



Ce qui rend Carole heureuse? Bichonner ses vignes!



# V igneronne grand cru

CAROLE DESROCHERS S'EST TAILLÉ UNE PLACE DE CHOIX DANS LE DOMAINE DE LA VITICULTURE. SITUÉ DANS LES BASSES-LAURENTIDES, SON VIGNOBLE RESSEMBLE COMME DEUX GOUTTES DE VINO À SA PROPRIO: GÉNÉREUX, EFFERVESCENT, CAPITEUX, BIO. L'UNE ET L'AUTRE NE CESSENT DE SE BONIFIER AVEC LES ANS.

Par **CAROLYNE PARENT**  
Photos: **CHRISTIAN LACROIX**



errière une haute haie de cèdres, deux parcelles de vignes parfaitement manucurées. Blottie sous les arbres, une jolie maisonnette. En toile de fond, un boisé bucolique. «Mais c'est un vignoble-boutique!» me suis-je exclamée à mon arrivée au Vignoble des Négondos, à Saint-Benoît (Mirabel). Du Chili à Chypre, j'en ai vu des exploitations viticoles mais, bien que petite, celle-ci est particulièrement attrayante. Je suis également épatée que Carole Desrochers s'évertue à cultiver des raisins, bios en plus, sous nos cieux peu cléments et, surtout, réussisse à en tirer de bons vins. D'ailleurs, son Opalinois — un blanc — est bu chez Toqué!, le resto montréalais de Normand Laprise, Grand Chef Relais & Châteaux.

La proprio de 53 ans m'accueille dans ladite maisonnette, normalement réservée à la dégustation de ses cuvées. Si Monsieur Bean, mi-beagle mi-Jack Russell, est agité, la vigneronne affiche l'air serein de ceux qui ont trouvé leur voie et sont heureux de leur accomplissement. Alors, Carole, racontez-nous donc comment vous en êtes venue à passer du travail social à la viticulture et à la vinification... Elle sourit, consciente du caractère atypique de son cheminement. «Du vin, mon conjoint [Mario Plante] et moi en faisons il y a plus de 20 ans pour notre consommation personnelle. Dans le garage de notre maison de Montréal, avec des raisins californiens. C'est notre passion. À l'approche de la quarantaine, j'ai eu envie d'un renouveau sur le plan professionnel. Comme je connaissais le vin, du moins dans le verre, j'ai eu envie d'exploiter un vignoble afin d'expérimenter tout le processus d'élaboration, du raisin à la bouteille.»

**AIMER LE VIN EST UNE CHOSE, EN PRODUIRE EST UNE TOUT AUTRE HISTOIRE!** «Dans le but d'obtenir des conseils techniques et de savoir ce que s'embarquer dans ce bateau-là signifiait — quoiqu'on ne le sache vraiment qu'une fois dedans —, Mario et moi avons adhéré à l'Association des Vignerons du Québec.» Parallèlement à cette démarche, le couple se met alors à la recherche d'une terre adéquate. Les vignes devant avoir les pieds au sec, il leur faut un sol qui se draine bien. Un bon ensoleillement est un autre impératif. Un emplacement sur la Rive-Nord (où nos

futurs viticulteurs habitent) facilement accessible à la clientèle s'impose aussi. Et, la cerise sur le cocktail, le prix doit être abordable. Mission impossible? Pas pour Carole, qui se dit hyperactive et n'est pas du genre à se laisser décourager! «Au départ, nous cherchions du côté de Saint-Joseph-du-Lac, une bonne région pour le climat et qui m'attirait aussi en raison de ses beaux vergers. Mais je suis tombée de haut: les pomiculteurs utilisent beaucoup de pesticides. Comme je voulais pratiquer une agriculture biologique, nous nous sommes tournés vers Saint-Benoît, à Mirabel, également favorisé côté climat.» Sur le rang Saint-Vincent (incidemment, c'est aussi le nom du patron des vigneronnes), Carole et Mario trouvent un terrain isolé de trois hectares à l'abri de toute contamination. «Tissée de roches, comme on dit par ici, cette terre n'avait pas une grande valeur pour les agriculteurs, mais elle était tout à fait appropriée à la culture du raisin.»

En 1993, s'inspirant des cépages choisis par Victor Dietrich — le pape de la viticulture au Québec — pour son vignoble, Carole et Mario mettent 7000 plants en terre. Principalement des semi-rustiques, comme le geisenheim (qui rappelle le riesling) et le maréchal-foch. Ces vignes résistent bien à la froidure pourvu qu'on les butte, c'est-à-dire qu'on en couvre les pieds de terre avant les premiers gels. Trois ans plus tard, le temps que les vignes produisent de beaux raisins, Carole récolte littéralement le fruit de son travail et élabore ses premiers vins. Cette >

### Vins et fromages en accord

✕ **Vin blanc Opalinois | Le Péningouin**  
(Au gré des champs)

«Sec et légèrement fruité, l'Opalinois s'accorde bien avec la saveur légère de noisettes et les notes de caramel de ce fromage au lait cru.»

