

Les vins du Québec




VINS
du Québec





**C'est réellement en 1980 que
l'histoire de l'industrie viticole
québécoise commence.**

La petite histoire de grands vins

En 1535, Jacques Cartier remarque, pendant ses explorations dans le Nouveau Monde, une petite île couverte de vignes sauvages qu'il baptise « isle de Bacchus », en l'honneur du dieu romain du vin. Il s'agit de l'île d'Orléans, près de Québec. Ce n'est toutefois que 450 ans plus tard qu'apparaît un premier vignoble commercial au Québec.

Quelques téméraires s'étaient bien essayés à planter chez nous des vignes européennes ou à vinifier les raisins sauvages qui abondent sur le territoire, mais sans succès. C'est réellement en 1980 que l'histoire de l'industrie viticole québécoise commence. Et depuis ce jour, elle s'écrit à une vitesse folle!

En près de quatre décennies, on a planté les premiers vignobles et obtenu le droit de vendre les vins qu'on y fabriquait. Les vins d'ici ont ensuite fait leur entrée,

un à un, sur les tablettes de la Société des alcools du Québec (SAQ), puis ont fait leur place sur les cartes des restaurants et, plus récemment, se sont retrouvés dans les épiceries de la province. Entre-temps, l'industrie s'est organisée pour faire rayonner la qualité des produits des quelque 140 vignobles qui existent aujourd'hui au Québec.

Accomplir tout ça en moins de 40 ans est une véritable prouesse! Les artisans québécois travaillent sans relâche pour tirer le meilleur de leur terroir et proposer des produits uniques aux consommateurs. Imaginez alors où en sera l'industrie vitivinicole québécoise en 2050!

Les dates marquantes du vignoble québécois

Le premier vignoble commercial québécois, le Domaine des Côtes d'Ardoise, est fondé à Dunham, dans les Cantons-de-l'Est.

1980

Un premier vin québécois, un blanc de L'Orpailleur, est vendu à la SAQ. Vingt-deux ans plus tard, en 2018, on trouvait 194 vins d'ici sur les tablettes de la société d'État.

1996

1985
Cinq vigneronniers obtiennent le droit de Québec de vendre leurs vins, mais au vignoble seulement.

1998
Les vigneronniers gagnent le droit de vendre leurs produits directement aux restaurateurs.

Les premiers vins du Québec certifiés, millésime 2009, arrivent sur le marché.

2010

2016
L'adoption, à l'Assemblée nationale, du projet de loi 88 permet aux vigneronniers de vendre leurs produits dans les épicereries.

Le 17 novembre 2018, le gouvernement du Québec reconnaît l'indication géographique protégée (IGP) « Vin du Québec ». Le millésime 2018 est le premier sous appellation IGP.

2018

Des chiffres qui parlent



146

producteurs possèdent un permis de production artisanale de vin au Québec.

800

Au Québec, environ 800 hectares – dont 560 en production – sont consacrés à la culture du raisin.

3,8%

La superficie du vignoble québécois représente 3,8% du vignoble canadien.



40%

des vins produits au Québec sont blancs et 35% sont rouges. Les vins rosés (16%), mousseux (6%) et les autres vins (3%) se partagent le reste de la tarte.



23

Les Québécois consomment en moyenne 23 litres de vin par année, une moyenne 1,5 fois plus élevée que celle des autres Canadiens.

1 40

L'industrie vinicole fournit 1140 emplois dans la province.

420 000



En 2018, 420 000 litres de vin du Québec ont été vendus à la SAQ. Les ventes de produits Origine Québec ont connu une hausse de 14,2% en 2017-2018 par rapport à l'année précédente.

Un vaste territoire, plusieurs terroirs

« Chaque terroir
a son histoire,
intimement liée à
son lieu et
aux humains
qui en magnifient
le potentiel. »

— NADIA FOURNIER,
AUTEURE ET CHRONIQUEUSE VIN

Dans le monde du vin, le terroir fait référence à de nombreux facteurs naturels – sol, sous-sol, climat, exposition au soleil, pente, situation géographique –, mais aussi à une série de facteurs humains, tout aussi indissociables de la notion même de terroir.

Pour mieux comprendre le terroir québécois, il faut d'abord se pencher sur ses origines géologiques. C'est sous la terre, entre autres, que repose la singularité du vaste vignoble qui couvre la vallée du Saint-Laurent, de la frontière américaine, au sud-ouest, jusqu'aux Îles-de-la-Madeleine, au nord-est, en faisant quelques détours par l'Estrie et le Saguenay.

Il y a environ 14 000 ans, peu après la dernière glaciation, une immense masse d'eau salée recouvrait une partie du Québec, s'étendant du Bouclier canadien aux Appalaches, en

contournant au passage les Adirondacks. Ensemble, les mers de Champlain, de Goldthwait et de Laflamme recouvraient l'ensemble des plaines qui bordent le fleuve Saint-Laurent, jusqu'au Saguenay et à la Gaspésie.

VESTIGES D'AUTREFOIS

Montréal était alors submergé sous 90 mètres d'eau salée, et Saguenay, sous 70 mètres. Les principales villes du Québec telles qu'on les connaît aujourd'hui sont donc construites sur d'anciennes plages ou sur les anciens lits de ces mers.

Plusieurs vigneronns vous raconteront qu'en labourant les sols, il n'est pas rare de trouver des coquillages et des fossiles marins, et ce, parfois bien à l'intérieur des terres, très loin des berges du fleuve. D'ailleurs, des chercheurs en géologie et en biologie étudient les traces de la mer de



Près de la moitié des
vignobles québécois se
trouvent en Montérégie.

Goldthwait et celles de la mer de Champlain, qui est l'ancêtre du fleuve Saint-Laurent et du lac Champlain.

En se retirant, ces immenses bassins d'eau salée ont entraîné dans leur sillon, sous l'effet de l'érosion, une importante masse de minéraux qui ont été portés sur des centaines de kilomètres. Et ces minéraux font aujourd'hui partie intégrante des sols des principales régions viticoles du Québec.

Le Québec est vaste et s'étend du 45^e parallèle jusqu'au cap Wolstenholme, bien au nord du 60^e parallèle. Toutefois, la production vinicole se concentre entre le 45^e et le 47^e parallèle, là où les conditions sont plus propices, dans les régions des Cantons-de-l'Est, de la Montérégie, de la Capitale-Nationale, des Basses-Laurentides, de Lanaudière et du Centre-du-Québec.

Une météo exigeante, des vigneronns inventifs!

Bien que le Québec se situe dans les mêmes latitudes que de grandes régions viticoles comme la Bourgogne et la Champagne, on a longtemps cru qu'il était impossible de faire du vin au Québec. Le climat de la province est en effet bien différent de ces régions françaises réputées. Pendant la saison végétative, d'avril à octobre, avec des degrés-jours entre 900 et 1410, soit l'équivalent de la Champagne française



«L'hiver est un ennemi et, en même temps, un allié. C'est l'élément central du vignoble québécois, celui qui lui donne toute son unicité. C'est pourquoi il faut apprendre à travailler avec lui.»

