



Produit par:



Conseil des vins
du Québec

LES VINS DU QUÉBEC

SIMPLEMENT NOUS



LE CONSEIL DES VINS DU QUÉBEC, UNE HISTOIRE DE PASSION

Le Conseil des vins du Québec (CVQ) est une association qui regroupe des dizaines de producteurs-vignerons du Québec, tous unis par une passion dévorante pour la culture de la vigne et la production du vin. Le CVQ défend de nombreux dossiers d'intérêt afin de développer ce secteur

L'association est également ouverte à tous les acteurs de l'industrie vitivinicole québécoise.

Le CVQ c'est plus de 80 membres qui ont un objectif commun: faire grandir et rayonner l'industrie de la viticulture québécoise une cuvée à la fois

NOTE AU LECTEUR

Le présent rapport a été produit par le Conseil des vins du Québec (CVQ). Tout personne ou organisation utilisant l'information ou les données de ce rapport est priée de citer clairement l'auteur et la source (Conseil des vins du Québec), conformément à la législation.

Pour plus d'information sur le CVQ: vinsduquebec.com

A scenic view of a vineyard with a large white house and a smaller wooden building in the background. The foreground is filled with lush green grapevines. The white house has a dark roof and a balcony. The smaller building is made of wood and has a blue tarp covering its front. The sky is clear and blue.

La petite histoire de grands vins...

Les dates marquantes du vignoble québécois

Le premier vignoble commercial québécois, le Domaine des Côtes d'Ardoise, est fondé à Dunham, dans les Cantons-de-l'Est.

1980

Un premier vin québécois, un blanc de L'Orpailleur, est vendu à la SAQ.

1996

Les premiers vins du Québec certifiés, millésime 2009, arrivent sur le marché.

2010

Novembre 2018, le gouvernement du Québec reconnaît l'indication géographique protégée (IGP) « Vin du Québec ».

2018

1985

Cinq vigneronniers pionniers obtiennent le droit de Québec de vendre leurs vins, mais au vignoble seulement.

1998

Les vigneronniers gagnent le droit de vendre leurs produits directement aux restaurateurs.

2016

L'adoption, à l'Assemblée nationale, du projet de loi 88 permet aux vigneronniers de vendre leurs produits dans les épiceries.

DES CHIFFRES QUI PARLENT

146

Un total de 146 producteurs possèdent un permis de production artisanale de vin au Québec.

800

Au Québec, environ 800 hectares sont consacrés à la culture du raisin.

3,8%

La superficie du vignoble québécois représente 3,8 % du vignoble canadien.

23

Les Québécois consomment en moyenne 23 litres de vin par année, une moyenne 1,5 fois plus élevée que celle des autres Canadiens.

2,5 millions

Au Québec, il se produit environ 2,5 millions de bouteilles annuellement – le double d'il y a 5 ans.

Plusieurs facteurs contribuent favorablement à la croissance l'industrie du vin québécois

- ▶ L'appellation IGP « Vin du Québec »
- ▶ Une consommation davantage locale
- ▶ Des marges supérieures pour vigneronns
- ▶ La loi 88
- ▶ Le ralliement des vigneronns