✕ **Vin blanc Cuvée Saint-Vincent | Le Pommé**  
(Les fromages du verger)

«Avec son bouquet floral et ses notes de fruits exotiques et d'épices, le Cuvée Saint-Vincent est le compagnon idéal de ce fromage à pâte ferme à la pomme.»

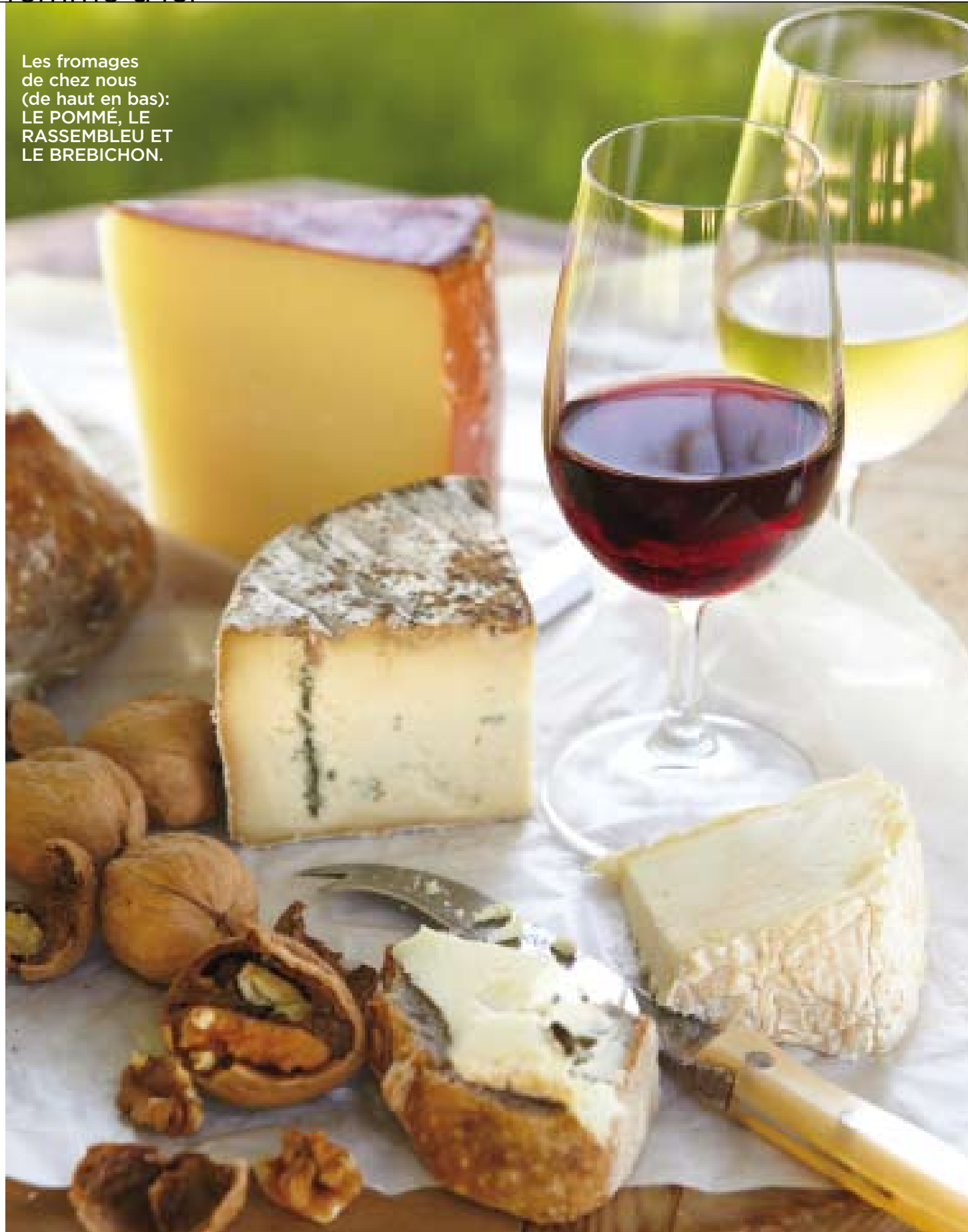
✕ **Vin blanc élevé en fût de chêne Orélie | Le Brebichon**  
(Les fromages du verger) et le Fou du Roy  
(Les fromagiers de la table ronde)

«L'Orélie présente des notes de fruits et de noisettes avec une pointe de vanille. Il accompagne bien le Brebichon, un fromage à pâte molle à la pomme, et le Fou du Roy, un semi-ferme au bouquet d'arômes de beurre d'arachide et de foin.»

✕ **Vin fortifié rouge Nirvana | Le Rassembleu**  
(Les fromagiers de la table ronde)

«De type porto, le Nirvana se marie à merveille avec ce fromage à pâte persillée et aux arômes de champignons frais et de caramel.»