— MATTHIEU BEAUCHEMIN, VIGNERON
AU DOMAINE DU NIVAL, EN MONTÉRÉGIE

(moyenne de 1050 degrés-jours) ou du comté de Prince Edward, en Ontario (moyenne de 1250 degrés-jours), la température permet la croissance des fruits. C'est plutôt en dehors de cette période que les choses se compliquent.

Avec ses épisodes de grands froids hivernaux pouvant atteindre les -30°C et ses pressions climatiques nombreuses – peu communes dans la plupart des régions viticoles du globe –, la province n'est pas a priori la plus hospitalière pour faire pousser de la vigne, une plante plutôt sensible.

LES RISQUES PENDANT LA SAISON VÉGÉTATIVE

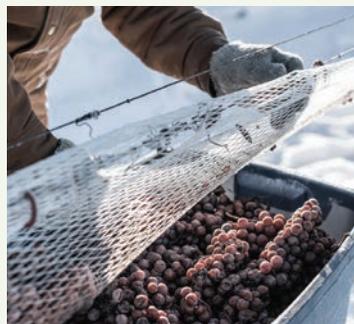
Au début et à la fin de la saison végétative, le gel tardif au printemps et le gel hâtif à l'automne sont les plus redoutables ennemis de la vigne. Ils peuvent détruire les bourgeons, les feuilles

et même le bois de la vigne en une seule nuit, réduisant le travail d'une année à néant.

Pour éviter de telles catastrophes, les vignerons québécois ont dû redoubler d'ingéniosité et de détermination pour prouver qu'il est possible de mener les raisins à leur pleine maturité afin de produire des vins chez nous. Et de bons vins de surcroît! Plusieurs techniques ont été élaborées ou adaptées pour protéger les vignes des sautes d'humeur de dame Nature. Par exemple, des feux seront allumés à l'aube d'une nuit froide du printemps pour créer une circulation d'air – n'oublions pas que l'air chaud monte et que l'air froid descend. Ou encore, de grosses éoliennes permettront de faire descendre la chaleur au sol quand les températures frôlent le zéro au début de l'automne, permettant d'allonger la saison végétative de quelques jours.

SURVIVRE AUX GRANDS FROIDS QUÉBÉCOIS

L'hiver peut aussi être fatal pour certaines vignes. Contrairement à la pensée populaire, ce n'est pas la neige, abondante partout au Québec, qui pose problème. Elle est en fait un excellent isolant pour les vignes. Ce sont plutôt les grands froids qui peuvent endommager certaines variétés de vignes. Alors que les variétés plus rustiques survivront sans trop de problème à des températures de -30°C, les *vitis viniferas* seront endommagées si les températures chutent sous la barre de -22°C. Certains hybrides français, comme le vidal, seront quant à eux abîmés si le mercure descend sous -26°C. Ces variétés devront donc, une fois les raisins cueillis, être protégées des assauts du froid, afin qu'elles puissent donner de belles grappes la saison suivante. Différentes techniques sont aujourd'hui utilisées, selon la région, le vignoble et le cépage. Le buttage et l'emploi de toiles géotextiles sont les plus répandues.



LE BUTTAGE

À Dunham, dans les Cantons-de-l'Est, des vignerons novateurs buttent, l'automne venu, leurs vignes pour les protéger des soubresauts de l'hiver. Le buttage, qui consiste à renchausser le pied de vigne avec de la terre au début de novembre et à le déchausser début avril, garantit depuis 35 ans la viabilité des ceps et la régularité de la production.

LES TOILES GÉOTEXTILES

Innovation québécoise instaurée au début des années 2000, la toile géotextile est maintenant largement utilisée, notamment pour protéger les *vitis viniferas*, qui tolèrent mal le buttage. Certains vignerons ajoutent de la paille sous la toile pour assurer une double protection.



Environ 35 % des vignes plantées au Québec doivent être protégées l'hiver.

Une authenticité reconnue

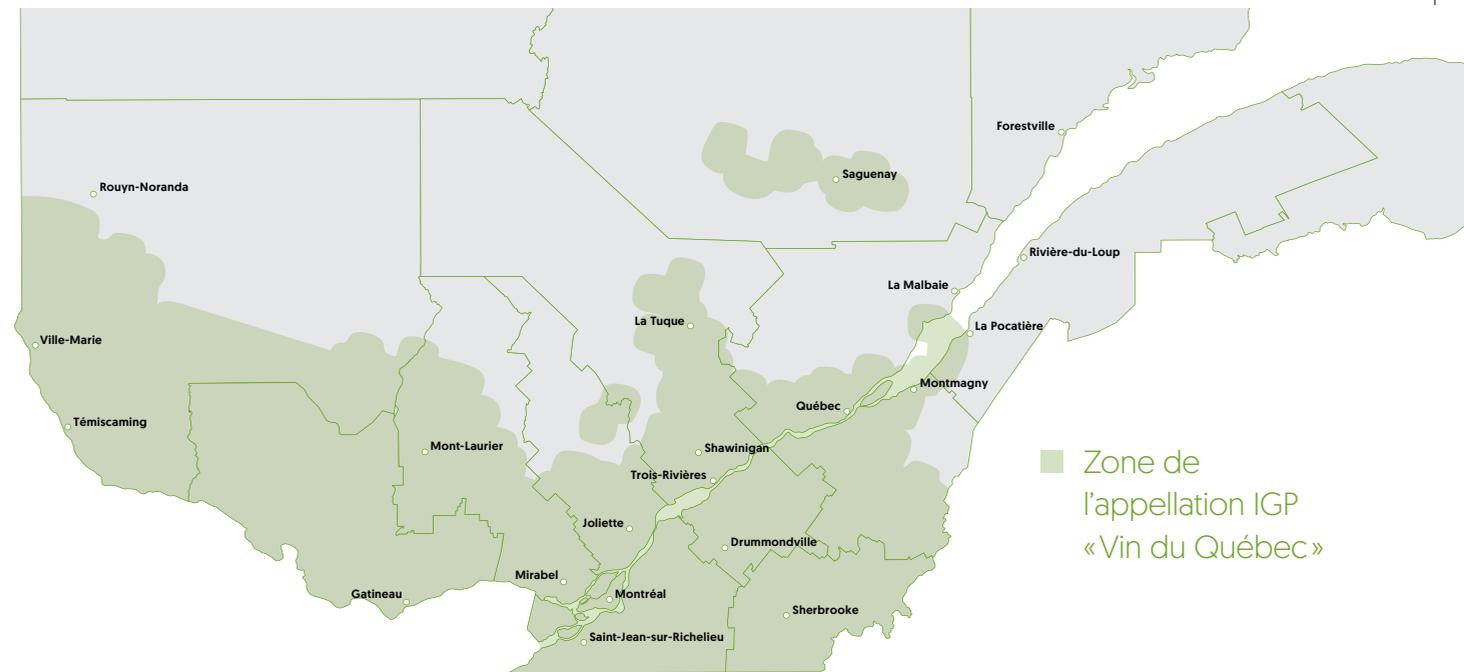


L'indication géographique protégée « Vin du Québec » garantit la traçabilité des produits à toutes les étapes d'élaboration, de la vendange à la bouteille.

