquier mondial. » Le Guide du vin Phaneuf 2013, Nadia Fournier

Corse : « un trésor national »

De même en Corse, la différenciation devient un atout majeur. *« Les cépages de l'île, un véritable trésor national ! La Corse abrite une gamme de cépages distinctifs, qui engendrent une grande diversité d'odeurs et de saveurs.*

Leurs noms à consonance italienne reflètent les anciennes origines de l'île : le nielluccio (proche parent du sangiovese toscane), le vermentino (encore répandu en Italie), le sciacarello (cultivé uniquement en Corse)... » Revue Cellier avril 2013

Portugal : « vignerons intrépides et passionnés »

Au Portugal, cette singularité a été maintenue malgré les pressions exercées. *« Aujourd'hui, le vignoble portugais abrite une cinquantaine de variétés autochtones sur lesquelles misent près de 7 000 vignerons pour assurer la singularité de leurs vins.*

Les vedettes demeurent le touriga nacional pour le vin rouge et l'alvarinho pour le vin blanc, mais certains cépages comme le бага, l'alicante bouschet et le vital, longtemps délaissés en raison de leur profil rustique, ont droit à un second souffle grâce au travail de quelques vignerons intrépides et passionnés » Le Guide du vin Phaneuf 2013, Nadia Fournier

ESSOR DE LA VIGNE AU QUÉBEC - Une histoire d'adaptation et de ténacité -

Italie : « un trésor inestimable »

L'Italie a depuis toujours maintenu son unicité grâce à ses cépages variés. « *Bien des variétés cultivées aujourd'hui produisent du vin depuis l'Antiquité sur ces terroirs, telle que l'aglianico ou encore certaines variétés uniques en Italie et que l'on ne trouve plus qu'en Sardaigne, comme la malvasia di sardegna, le nuragus, le semidano, le giro et le monica, souvenir de l'occupation espagnole, de même que le cannonau, nom sarde du grenache. Certains pourraient croire que la multiplicité de ces cépages nuit à la compréhension des vins italiens à l'étranger. Mais les producteurs savent mieux que personne que cette variété est un trésor inestimable qui représente une part importante de la richesse de leur vignoble. Et alors que les vignobles du Nouveau Monde, en quête d'identité et de reconnaissance internationale, s'appuient sur la culture massive de cépages internationaux, les vigneronniers italiens redécouvrent les vertus de ces cépages plantés nulle part ailleurs.* » Texte extrait de la collection La Revue du vin de France / Figaro Magazine, publié en 2008 aux éditions Marie Claire.

Formation et support

Les vigneronniers ont appris à la dure, au fil des ans, au fil des saisons. Cette connaissance a été partagée avec les agronomes avec qui ils ont heureusement fait équipe. L'évolution de la connaissance se voulait un incontournable compte tenu de la spécificité des cépages cultivés, du climat et du terroir. Les notions initialement acquises des pays traditionnels ont servi de base de travail mais une adaptation de ces techniques a été nécessaire. Cela permet aujourd'hui d'améliorer les rendements tant en qualité qu'en quantité.

Le temps fait son œuvre et permet d'emmagasiner un bagage d'informations qui sont de plus en plus partagées et transmises via des réseaux plus structurés. En effet, le réseautage entre œnologues et agronomes s'est grandement resserré et permet aujourd'hui de créer une synergie fort bénéfique à l'ensemble de l'industrie selon Mme Evelyne Barriault agronome et conseillère en arboriculture fruitière et viticulture au MAPAQ (Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec).

Plan directeur

Suite à la publication du « Plan de développement de l'industrie du vin québécois » en 2011 par l'AVQ (Association des vigneronniers du Québec), il y a eu création du « **Comité de priorisation de la recherche vignes et vin** » dont le but est d'élaborer un plan directeur et ainsi se donner un atout additionnel de grande importance dans le développement de l'industrie du vin québécois. Cette concertation regroupe des membres de l'AVQ, de la VIQ (Vignobles indépendants du Québec), du CRDH (Centre de recherche et de développement horticole), du CDBQ (Centre de développement bio alimentaire du Québec) et du CRAM (Centre de recherche agricole de Mirabel).

Ce plan directeur vise autant **la vigne que la cave**, abordant en autres le rendement de différents cépages, leur résistance aux maladies et au froid, les techniques de taille, les méthodes de vinification et les levures les plus performantes selon le cépage etc....

