

Dubois, Jean-marie et Deshaies, Laurent (1997) *Guide des vignobles du Québec. Sur la route des vins*. Sainte-Foy, PUL, Les Éditions de l'IQRC, 300 p. (ISBN 2-7637-7512-8)

Philippe Roudié

Volume 42, Number 115, 1998

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/022722ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/022722ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Département de géographie de l'Université Laval

ISSN

0007-9766 (print)

1708-8968 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

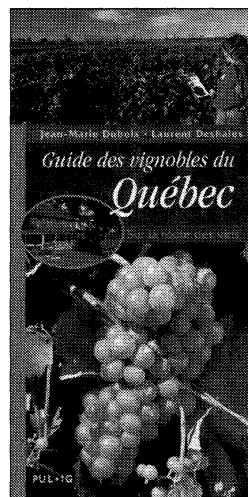
Roudié, P. (1998). Review of [Dubois, Jean-marie et Deshaies, Laurent (1997) *Guide des vignobles du Québec. Sur la route des vins*. Sainte-Foy, PUL, Les Éditions de l'IQRC, 300 p. (ISBN 2-7637-7512-8)]. *Cahiers de géographie du Québec*, 42(115), 133–134. <https://doi.org/10.7202/022722ar>

illustreraient cette réalité et préfère nous raconter quelques belles histoires (souvent intéressantes certes), mais ne démontrant pas grand-chose de pertinent ni de nouveau.

Il suffit de retourner à l'avant-propos de Madeleine Forget dans *Les gratte-ciel de Montréal* (Montréal, Méridien, 1990), et la mise en contexte qu'elle fait de leur apparition au XIX^e siècle, pour s'en convaincre.

Marc H. Choko
Design de l'environnement
UQAM

DUBOIS, Jean-Marie et DESHAIES, Laurent (1997) *Guide des vignobles du Québec. Sur la route des vins*. Sainte-Foy, PUL, Les Éditions de l'IQRC, 300 p. (ISBN 2-7637-7512-8)



Œuvre de deux géographes parmi les meilleurs connaisseurs du vin outre-Atlantique, le guide des vins du Québec publié par les Presses de l'Université Laval livre beaucoup plus que son titre ne l'indique. Certes, la partie proprement descriptive qui commence à la page 71 analyse avec luxe de détails chacun des vignobles commerciaux du pays; et ceci selon un plan toujours identique, qui fait défiler successivement le «milieu naturel», «l'historique», «la culture de la vigne», «la production», «les à-côtés», «les distinctions», «l'avis des connaisseurs». Et ceci en environ une douzaine de pages pour chaque domaine qui ne nous laissent rien

ignorer des entreprises et de leur développement pas plus que des hommes qui les ont créés. Véritables passionnés, ces propriétaires qui n'étaient guère prédisposés à devenir des viticulteurs de la froidure ont cependant en commun de montrer que le Québec peut fournir d'excellents produits à condition qu'on y mette la volonté.

Enthousiastes jusqu'à l'entêtement ces jeunes Canadiens de la campagne, issus pour les deux tiers du monde des villes et pour les trois quarts de parents non fermiers, sont d'autant plus des pionniers qu'ils ont presque tous créé des vignobles à partir de rien, sinon la volonté de dominer la nature en profitant de leur compétence, probante illustration d'une agronomie appliquée à un milieu en limites climatiques, véritable défi à la géographie.

C'est d'ailleurs cette problématique qui est parfaitement illustrée dans la première partie de l'ouvrage (pp. 11 à 70) intitulée «La viti-viniculture au Québec» et qui est une approche historico-agronomique parfaite de la question. Construit en quatre parties, ce texte relate l'évolution de la vigne et du vin au Québec, de l'arrivée des Français (1534) aux «nouveaux vigneron» (1980-1996). Illustré de

vignettes (de la fin du XIX^e siècle) mais aussi de fac-similés des premiers textes mentionnant les vignes sauvages (*Riparia*) et les premières boissons des conquérants, cet historique fort documenté sert d'approche à une analyse fouillée du «climat, temps et vigne au Québec». À priori, le milieu trop rude, malgré une latitude à peu près analogue à celle du Bordelais ou de la Bourgogne, rend difficile une viticulture de qualité à moins que l'on ne choisisse des cépages résistants au froid. En fait sept variétés seulement se partagent la petite centaine d'hectares du vignoble québécois, et surtout le seyval, en particulier dans les régions du Haut Richelieu, la zone climatique la plus clémente: pourtant le buttage des ceps est nécessaire pendant l'hiver, voire même à l'extrême le réchauffement de l'air lors d'un débattage un peu trop hâtif ou d'un retour du froid printanier.

Les vins blancs dominent (52 % de la production totale des quelque 300 000 bouteilles de 1996): ce qui veut dire que l'on fait aussi du rouge (22 %), des rosés, des vins d'apéritif, des mousseux et même des fameux vins de glace.

Tous ces vins, rares et donc assez chers en raison des coûts de production, sont aussi des produits culturels, entièrement produits au Québec, dans des fermes viti-vinicoles, en même temps entreprises agrotouristiques qui ont à cœur de faire déguster le cru sur place et d'en expliquer l'élaboration. Tout au moins pour les 25 vignobles commerciaux qui vendent sur place, ou livrent aux restaurants; car il faut aussi compter avec une quarantaine d'autres vignobles qui ne commercialisent pas, ou pas encore. En effet, cette frange viticole évolue: si des vignobles ont disparu, plus nombreux sont ceux qui ne cessent d'apparaître.

Certes un petit volume que ce guide fort commode et alertement écrit. Mais, avec ces 300 pages, le Québec dispose maintenant d'une véritable somme. Ce dont pourtant les auteurs se défendent dès l'avant-propos puisque, trop modestement, ils affirment que leur «guide ne livre pas toutes les informations accumulées sur le phénomène de la viti-viniculture au Québec» et qu'ils annoncent un prochain volume toujours aux Presses de l'Université Laval! On se demande alors jusqu'à quel niveau de connaissances J.-M. Dubois et L. Deshaies vont nous hisser, ce qui nous fait attendre leur prochaine publication avec plus d'impatience encore!

Philippe Roudié
Bordeaux
France