En novembre 2018, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a officiellement reconnu l'indication géographique protégée (IGP) « Vin du Québec ». Peu connues au Québec, les IGP sont pourtant légions dans d'autres coins du monde.

Le but de cette indication: protéger l'authenticité et la spécificité du vin du Québec. Les vigneron souhaitant commercialiser des vins sous IGP doivent se conformer à un cahier des charges strict, qui prévoit notamment que toute la matière première, soit les raisins, doit provenir du Québec. De plus, au moins 50% des raisins doivent provenir du vignoble, où doit aussi être produit, embouteillé et étiqueté le vin sous IGP. Un comité doit finalement valider la qualité du produit, en le goûtant à l'aveugle, avant que la certification ne soit octroyée.

La zone géographique de l'IGP – Vin du Québec est délimitée par la chaîne de montagnes des Laurentides au nord, la frontière avec les États-Unis au sud, l'Ontario à



l'ouest et les Appalaches à l'est. Pour être éligible, la région où sont cultivées les vignes doit bénéficier d'un minimum de 900 degrés-jours, une mesure utilisée pour calculer la quantité de chaleur disponible durant la saison de croissance de la vigne.

L'IGP – Vin du Québec est attribuée au vin et non au vignoble. Elle peut être accolée autant aux vins blancs, rosés, rouges et effervescents qu'aux vins de vendanges tardives et aux vins de raisins passerillés.

UN PROCESSUS INDÉPENDANT ET IMPARTIAL

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants est un organisme indépendant et impartial mis sur pied par le gouvernement du Québec qui établit des mesures de contrôle rigoureuses ainsi que des suivis à chaque étape de la viticulture, de la vinification et de la mise en bouteille des produits pour s'assurer que toutes les exigences du cahier des charges soient respectées.

Des vins pour tous les goûts

Pour guider les amateurs à travers la variété de produits désormais offerts et pour mieux définir ce qu'on trouve dans les bouteilles québécoises, le Conseil des vins du Québec [CVQ] a mis sur pied une classification des vins d'ici qui met en lumière leur typicité. Inspiré des pastilles de goût implantées par la SAQ, ce système vise à mettre en avant la personnalité du territoire viticole québécois et ce qui se fait de mieux dans la province. Connaissez-vous bien les goûts des vins d'ici?

BLANC VIF & FRUITÉ

L'exemple parfait du vin blanc frais, aussi désaltérant à table qu'à l'apéro. Sans sucre, le vin est donc sec et présente des saveurs fruitées très nettes, avec une bouche nerveuse, qui ouvre l'appétit.

BLANC AMPLE & AROMATIQUE

Qu'ils soient élevés en fût de chêne ou non, certains vins blancs du Québec sont amples et substantiels. Ils laissent une impression rassasiant en bouche, tout en conservant la fraîcheur caractéristique des blancs d'ici.



ROSÉ

Plus souvent sec, le rosé du Québec déploie au nez et en bouche des parfums délicats de fraise des bois et s'apprécie autant à table qu'à l'apéritif.

ROUGE DE SOIF

Le rouge du Québec est avant tout un « vin de soif », c'est-à-dire qu'il est souple, juteux et léger. Il mise sur la pureté du fruit plutôt que sur la puissance tannique. On le sert frais (15°C), à table ou à l'apéro, en toute saison.

ROUGE CHARNU

Certains cépages donnent naturellement des vins plus charnus. D'autres sont aussi servis par un élevage en fût, ce qui permet de nourrir leur charpente en les ponctuant parfois de notes de vanille, d'épices douces ou de torréfaction.

EFFERVESCENT

C'est un fait connu, l'acidité est un élément clé des meilleurs vins effervescents du monde – comme celui de la Champagne, située au nord de la France. Les climats d'ici sont donc parfaitement adaptés à l'élaboration de bulles de qualité. Pas étonnant que les effervescents du Québec – tant ceux élaborés selon les méthodes traditionnelles que les pétillants naturels – continuent de gagner en popularité.

VIN DE GLACE

Reconnu officiellement comme une indication géographique protégée [IGP] depuis 2014, le vin de glace est un fleuron du vignoble québécois. Le pressurage de raisins gelés et l'action du froid extérieur permettent d'extraire un moût hautement dense en sucre, puisque l'eau naturellement contenue dans la pulpe du raisin, désormais sous forme de glace, y reste emprisonnée. Le résultat dans le verre est unique!

Les hybrides : la particularité québécoise

Tout l'art du
viticulteur
consiste à planter
le bon cépage
au bon endroit,
là où le sol est
propice et le
climat, favorable.

Très nombreux sur les vignobles québécois, les hybrides sont des espèces de vignes à cycle court, plus résistantes au froid et aptes à porter des fruits à pleine maturité dans les délais alloués par notre réalité climatique. Ils résultent du croisement entre deux cépages – souvent un *vitis vinifera* et un autre, plus rustique.

Les *vitis viniferas*, quant à elles, sont les cépages les plus prisés et les plus connus dans le monde. Tout le monde connaît le pinot noir, le riesling, le chardonnay et autres sauvignons. Qualifiés de « classiques » ou de « nobles », ces cépages sont toutefois plus sensibles au froid et aux maladies. Ils demandent, pour survivre, à être protégés pendant l'hiver québécois. Bien que les *viniferas* gagnent en popularité depuis les dernières années chez les vigneron, les cépages hybrides représentent encore environ 90% du vignoble québécois.



Les cépages les plus populaires au Québec

LES BLANCS

CHARDONNAY

Cépage roi de la Bourgogne et de la côte des Blancs, en Champagne, le chardonnay est reconnu pour son caractère caméléon, donnant tantôt des vins pâles et très secs empreints d'odeurs minérales, tantôt des vins de couleur dorée, gras, amples et ponctués de parfums de beurre. On trouve au Québec des vignes de chardonnay d'une vingtaine d'années qui donnent un vin blanc étoffé et d'excellente qualité.

FRONTENAC BLANC

Mutation naturelle du frontenac noir – hybride développé par une équipe de l'Université du Minnesota, aux États-Unis –, le frontenac blanc, jugé fort prometteur, a été observé pour la première fois en 2005, au vignoble Les Blancs Coteaux, à Dunham. Très polyvalent, il donne des vins au registre aromatique plus fin et plus complexe que le

frontenac gris, entre les parfums de poire, de pêche et de fruits tropicaux.