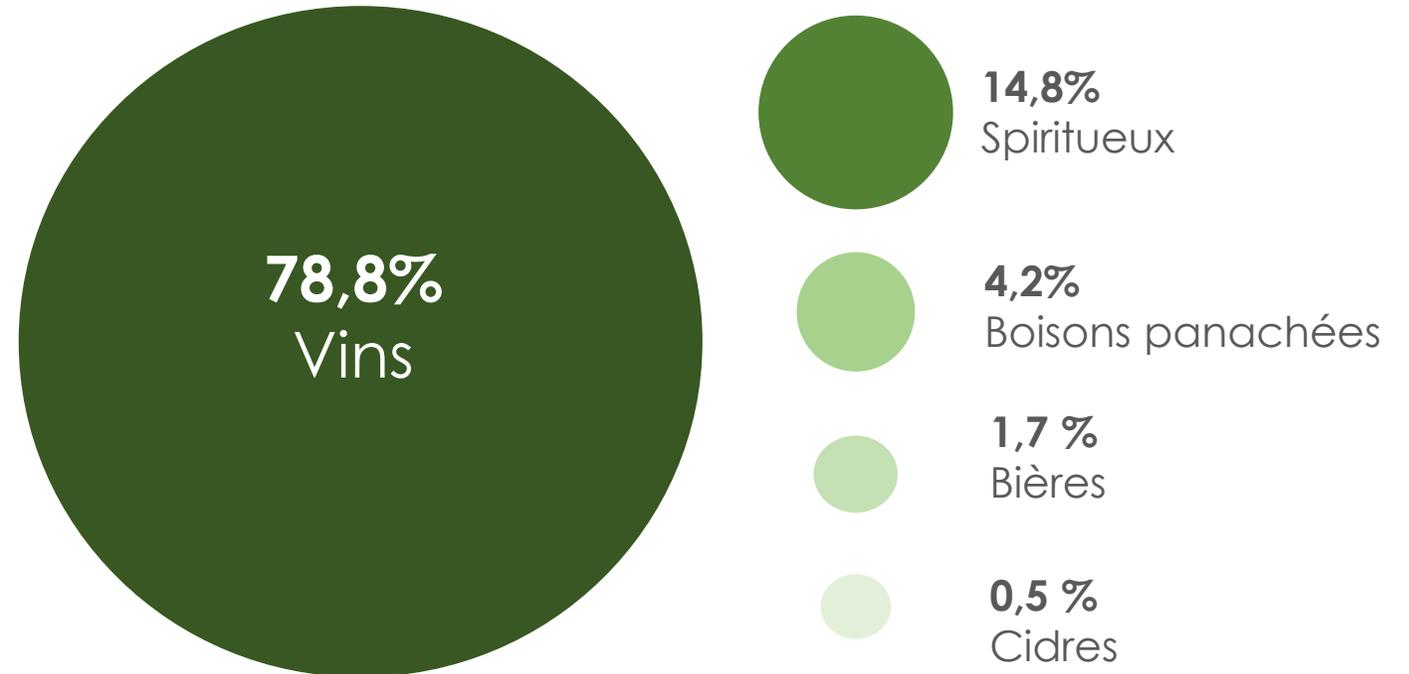




La consommation de vin

LES QUÉBÉCOIS CHOISISSENT ENCORE LE VIN

« Fidèles à leurs habitudes de consommation, les Québécois préfèrent encore et toujours le vin à tout autre produit vendu dans les succursales de la SAQ. »



