

Laurentides ET Basses-Laurentides,

Par Guénaél Revel
Texte et photos

LE CONCENTRÉ DE QUALITÉ
DU VIGNOBLE QUÉBÉCOIS

Quand on pense aux Laurentides et aux Basses-Laurentides, on pense surtout à ses stations de ski et ses auberges de charme qui bordent des lacs entretenus, rarement à ses vignobles. Et pour cause, on les compterait presque sur les doigts d'une seule main !

Pourtant, ces régions qui bordent le nord de l'île de Montréal présentent des vigneron·nes qui se sont fait remarquer à leur façon, dès les premières tailles de sarments : on y rencontrera ainsi le premier domaine certifié biodynamique de la province, le premier domaine œnotouristique à donner des cours sur le Québec viticole, le premier château enregistré ou le premier

domaine à avoir remporté des prix dans un concours international pour son vin rouge ! La région des Basses-Laurentides, c'est 28 hectares de vignes nettement dominés par un cépage blanc (vandal-cliche), qui produit pourtant 67 % de vin rouge ; une autre façon de se distinguer des autres régions et qui donne envie de la connaître !

LE VIGNOBLE DES NÉGONDOS

En 1995, deux années après s'être installés à St-Benoît de Mirabel, Mario Plante et Carole Desrochers ont investi leurs deux hectares selon les principes de la culture biologique dont ils acquièrent la certification l'année suivante. En 15 ans, la production passe de 600 bouteilles à 5000 bouteilles avec le seyval et le cayuga comme principaux cépages. Les cuvées nommées Orélie et Opalinois, deux vins blancs issus du même cépage, toutefois travaillés différemment (levures et élevage) se démarquent rapidement de la production globale. Ils ont toujours été, selon moi, dans les Top 3 québécois des meilleurs seyvals élaborés. Le pari du bio était très risqué, non ? Surtout quand on se lance dans cette industrie au Québec. «Pas plus dans cette industrie qu'une autre qui touche au terroir» me répond Carole Desrochers. «C'est avant tout une façon d'envisager son travail et l'environnement. En ce qui nous concerne, ce sont les insectes nos premiers soucis. Il faut rester lucides comme ceux qui nous ont précédés il y a des décennies et qui n'avaient pas tous ces produits systémiques pour les aider. On intervient de façon naturelle lorsqu'on a des problèmes, sans être des fanatiques à regarder le calendrier. Les gens pensent

Mario Plante et Carole
Desrochers du Vignoble
des Négondos



qu'être bio signifie laisser faire la nature, alors qu'en fait, c'est l'observer et l'accompagner. Jusqu'à aujourd'hui, cela nous a réussi. Quant à la biodynamie, c'est un mythe, ça fait bien d'en parler.» Le domaine n'élabore pas de vin de glace ou de vendange tardive, car le travail est trop éreintant, trop risqué aussi dans cette conduite de la vigne et finalement pas rentable. On peut être bio et pragmatique. En dégustant les derniers millésimes avec le couple Desrochers Plante, j'ai aimé une réflexion de Carole lorsque je lui ai dit que ses vins étaient dans l'ensemble très agréables, bien élaborés, avec toutefois peu de densité, peu de longueur. Elle m'a répondu : «Vous savez, on est au Québec, notre été est court. Alors quand vous goûtez nos vins, le voyage est toujours un peu court. Ils sont à l'image de notre terroir.» Au moins, c'est clair.