FRONTENAC GRIS

Le frontenac gris est également une mutation naturelle du frontenac noir et a été observé pour la première fois en 1992. Il est commercialisé depuis 2003. Il présente un taux de sucre et une acidité élevés, et donne des vins blancs secs aux parfums caractéristiques de pêche.

PINOT GRIS

Sosie du pinot noir, dont il est une mutation naturelle, le pinot gris affiche une double personnalité : neutre et unidimensionnel lorsqu'il se présente sous le nom « pinot grigio » ; plus ample, gras et substantiel lorsqu'il assume ses origines bourguignonnes. Bien protégé par la toile géotextile ou par le buttage, il semble bien s'adapter au climat québécois.

RIESLING

Originaire d'Allemagne, le riesling est le cépage par excellence des zones climatiques fraîches. Il n'a pas son pareil pour traduire explicitement le goût du lieu où il est cultivé. Rarement boisé, il s'exprime à son meilleur sans maquillage. Son parfum inimitable et son acidité naturelle donnent des vins blancs parfaits pour l'apéritif.

SEYVAL

Cet hybride originaire de la région de l'Isère, en France, résulte d'un croisement entre le rayon d'or – comme le vidal – et le seibel 5656. Il est reconnu pour sa vigueur et sa propension à donner de forts rendements, en plus de son murissement précoce. La peau mince de ses baies le rend sensible à la pourriture grise, et il est donc peu utilisé pour les vendanges tardives. Ses saveurs sont plutôt neutres, mais il déploie des accents délicats de pomme verte et d'épices.

SAINT-PÉPIN

Fruit d'une hybridation entre l'elmer swenson 114 et le seyval blanc réalisée dans les années 1950 par Elmer Swenson, au Wisconsin, le saint-pépin tolère bien l'élevage en fût de chêne. Il est reconnu pour sa finesse et son caractère minéral, mais aussi pour sa structure, son volume en bouche et son côté gras.

VIDAL

Le vidal est issu du croisement entre le rayon d'or – lui-même descendant d'une famille d'hybrides – et le trebbiano toscano, aussi connu sous le nom d'ugni. Il a été développé pour sa capacité à produire des raisins riches en sucre, même dans les climats très frais. Sa peau épaisse et son acidité naturelle importante en font un cépage tout désigné pour l'élaboration de vins de glace. Dans le verre, il prend une forte dimension aromatique et révèle des notes caractéristiques de fruits tropicaux de même qu'une amertume noble.

LES ROUGES

FRONTENAC NOIR

Ce croisement élaboré par une équipe de l'Université du Minnesota est le cépage rouge le plus planté au Québec. Non seulement est-il très résistant au froid, mais il offre aussi d'excellents rendements, en plus d'un débournement hâtif et d'une bonne concentration en sucre dans les baies. Peu tannique, il donne des vins rouges souples et ronds, aux accents de fruits noirs, de café et de cacao.

MARÉCHAL FOCH

Créé en 1911 par Eugène Kuhlmann à Colmar, en Alsace, cet hybride français complexe est assez résistant au froid et au mildiou. Il est issu de la première génération d'hybrides plantés au Québec dans les années 1980. Il mûrit relativement tôt et tend vers des arômes herbacés s'il est récolté en sous-maturité. Il peut donner des rouges souples, mais gagne parfois du corps avec l'élevage en fût de chêne.

MARQUETTE

Ce croisement réalisé par des chercheurs de l'Université du Minnesota donne des résultats



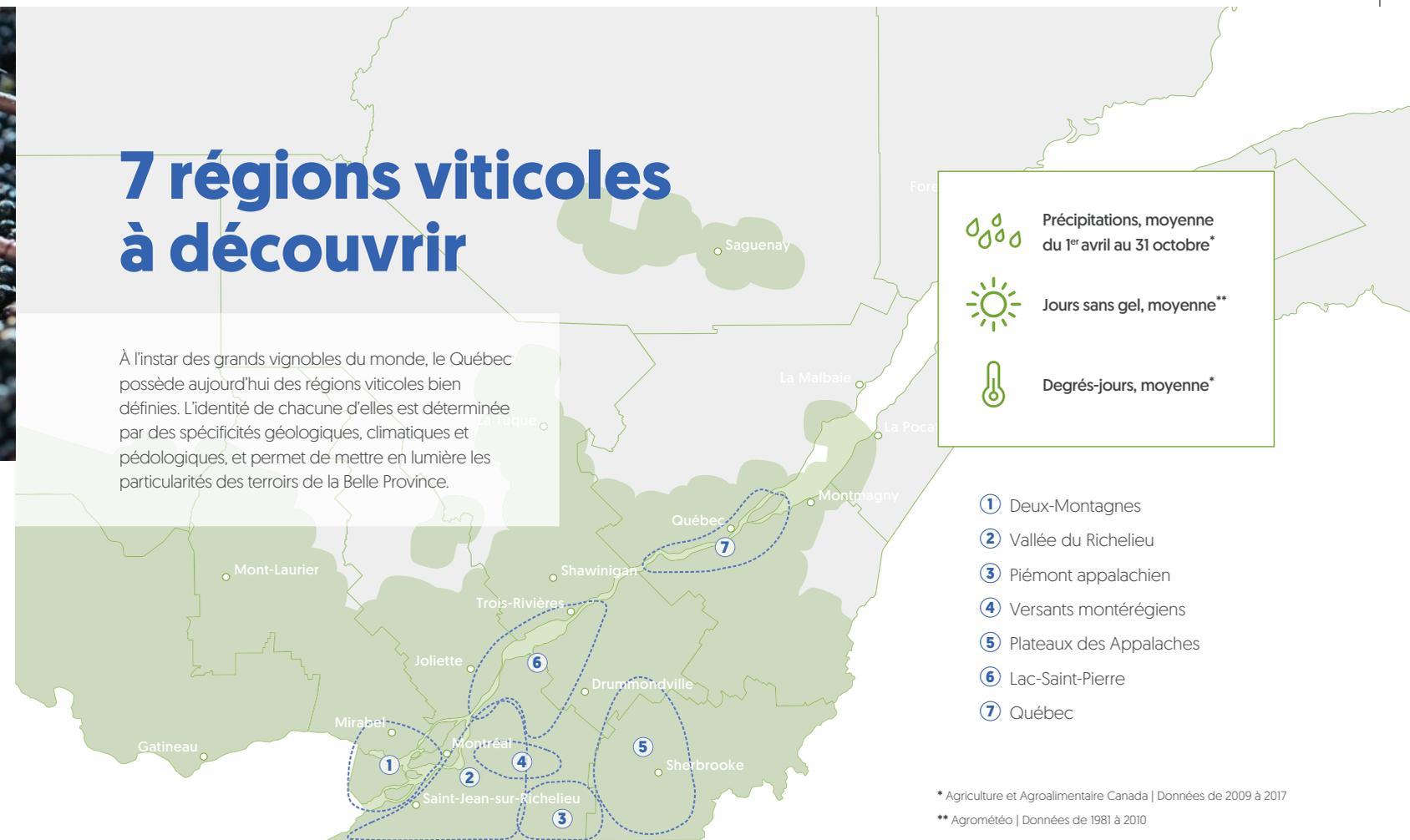
hautement prometteurs depuis son implantation, en 2008. Moins vigoureux que d'autres hybrides, le marquette produit en revanche des baies riches en sucre et en tanins, en plus de donner du corps au frontenac noir dans les assemblages. On le reconnaît, entre autres, à ses accents poivrés.