Accessibilité

Novembre 2013, le gouvernement du Québec confirmait l'injection de nouveaux fonds afin de bonifier une mesure d'appui visant à commercialiser les vins québécois, un engagement apte à supporter le développement durable et structuré d'une jeune industrie pour l'atteinte de son plein potentiel. Du même souffle, la SAQ confirmait la mise en place d'une stratégie commerciale plus importante pour la promotion du vin québécois.

Voilà une implication qui, encore loin d'être à la hauteur des provinces canadiennes telles l'Ontario et la Colombie Britannique, démontre une certaine volonté positive et non négligeable de la part des instances gouvernementales.

Retombées

Les retombées économiques générées par l'industrie du vin au Canada sont importantes. En effet, l'étude de la firme Frank, Rimerman + Co. « The economic impact of the wine and grape industry in Canada 2011 » mentionne que l'impact économique de l'industrie du vin au Canada atteignait les 6,8 milliards de dollars en 2011 et plus de 800 millions au Québec. L'Ontario domine avec plus de 3,3 milliards et la Colombie Britannique suit avec 2 milliards de dollars. La Nouvelle Écosse ferme la marche avec près de 200 millions.

Des 800 millions au Québec, 186 millions étaient attribuables aux vins québécois versus 618 millions pour les vins importés, assemblés et embouteillés au Québec. Malgré tout, la différence entre ce qui est produit ici versus ce qui est seulement embouteillé est très significatif :

Chaque bouteille de vin québécois vendue rapporte en moyenne 155\$ à l'économie versus 11,50\$ pour un vin mis en bouteille au Québec.

Lorsque l'on sait que la part de marché des vins québécois dépasse à peine 1%, les avantages économiques associés à une plus grande consommation de vins d'ici sont énormes et plus que concluants.

Optimisme

À l'image de ce qui se fait ailleurs, l'avenir de l'industrie du vin québécois semble devoir passer par des étapes incontournables qui, heureusement, se concrétisent graduellement au fil des ans : une mise en avant plus dynamique des vins québécois dans les réseaux de distribution, un accroissement des investissements afin d'augmenter les quantités de vin disponibles, une recherche continue de hauts standards de qualité (qualité/prix), un plan de recherche et de développement apte à assurer une viticulture et une viniculture optimales et enfin le développement de produits de niches exclusifs et distinctifs.

Références

- Société des Alcools du Québec, Rapport annuel 2013
- Le Guide du vin Phaneuf 2013
- Association des vignerons du Québec, site web
- Centre Local de Développement de Brome-Missisquoi
- Vignoble l'Orpailleur, site web
- Plan de développement 2010-2020 de l'industrie du vin québécois
- Route des Vins de Brome-Missisquoi », site web
- Revue l'Actualité 15 septembre 2013, article « Le boom des vins québécois » par Nadia Fournier
- « Retour des hybrides en Europe » par Karyne Duplessis Piché, La Presse, 12 septembre 2013
- MAPAQ (Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec), Mme Evelyne Barriault, agronome et conseillère en arboriculture fruitière et viticulture
- La Revue du vin de France / Figaro Magazine, publié en 2008 aux éditions Marie Claire.
- Revue Cellier avril 2013
- « Petite histoire de la vigne au Québec » par Jean-Louis Doucet EstriePlus.com, le 17 septembre 2011
- Vignoble Côteaux Saint-Paul, site web
- « L'essor du vignoble au Québec Histoire de climats et de goûts » Frédéric Lasserre, Cybergeographie revue européenne de géographie, 2001
- Jean Louis Doucet, lecyber-sommelier.com
- « The economic impact of the wine and grape industry in Canada 2011 », Frank, Rimerman + Co.
- Guide des vignobles du Québec, Jean-Marie Dubois et Laurent Deshaies
- « La culture de la vigne au Québec », revue Quatre-temps vol.22 no 4, décembre 1998

Crédits photos

Chapelle Sainte Agnès : Page entête #2

CLD de Brome-Missisquoi : Page entête #1

Dreamstime droits payés : Page 1, 2, 5

Réalisé par la firme Gilles Mélançon & associés (GAMA)
Pour le CLD de Brome-Missisquoi
Mars 2014

ESSOR DE LA VIGNE AU QUÉBEC
- Une histoire d'adaptation et de ténacité -

GAMA
COMMUNICATION MARKETING

gamacom@videotron.ca
450-467-1411