Les fromages  
de chez nous  
(de haut en bas):  
LE POMMÉ, LE  
RASSEMBLEU ET  
LE BREBICHON.



même année, le Vignoble des Négondos (du nom d'une variété d'érable qu'on trouve dans la région) devient la première exploitation viticole de la province à offrir des vins issus de raisins biologiques, certifiés par l'organisme Québec Vrai. «Ç'a été une grande fierté personnelle!»

**L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, LA VIGNERONNE Y TENAIT VRAIMENT.** «J'ai toujours fait attention à mon alimentation et j'ai à cœur le respect de l'environnement.» Mais ce n'est pas de tout repos. «Pour dépister les maladies de la vigne, il faut l'inspecter ri-gou-reu-se-ment. Moi, j'utilise du soufre ou un mélange de sulfate de cuivre et de chaux pour combattre les champignons. Et on désherbe manuellement ou mécaniquement, sans herbicides.» Puis, lorsque Dame Nature n'est pas de son bord et que le moût (le jus de raisin avant sa fermentation) manque du sucre nécessaire à l'élaboration d'un vin d'une teneur alcoolique adéquate, elle ajoute du sucre bio. Comme tous les vignerons, Carole utilise néanmoins des sulfites, un additif antibactérien et antioxydant indispensable à la conservation du vin. «Malheureusement, il n'existe pas de substitut. Les agriculteurs bios bénéficient d'une dérogation tout en étant tenus de respecter les dosages autorisés. Je les emploie donc avec parcimonie. Comme ils sont volatiles, ils ont presque disparu du vin au moment de la consommation.»

Même si Carole n'a pas choisi l'agriculture biologique pour se démarquer des autres vignerons, elle constate aujourd'hui que cela lui a beaucoup apporté. «J'ai fait la connaissance de personnes extraordinaires qui partagent mes valeurs, et si j'ai une clientèle difficile parce qu'elle pose beaucoup de questions, elle m'est par ailleurs loyale.» Tout aussi sensibilisés que la viticultrice aux questions environnementales, ses clients lui rapportent leurs bouteilles vides, qu'elle peut réutiliser puisqu'elle leur a auparavant apposé des étiquettes qui se décollent facilement à l'eau.

Véritable femme-orchestre, Carole est pratiquement la seule maîtresse à bord, car son conjoint occupe un emploi à temps plein. «Il m'appuie de son mieux, mais l'exploitation d'un vignoble demande beaucoup de temps et d'énergie, aux champs comme au bureau; c'est parfois très lourd à porter. Heureusement, j'ai un tempérament de travailleuse autonome!»

Elle participe à des foires agricoles afin de mieux faire connaître ses vins et elle démarche les sommeliers des restaurants de la province pour obtenir des commandes. Avec Mario, elle accueille aussi les visiteurs au vignoble de juin à octobre, elle commente les visites et anime les dégustations. Leurs trois grands enfants ainsi que de bons amis viennent leur prêter mainforte pour les vendanges et l'embouteillage.



Et comme si elle n'en avait pas déjà plein les bras, elle est administratrice et vice-présidente de Québec Vrai. Mais de toutes les tâches qui lui incombent, c'est le travail de la vigne qu'elle préfère. «J'aime me promener dans le vignoble et écouter le chant des oiseaux. Il y a un côté zen à la taille manuelle des plants, à leur effeuillage: la répétition des mêmes gestes me fait entrer dans un état second et oublier jusqu'à la présence des mouches à chevreuil... à moins que ce ne soient elles qui m'oublient!»

Au final, elle récolte la satisfaction du travail bien fait. «Voyez, mes vignes sont belles, elles sont heureuses!» Malgré un genou blessé qui la fait souffrir, malgré nos étés parfois londoniens et leurs conséquences néfastes sur les raisins, malgré le dur labeur, mon petit doigt me dit que Carole aussi est comblée. ▾

➔ **Vignoble des Négondos**  
7100, rang Saint-Vincent, Saint-Benoît (Mirabel),  
450 258-2099, negondos.com.



## LES BONNES ADRESSES DE CAROLE

- **La cabane à sucre Au Pied de Cochon** (450 258-1732, cabaneasucreaupieddecochon.com): «Cette érablière appartient à Martin Picard, également propriétaire du resto Au Pied de Cochon, à Montréal. Elle est située sur un rang voisin du nôtre. On y offre un menu hors de l'ordinaire!»
- **La Route des Gerbes d'Angelica** (450 258-1648, gerbesdangelica.com): «C'est l'heureuse initiative d'un groupe de retraités qui a acheté une terre à Mirabel pour y créer un ensemble de huit jardins thématiques dans lesquels on peut se promener.»
- **Le gîte La Capucine** (450 258-0202, gitelacapucine.com): «Nous fréquentons régulièrement cette table de Saint-Placide, non loin du vignoble, pour déguster la bonne cuisine du terroir de Julie. En plus, la maison est très belle.»
- **Les fromages du verger** (450 974-4424, lesfromagesduverger.com): «Située à Saint-Joseph-du-Lac, cette fromagerie artisanale est doublée d'un verger et d'une bergerie. Elle propose des fromages qu'on peut savourer avec nos vins.»