PINOT NOIR

Ce grand cépage noir est répandu en Bourgogne, où il donne des vins d'une exquise profondeur, parfois aptes à une très longue garde. Au Québec, les vignes de pinot noir sont encore jeunes. Mais bien protégées et plantées au bon endroit, elles donnent déjà des résultats prometteurs.

7 régions viticoles à découvrir

À l'instar des grands vignobles du monde, le Québec possède aujourd'hui des régions viticoles bien définies. L'identité de chacune d'elles est déterminée par des spécificités géologiques, climatiques et pédologiques, et permet de mettre en lumière les particularités des terroirs de la Belle Province.



- 1 Deux-Montagnes
- 2 Vallée du Richelieu
- 3 Piémont appalachien
- 4 Versants montréalais
- 5 Plateaux des Appalaches
- 6 Lac-Saint-Pierre
- 7 Québec

* Agriculture et Agroalimentaire Canada | Données de 2009 à 2017

** Agrométéo | Données de 1981 à 2010

Deux-Montagnes

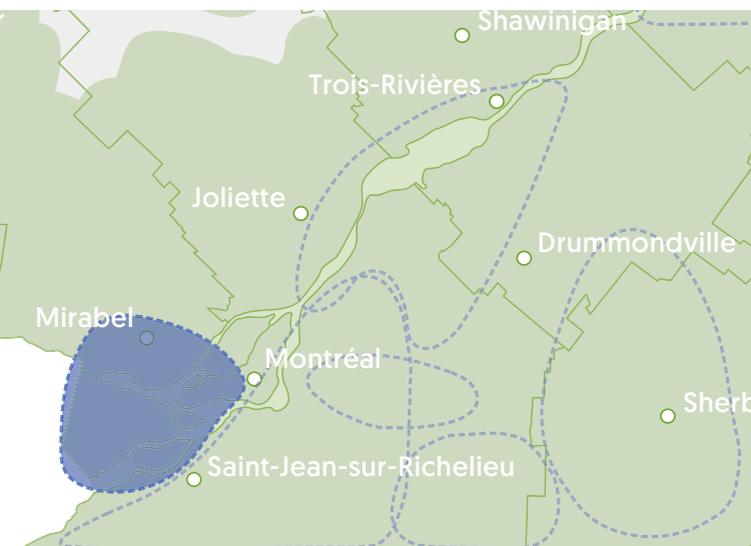
Cette région comprend les secteurs de Deux-Montagnes–Mirabel et de Vaudreuil-Soulanges ainsi que les portions ouest de Montréal et de Laval.

GÉOLOGIE ET SOLS

Son relief est généralement plat, à l'exception des collines d'Oka et de Rigaud, à l'origine du nom de la région. Les quelques bandes de dépôts glaciaires créent de légères ondulations, et les couches de sédiments marins qui les recouvrent sont propices à la culture de la vigne.

CLIMAT

Ce secteur bénéficie de l'influence des masses d'eau qui l'entourent (lac des Deux-Montagnes, lac Saint-Louis, rivière des Outaouais, fleuve Saint-Laurent) et qui tempèrent les écarts au mercure entre le jour et la nuit. En hiver, la neige souvent plus abondante que dans les autres régions situées au sud de Montréal offre une couche protectrice aux vignes.



Précipitations moyennes
de 589 à 763 mm



Jours sans gel
entre 164 et 187



Degrés-jours
de 1049 à 1383

Vallée du Richelieu

Cette région comprend la plaine ondulée de Montréal et s'étend du fleuve Saint-Laurent jusqu'à l'est de la rivière Richelieu (secteur d'Iberville–Sabrevois). Elle inclut aussi la plaine vallonnée des hautes-terrasses du Saint-Laurent associée au piémont des Adirondacks (secteur de Covey Hill).

GÉOLOGIE ET SOLS

La vallée du Richelieu est riche en argile et en sols organiques. Elle est aussi couverte en grande partie de divers dépôts glaciaires ainsi que de quelques petits cordons de sols graveleux et caillouteux favorisant la viticulture.

CLIMAT

Les conditions climatiques de cette région sont parmi les plus favorables de la province, enregistrant la plus longue période sans gel. Les écarts de température entre l'hiver et l'été y sont toutefois très prononcés.



Précipitations moyennes
de 572 à 698 mm



Jours sans gel
entre 205 et 212



Degrés-jours
de 1191 à 1415

Piémont appalachien

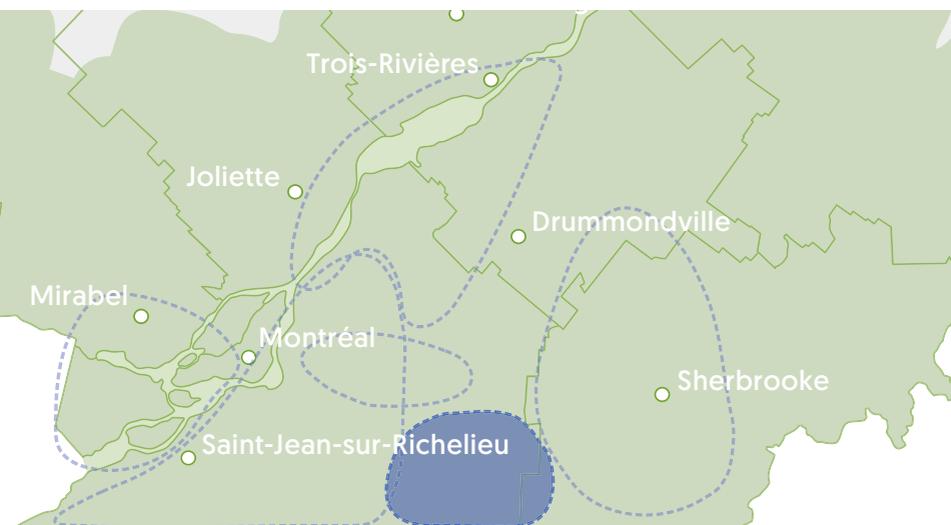
Cette région s'étire du lac Champlain aux monts Sutton. Elle comprend le secteur de Dunham, berceau de la viticulture au Québec. Ses vignobles se trouvent dans deux régions pédologiques : les hautes-terrasses du Saint-Laurent du contrefort des Appalaches, à l'ouest, et les Appalaches, à l'est.

