Vigneronne heureuse!

Du Jardin d'enfants au champ de vignes, Carole Desrochers a négocié tout un virage. Portrait d'un femme qui aime la vie... et le bon vin.

par Hélène Pâquet



près avoir dirigé sa garderie pendant 10 ans, Carole Desrochers décide de fermer boutique. Non pas qu'elle n'aimait plus ses bouts de chou... mais ses vignes exigeaient tout son temps!

Cette ancienne travailleuse sociale, qui « aime les gens comme le bon vin », a toujours rêvé d'espace, de verdure, de grand air. « Je suis une mordue de grands espaces et j'aime travailler de mes mains. J'ai toujours su qu'un côté de moi était fait pour l'agriculture. »

Comme bien des vignerons du dimanche, Carole et son mari ont commencé par acheter leurs raisins au marché; puis ils ont exploré, fait des tests. « Le vin est vite devenu une passion, que nous ne pouvions vivre intensément que si nous nous investissions dans chaque étape du processus. »

En 1993, le couple se met à la recherche d'une terre où, comme le dit la jeune femme, « la vigne pourra être heureuse ». Ils étudient la composition des sols, les zones

climatiques, l'altitude... C'est à l'aide de cartes de sol - et non avec un courtier que Carole Desrochers finit par dénicher un ancien verger qui avait été exproprié, à Saint-Benoît-de-Mirabel. Tout est là : composition des sols, microclimat et même une colline en pente douce parfaite pour les cépages sevval, geisenheim, cayuga et le chambaudière, qui composeront ses vins blancs.

La nouvelle acquisition est baptisée Vignoble des négondos, du nom des « érables à Giguère », qui foisonnent sur la terre en friche remplie de pierres... Mais Carole Desrochers veut en faire un vignoble biologique, le seul au Québec. Un défi exigeant, qu'elle relèvera au prix d'efforts qu'on a peine à imaginer.

La première cuvée naît un an plus tôt que prévu et compte 1 200 bouteilles, auxquelles 5 000 autres s'ajouteront. « Là, j'avoue que j'ai eu un peu peur, dit-elle. Car une fois le vin embouteillé. il faut le vendre! » Comme il n'est pas question de compter sur la SAQ, Carole entreprend une tournée des foires agricoles, des centres commerciaux et des salons, afin de faire connaître la Cuvée Saint-Vincent, le Suroît et L'Opalinois,

ce dernier étant un des seuls vins du Québec à figurer sur la carte de l'auberge L'eau à la bouche, à Sainte-Adèle.

Ce n'est que depuis l'été dernier que la vigneronne commence à reprendre un peu son souffle. Grâce entre autres à l'aide d'une employée, qui travaille avec

elle pendant l'été, de ses enfants, Annabelle, Ludovic et Aurélie, qui sont dorénavant assez grands pour mettre l'épaule à la roue et aussi de son conjoint, qui continue de lui donner un bon coup de main après son travail.

Mais Carole Desrochers, malgré tout le chemin parcouru, n'est pas femme à se reposer sur ses lauriers. Dès qu'elle dispose de temps libre, elle poursuit ses recherches pour élaborer de nouveaux produits. Ainsi, elle a lancé il y a quelques mois le Chambaudière, un

blanc vieilli deux ans en fût de chêne et prêt juste à temps pour le nouveau millénaire. À Pâques, en avril dernier, elle lançait le Rosois, un rosé dont elle n'est

Carole Desroche

ancienne travailleuse

d'espace, de verdure. de grand air. « J'aime

sociale, a toujours rêvé

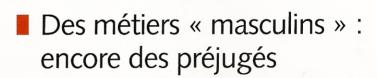
travailler de mes mains. »

pas peu fière et dont elle a limité la cuvée à 400 bouteilles.

Malgré la fatigue, le regard de la vigneronne fière du travail accompli s'illumine dès qu'elle pose les yeux sur la longue terre ocre qui se déroule jusqu'au rang Saint-Vincent. Carole Desrochers est heureuse. Comme ses vignes!

Châtelaine Spécial. Spécial. Secteurs non traditionnels







- Faire ce qu'on aime
- Notre « top 10 » des sites carrière
- Quatre virages réussis



Une collaboration de la Coordination à la condition féminine du ministère de l'Éducation du Québec.