

PHOTOS : PIERRE DUNNIGAN

LES PIONNIERS DE LA VIGNE

L'ingéniosité en guise de soleil

Dans les années quatre-vingt, un vent nouveau souffle sur le vignoble en devenir. Un vent frondeur, créatif, volontaire et quelque peu magique. Dès 1982, Donald Bouchard, vigneron et propriétaire de l'Isle de Bacchus sur l'île d'Orléans et Charles-Henri de Coussergue, du domaine de l'Orpailleur à Dunham (Cantons-de-l'Est), plantent simultanément leurs premières vignes, dans une terre jusqu'ici bien rebelle à Bacchus. Le premier, avocat de métier, a pendant

JE NE CONNAIS DE SÉRIEUX ICI-BAS QUE LA CULTURE DE LA VIGNE.
VOLTAIRE

LES PIONNIERS DU VIGNOBLE QUÉBÉCOIS ONT DÙ DÉPLOYER DES TRÉSORS D'IMAGINATION, D'ACHARNEMENT ET DE PASSION POUR ENRACHNER CETTE DAME EXIGEANTE QU'EST LA VIGNE. C'EST BIEN GRÂCE À EUX SI, AUJOURD'HUI, LE QUÉBEC VITICOLE DÉPLOIE SES SARMENTS DE PLUS EN PLUS LOIN ET PEUT RÉVER D'UN Avenir REGORGEANT DE CRUS D'EXCEPTION.

« Il faut être formidablement passionné et tout aussi fou pour se lancer dans une telle aventure ! »

les neuf premières années travaillé la vigne pour le plaisir et commercialisé, dès la dixième, des vins qui, chose rare dans le paysage viticole québécois, sont d'assemblage. « Bien sûr, ça n'a pas été facile, surtout au début, il faut être formidablement passionné et tout aussi fou pour se lancer dans une telle aventure ! », explique – maintenant en souriant – Donald Bouchard, pour qui faire du vin est un acte de création. « C'est un peu laisser sa marque. Chaque vin est unique, étant toujours le reflet de celui qui le fait et l'élève. »

L'hiver n'est pas un adversaire commode ! Il faut se donner les moyens de relever le défi qu'il lance et c'est ce qu'a entrepris Charles-Henri de Coussergues. Souhaitant créer des vins d'ici, affichant leur typicité, et non pas une vaine imitation des vins français, il se propose de choisir et de cultiver des cépages pour la qualité du vin qu'ils donnent plus que pour leur résistance au froid. Il développe

alors une technique qui va se révéler capitale. S'inspirant de la culture de la rose, alors très répandue, il a l'idée de renchausser (recouvrir) ses ceps afin de les protéger des rigueurs du froid, non seulement avec de la neige mais également avec de la terre. « On passait pour des hutlberlus au début, raconte-t-il, mais aujourd'hui, cette technique est utilisée par la plupart des vignerons du Québec ! » À l'heure actuelle, le vignoble de l'Orpailleur cultive 15 hectares de vigne et commercialise près de 100 000 bouteilles par an !

Les avancées sont indiscutablement réelles, mais le pari n'est pas encore tout à fait gagné : cette terre reste à apprivoiser. Chose certainement possible grâce à ces véritables éclaireurs, infatigables locomotives, qui entraînent dans le sillon de leurs convictions et de leurs rêves les nouvelles générations de vignerons. □

LES PIONNIERS DU DÉBUT DES ANNÉES QUATRE-VINGT, CEUX SANS QUI LE VIN QUÉBÉCOIS SERAIT ENCORE UN DOLUX RÊVE : DONALD BOUCHARD (L'ISLE DE BACCHUS) ET CHARLES-HENRI DE COUSSERGUE (L'ORPAILLEUR).