GÉOLOGIE ET SOLS

Dans la région du Piémont appalachien, les sols sont issus principalement de dépôts glaciaires.

CLIMAT

Cette région se caractérise par une certaine hétérogénéité en termes de conditions climatiques : plus favorables à l'ouest, mais plus fraîches et moins clémentes dans les secteurs d'altitude de Frelighsburg et de Sutton. Les vignobles de Saint-Armand, plus bas en altitude, bénéficient de l'effet tempérant du lac Champlain.



Précipitations moyennes
de 661 à 819 mm



Jours sans gel
entre 196 et 207



Degrés-jours
de 1171 à 1348

Versants montérégiens

Le vignoble de cette région forme une longue frange qui s'étend du fleuve Saint-Laurent aux Appalaches et inclut les pourtours des monts Saint-Bruno, Saint-Hilaire, Rougemont, Saint-Grégoire et Yamaska.

GÉOLOGIE ET SOLS

Cette région est caractérisée par la présence des Montérégiennes, un groupe de 10 collines formées il y a entre 90 et 125 millions d'années. Les alentours des Montérégiennes sont recouverts de dépôts de sable et de gravier – les anciennes plages de la mer de Champlain. C'est à cet endroit que sont installés la majorité des vignobles de la région.

CLIMAT

Les vignobles de cette région jouissent de conditions climatiques très favorables à la culture de la vigne. Leur exposition, selon les versants où ils sont installés – est, sud ou ouest –, entraîne des variations par rapport à l'ensoleillement et au microclimat. Les écarts de température entre l'hiver et l'été y sont très prononcés.



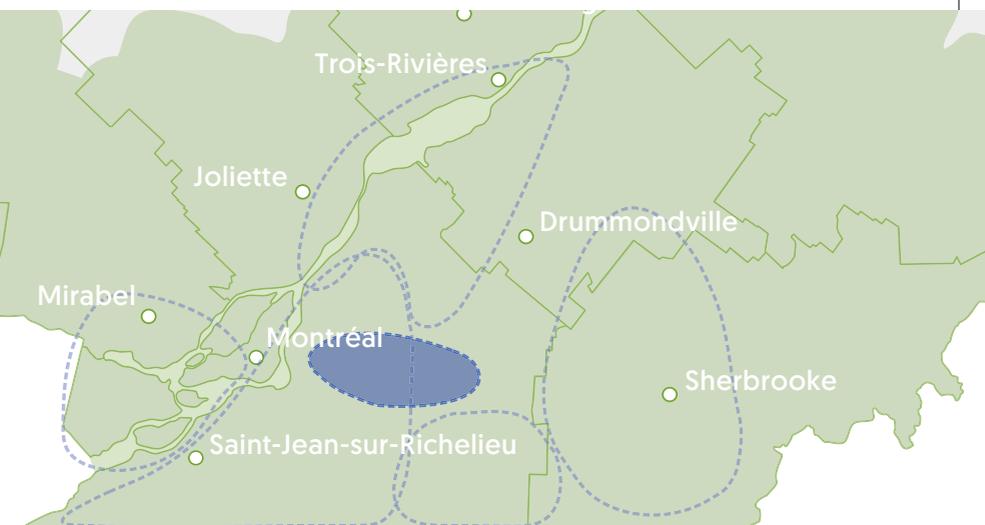
Précipitations moyennes
de 650 à 755 mm



Jours sans gel
entre 200 et 207



Degrés-jours
de 1087 à 1348



Plateaux des Appalaches

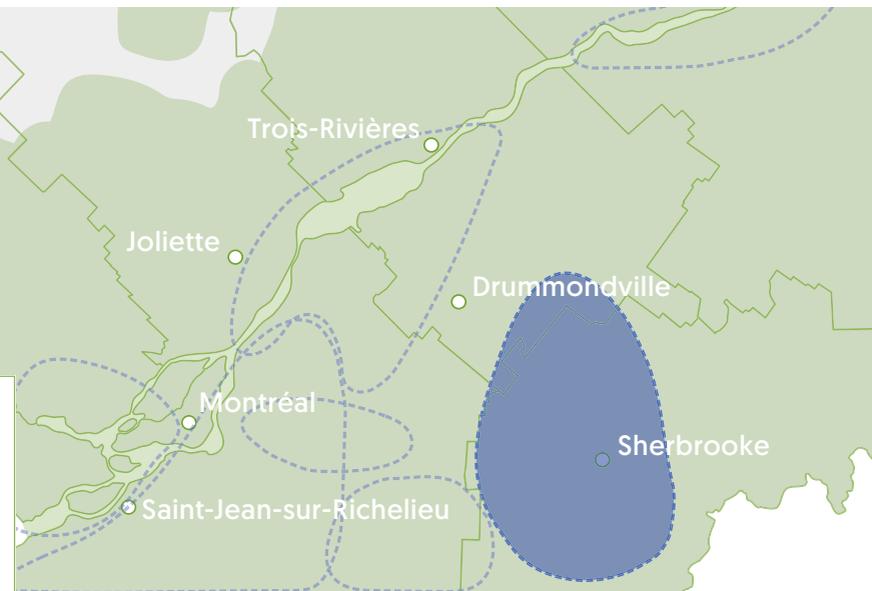
Cette région comprend différents plateaux perchés entre 150 et 450 m d'altitude. Les bas-plateaux sont situés dans le secteur de Durham–Melbourne et s'étendent jusqu'à Victoriaville. Les hauts-plateaux se trouvent à l'est des monts Sutton, dans le secteur de Magog–Sherbrooke.

GÉOLOGIE ET SOLS

Les sols des bas-plateaux sont formés de roches sédimentaires et sont acides ou neutres, caillouteux et pierreux. Ceux des hauts-plateaux sont moins profonds, acides, pierreux et caillouteux.

CLIMAT

Le climat des plateaux des Appalaches est généralement plus frais que celui des régions situées à plus basse altitude (piémont appalachien, vallée du Richelieu, Lac-Saint-Pierre). Les précipitations y sont relativement plus abondantes que dans les autres régions du sud de la province. Le couvert de neige, lui, y est généralement plus important que dans les régions limitrophes.