Les vins du Québec: une croissance majeure

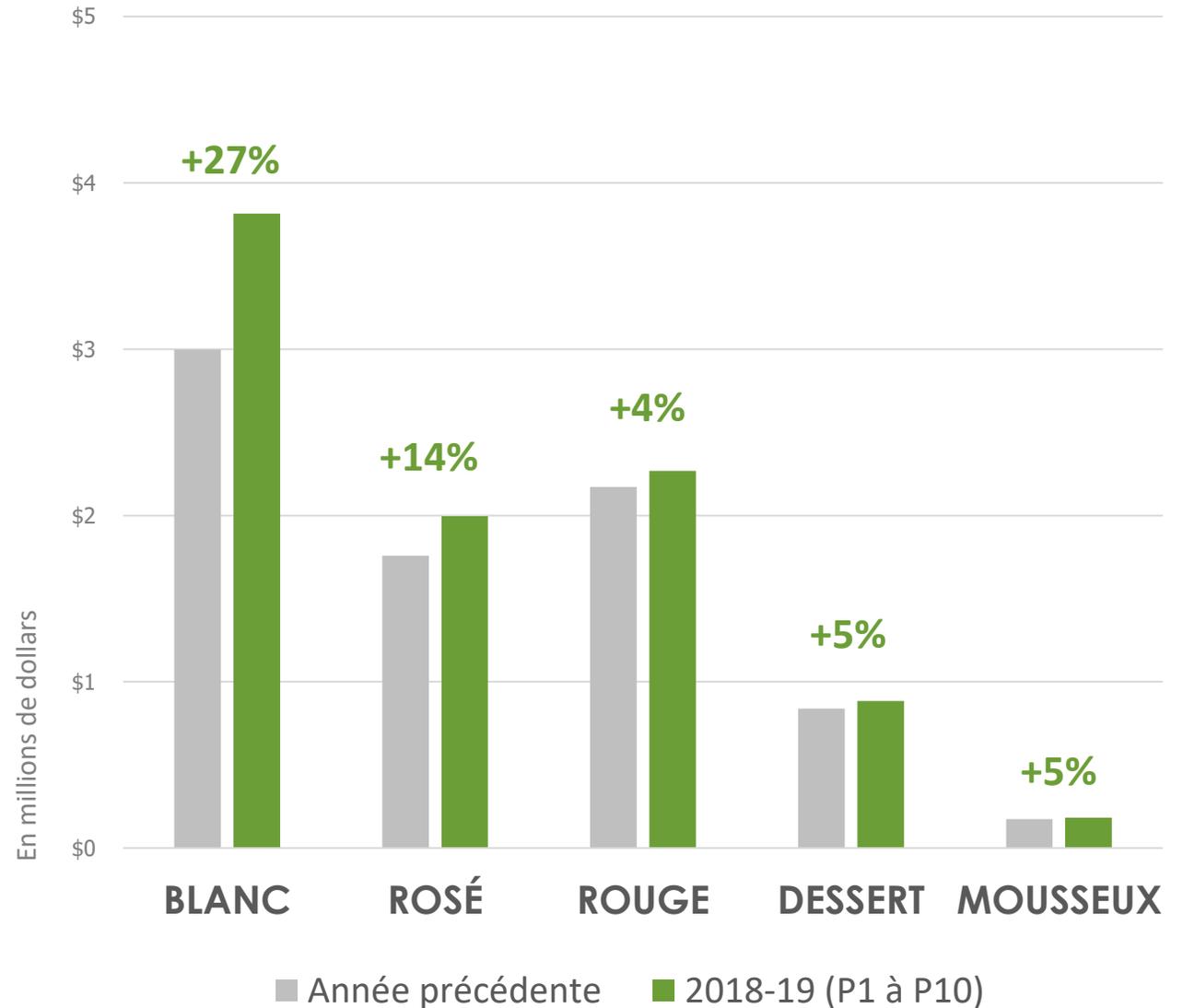
Les vins du Québec obtiennent une croissance de +16% sur la dernière année (2018-2019, P1 à P10).

Cette augmentation s'ajoute à l'augmentation observée +10% l'année précédente.



Source: SAQ

Ventes des vins du Québec à la SAQ



En revanche,
les vins du Québec
représentent encore
un mince 1%
des parts de marché.

Vins tranquilles par pays d'origine

(ventes en volume)

France	29,2 %
Italie	24,6 %
États-Unis	10,7 %
Espagne	8,4 %
Australie	6,0 %
Portugal	4,8 %
Chili	3,6 %
Canada	2,8 % (incluant le Québec)
Afrique du Sud	2,6 %
Argentine	2,6 %
Autres	4,7 %



Produire du vin au Québec

Une météo exigeante, des vignerons inventifs !

« L'hiver est un ennemi et, en même temps, un allié. C'est l'élément central du vignoble québécois, celui qui lui donne toute son unicité. C'est pourquoi il faut apprendre à travailler avec lui. »

— Matthieu
Beauchemin, Vigneron
au Domaine Nival

Une grande proportion des vignes plantées au Québec sont protégées à l'hiver.



LES RISQUES PENDANT LA SAISON VÉGÉTATIVE

Les vignerons québécois ont dû redoubler d'ingéniosité et de détermination pour prouver qu'il est possible de mener les raisins à leur pleine maturité afin de produire des vins chez nous. Et de bons vins de surcroît ! Plusieurs techniques ont été élaborées ou adaptées pour protéger les vignes des sautes d'humeur de dame Nature.

SURVIVRE AUX GRANDS FROIDS QUÉBÉCOIS

L'hiver peut aussi être fatal pour certaines vignes. Contrairement à la pensée populaire, ce n'est pas la neige, abondante partout au Québec, qui pose problème. Elle est en fait un excellent isolant pour les vignes!

