

GOURMAND



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

Carole Desrochers, du vignoble Les Négondos: « Il y a 20 ans, ce n'était pas à la mode le biologique. Mais quand je visitais des vergers et que l'on me parlait des pesticides, j'ai vite compris que je voulais faire du bio ».

VIGNOBLES DU QUÉBEC / Les Négondos

Bio par conviction

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

Les Basses-Laurentides sont davantage connues pour leurs vergers et leurs érablières que pour leurs vins. Pourtant, c'est dans cette région que se trouve le premier vignoble d'agriculture biologique au Québec, Les Négondos.

Carole Desrochers est à la tête du domaine depuis 17 ans. Sa peau cuivrée par le soleil en dit long: c'est elle qui travaille la vigne chaque jour. La femme de 54 ans connaît les trois hectares de son domaine comme le fond de sa poche.

« Le vin, c'est ma passion, dit-elle. On a commencé à faire du vin avec des raisins de Californie, dans notre garage. C'était pour notre consommation personnelle. Et puis, j'ai voulu planter des vignes et

faire du vin avec des raisins québécois. »

Responsable d'un service de garde, Carole Desrochers s'est mise à la recherche d'une terre pour planter des vignes au début des années 90. Elle voulait acheter un verger dans la région de Saint-Joseph-du-Lac pour en arracher les pommiers et y planter ses vignes.

Mais celle qui se qualifie elle-même de « grano » a vite déchanté devant les nombreux pesticides utilisés dans la culture de la pomme.

« Il y a 20 ans, ce n'était pas à la mode le biologique, dit-elle. Et moi, je n'y connaissais rien en agriculture. Mais quand je visitais des vergers et que l'on me parlait des pesticides, j'ai vite compris que je voulais faire du bio. »

M^{me} Desrochers et son conjoint ont visité des propriétés

pendant un an et demi avant de trouver un champ en friche à vendre à Saint-Benoît de Mirabel. Le terrain comprenait quelques bâtiments et une érablière laissée à l'abandon.

Comme elle se plaît à le raconter, sa terre est « tissée de roches ». Il a fallu sortir l'équivalent de près de 110 camions-remorques remplis de roches avant de pouvoir planter les vignes.

Ce sol pauvre et bien drainé s'est avéré parfait pour la viticulture. Aujourd'hui, on y trouve plus de 9000 plants de seyval, de geisenheim, de cayuga, de vidal, de Maréchal Foch, de Sainte-Croix et de Frontenac.

Les vins disponibles au vignoble des Négondos sont généralement secs. Ils sont peu manipulés ou filtrés afin d'éviter l'ajout de sulfites.

« Ce n'est pas juste de l'imagination, souligne Carole

Desrochers. C'est plus compliqué de faire du bio. »

La viticultrice autodidacte se rappelle des nombreuses embûches liées au développement de sa vigne biologique. Sans repère ni spécialiste à consulter au Québec, elle a dû mettre au point ses propres méthodes de travail.

« On était les premiers au Québec, dit la propriétaire. On pouvait s'inspirer de l'Europe, mais la vigne dans un climat froid, ce n'est pas pareil. »

Aujourd'hui, Carole Desrochers conseille les nouveaux vignobles biologiques du Québec.

Le domaine des Négondos compte de plus 70 plants de cassis et 350 framboisiers. Des confitures biologiques, du sirop de cassis et du vinaigre de vin blanc sont en vente au domaine.

À DÉGUSTER

Opalinois 2009

C'est le vin le plus naturel du domaine, puisqu'il a été filtré très grossièrement et qu'il contient très peu de sulfites. Élaboré avec du seyval, sa robe est légèrement jaunâtre. Le nez est plutôt fermé, mais on y sent la pomme et les fleurs blanches. La bouche est croquante, un peu pétillante et presque minérale. On a le goût de la pêche et de la violette. À déguster frais avec des huîtres cet automne. 11,5 %, 14,50\$.

Cuvée Saint-Vincent 2009



Cet assemblage de 40 % de geisenheim, 40 % de cayuga, de seyval et de vidal est plus aromatique que le précédent. Sa robe est aussi peu colorée. Au nez, on note des fruits tropicaux, des fleurs, de la poire et quelques odeurs oxydatives. La bouche est ronde et bien équilibrée. Très beau vin d'apéro ou pour accompagner les volailles à un prix d'ami. 11,5 %. 15\$.

Rosois 2010

Le vignoble a une petite production de rosés qui se vend rapidement au début de l'été. À base de Sainte-Croix, la robe est brillante, aux reflets saumonés. Au nez, on a des fraises des bois et des guimauves. La bouche est soutenue, pétillante et rafraîchissante. 12,5 %.

11\$ pour 500 ml.

COMMENT S'Y RENDRE

Le vignoble se situe à 25 minutes au nord de Saint-Eustache. Il faut prendre la route 148 Ouest pour s'y rendre. Vous mettrez une heure depuis le centre-ville de Montréal.