Précipitations moyennes
de 672 à 785 mm



Jours sans gel
entre 200 et 207



Degrés-jours
de 929 à 1226

Lac-Saint-Pierre

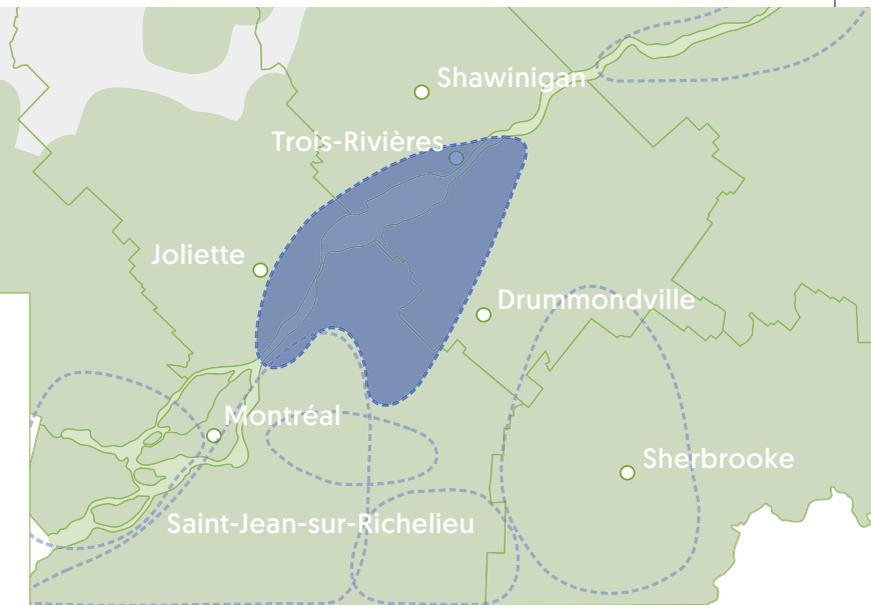
Cette vaste région s'étire le long des rives sud (de Varennes à Bécancour) et nord (de Repentigny à Trois-Rivières) du Saint-Laurent. Elle comprend les bassins versants des affluents du lac Saint-Pierre, y compris le fleuve Saint-Laurent de même que les rivières Maskinongé, Yamachiche, du Loup, aux Sables, Richelieu, Yamaska, Saint-François et Nicolet. La ceinture formée autour du lac Saint-Pierre par les vignobles de la région correspond à la zone de retrait du lac Lampsilis, un immense plan d'eau douce formé 8000 ans av. J.-C.

GÉOLOGIE ET SOLS

Les sols de la région sont majoritairement d'origine marine avec, selon les secteurs, une dominante de sable, d'argile ou de limon.

CLIMAT

L'humidité relative est plus forte sur les rives du fleuve et du lac Saint-Pierre, et l'amplitude des températures y est aussi moins grande. C'est une région qui est généralement plus froide que la zone au sud des Montérégiennes. La rive nord du Saint-Laurent et du lac Saint-Pierre bénéficie généralement d'un couvert de neige nettement plus important que la rive sud.



Précipitations moyennes
de 579 à 776 mm



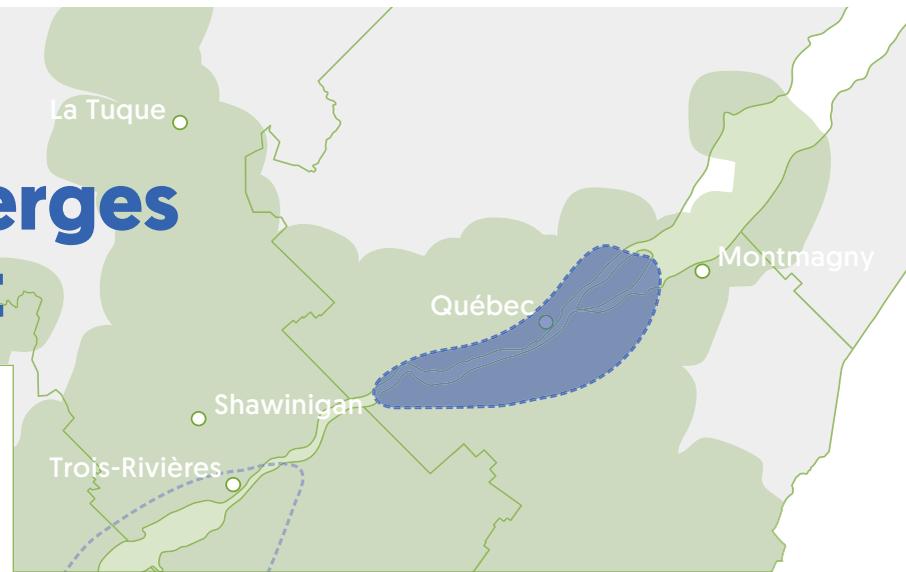
Jours sans gel
entre 164 et 179



Degrés-jours
de 1019 à 1348

Québec et les berges du Saint-Laurent

Cette région s'étend dans la couronne sud de la ville de Québec, entre Lotbinière et Bellechasse, et, dans la couronne nord, de Portneuf à La Côte-de-Beaupré. Elle comprend également l'île d'Orléans, qui suit un axe est-ouest au cœur du fleuve Saint-Laurent.



GÉOLOGIE ET SOLS

La région compte plusieurs formations de calcaire et des affleurements de schiste sur lesquels certains vignobles sont implantés. La partie principale de l'île d'Orléans présente des sols limoneux avec des proportions plus ou moins importantes d'argile, de sable et de gravier.

CLIMAT

La proximité du fleuve joue un rôle indéniable dans le climat de cette région. Au printemps,

le Saint-Laurent protège les vignobles des gels tardifs et, à l'automne, il permet souvent d'allonger la saison végétative jusqu'à la fin octobre. Le sud-ouest de l'île d'Orléans jouit pour sa part d'un microclimat bénéfique à la viticulture. Balayée par de forts vents tout au long de l'année, cette région viticole est l'une des plus fraîches du Québec. La quantité de neige qu'elle reçoit en hiver est également nettement supérieure à celle des autres régions.



