



Les trois premiers types de vins de fruits produits par le Vignoble Angile.

ASSOCIATION DES VITICULTEURS DU QUÉBEC INC.  
630, rue Robichaud  
Charlesbourg (Québec)  
G1H 2K5  
(418) 626-2890

CONSEIL D'ADMINISTRATION  
Raymonde Fortin, présidente  
Normand Levesque, vice-président  
Réjeanne Beauchemin, secrétaire  
Napoléon Rouleau, trésorier  
Henri Lacasse, Robert Villeneuve,  
Marc Bégin

GRUPE DE MONTRÉAL  
Réal Charest

PUBLICATION ÉDITÉE PAR  
L'ASSOCIATION DES  
VITICULTEURS DU QUÉBEC INC.

DIRECTION DE LA PUBLICATION  
René Robitaille

RÉDACTION ET PRODUCTION  
René Robitaille, Donald Bouchard

COLLABORATION  
Jean-Gilles Jutras, Jean Gagné,  
Michel P. de Courval, André Labonté  
Georges Masson

PHOTOGRAPHIES  
Courtoisie MAPAQ, CRIQ.

CONCEPTION GRAPHIQUE,  
COMPOSITION ET MONTAGE  
Les Impressions Alpha Oméga

IMPRESSION  
Les Impressions Alpha Oméga

PUBLICITÉ  
(418) 626-2890

De la vigne au vin est publié par l'Association des viticulteurs du Québec inc. dans le but de promouvoir et encourager l'échange des renseignements dans le domaine de la viticulture et de l'œnologie.

Les articles peuvent être reproduits sans permission à condition que la mention de leur provenance soit citée.

Ce numéro a été tiré à 3 000 exemplaires.

Dépôt légal: premier trimestre 1984  
Bibliothèque nationale du Québec  
Bibliothèque nationale du Canada

Courrier de deuxième classe  
Enregistrement N° 6635

## ÉDITORIAL

### POUR UN « CHAI COOPÉRATIF »

Les vendanges de 88 sont pleines d'espoir pour les viticulteurs de la région de Québec—Île d'Orléans.

Révélatrice dans la quantité et la qualité du fruit!

Le vignoble de Charlesbourg a donné une moyenne de 3.0 kilo de raisins par plant, même phénomène à l'Île d'Orléans.

Les vendanges sont saines, propres; aucun arrosage chimique n'a été nécessaire et le taux de sucre de 20 à 22 brix a été mesuré sur l'Eona et le Maréchal Foch, principaux cépages récoltés le 9 octobre dernier.

Résultat: plusieurs milliers de livres de raisins sont acheminés à nos caves respectives. Cette quantité est négligeable pour un producteur industriel, mais par contre, pour ceux qui vinifient sur une base artisanale c'est du « stock ».

Les équipements se révèlent insuffisants et les moyens trop petits.

L'an prochain nous prévoyons doubler la récolte de cette année!

Cette courbe de réussite et d'abondance nous dicte que pour les vendanges de 89, il faut d'ores et déjà penser à un « chai coopératif ».

L'avenir est plein de promesses et cela n'est pas le fruit du hasard. Les pionniers de la première heure sont encore là, il nous faut plus que jamais améliorer ensemble ces efforts.

## DE LA VIGNE AU VIN



La production et mise en marché d'un vin issu du terroir de la région de Québec commence à « s'encaver ».

Il y a maintenant dans notre milieu des gens plus que compétents, des institutions en place comme: l'Association des viticulteurs du Québec, le Vignoble communautaire de Charlesbourg et surtout beaucoup de passions.

Tous ces éléments sont la combinaison de la réussite.

Cette réussite commande la mise-en-commun de nos ressources. Voilà pourquoi il faut prévoir pour l'an prochain la mise sur pied d'un « chai coopératif »: il nous faut vinifier à un seul lieu et disposer d'équipements des plus modernes.

par: Donald Bouchard

À notre prochain numéro, nous dresserons le devis et budget nécessaire à la mise sur pied du « chai coopératif ».

### SOMMAIRE

- 4 **Pasteur et le vin**  
*Jean Gagné*
- 7 **Bien manger bien boire, un nouveau livre de cuisine de Gibier**  
*Michel P. de Courval*
- 8 **Les Vendanges, un jour de fête au Vignoble de Bourg Royal**  
*Raymonde Fortin*
- 10 **Le vin de la Fête**  
*Jean-Gilles Jutras*
- 12 **Chronique de Niagara, Année 87 et 88**  
*Georges Masson*
- 14 **Faire son vin**  
*André Labonté*
- 15 **Le Vignoble Angile sur la voie de la réussite**