Précipitations moyennes de 735 à 812 mm



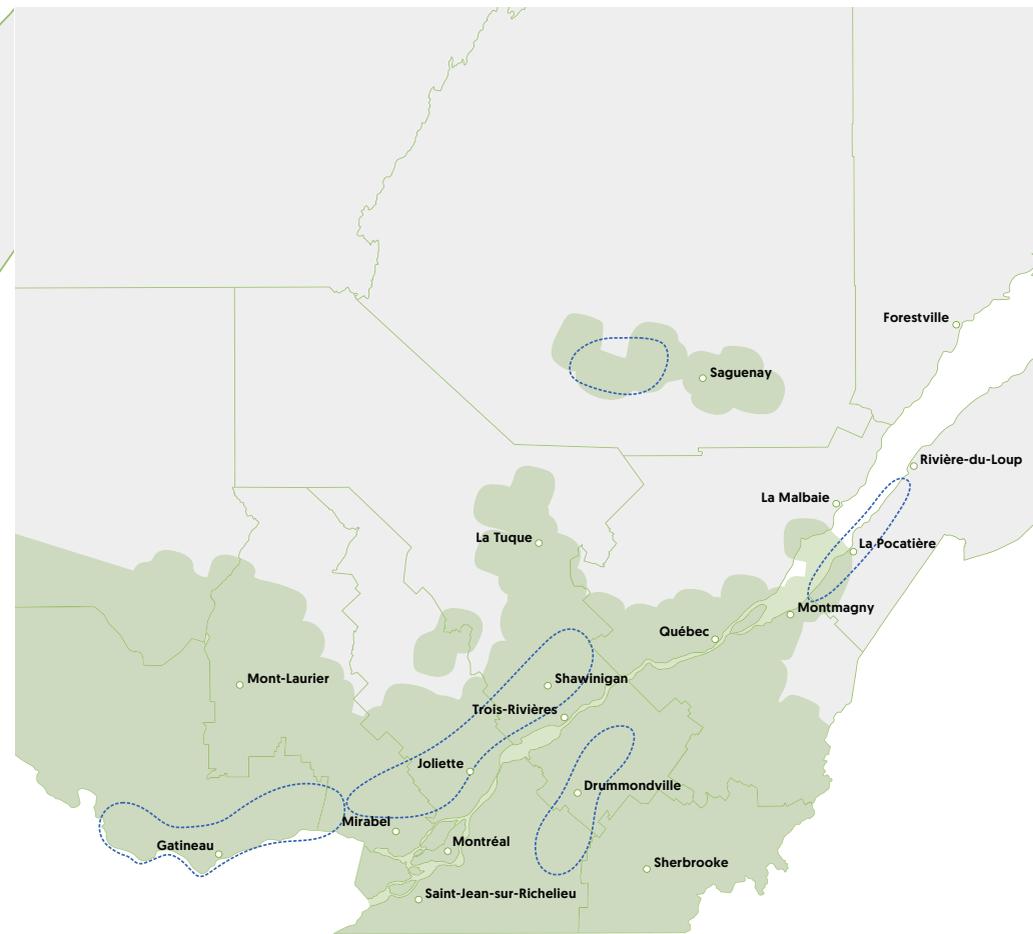
Jours sans gel entre 164 et 179



Degrés-jours de 846 à 1069

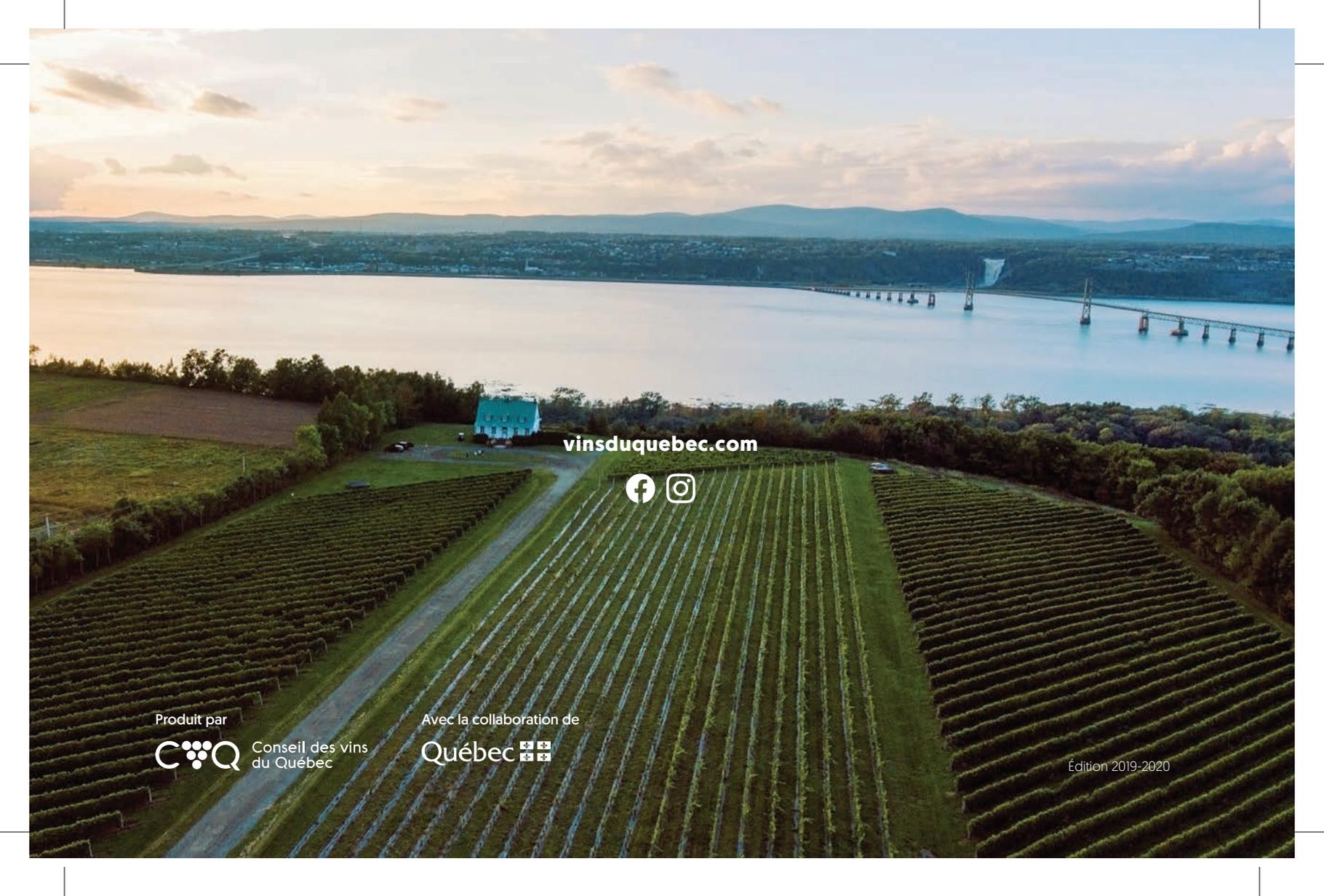
Les régions émergentes

De nouvelles régions productrices comptent quelques vignobles sur leur territoire, mais leurs particularités géologiques, climatiques et pédologiques restent encore à définir. Voici des régions qui feront l'objet de recherches plus fouillées dans les années à venir.



LA DÉFINITION DES RÉGIONS VITICOLES : UN PROJET EN ÉVOLUTION

Le Conseil des vins du Québec continue son travail de caractérisation des régions viticoles afin de raffiner ses informations et d'obtenir des données toujours plus précises. À long terme, la carte et les noms des régions actuelles pourraient être modifiés afin de mieux refléter l'évolution du vignoble québécois.



vinsduquebec.com

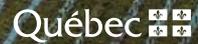


Produit par



Conseil des vins
du Québec

Avec la collaboration de



Édition 2019-2020