Ce sont plutôt les grands froids qui peuvent endommager certaines variétés de vignes.



IGP Vin du Québec: une authenticité reconnue

En novembre 2018, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a officiellement reconnu l'indication géographique protégée (IGP) « Vin du Québec »

L'IGP, garantit la traçabilité des produits à toutes les étapes d'élaboration.



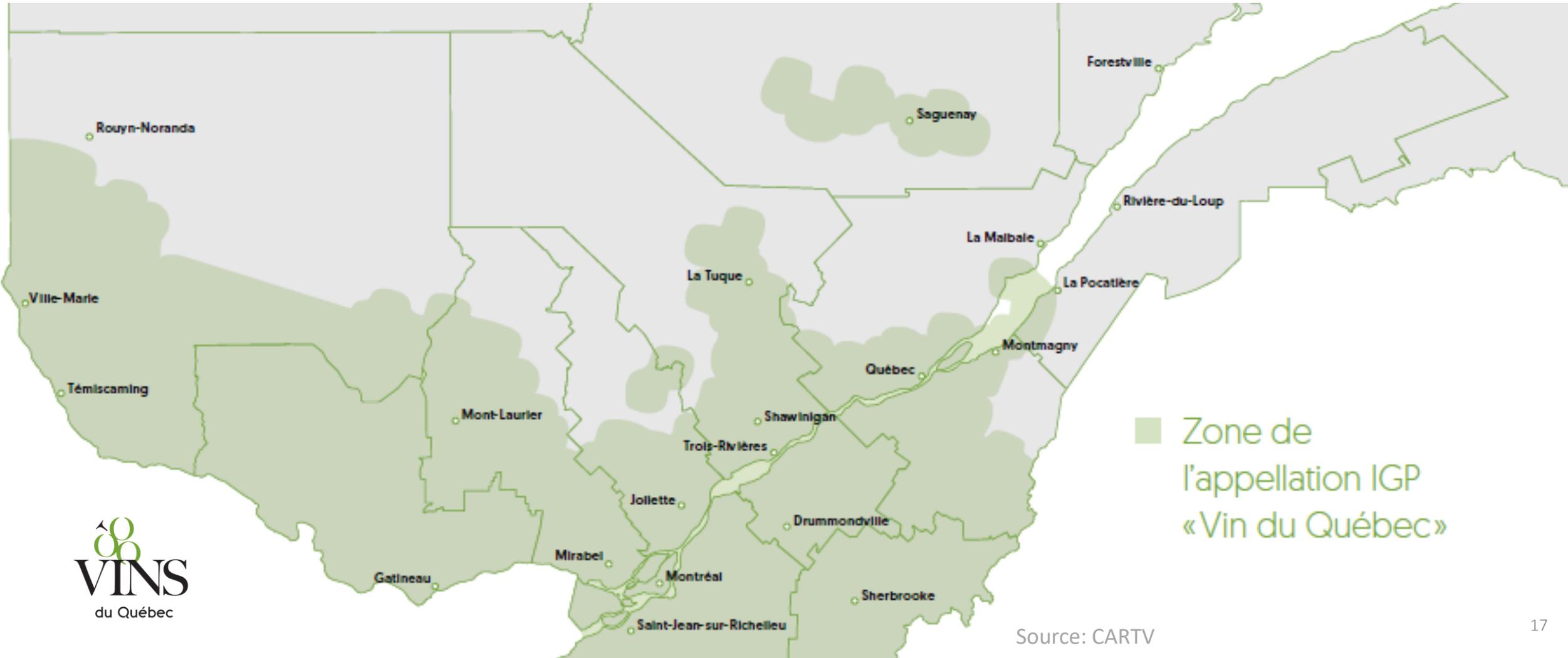


Un contrôle du champs à la bouteille

VITICULTURE	VINITIFICATION ET ÉLEVAGE	EMBOUTEILLAGE	ANALYSE CHIMIQUE	ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE
Assurer le respect des normes et des meilleures pratiques au champ afin de contribuer à la production de raisins de qualité et à la mise en valeur du territoire agricole.	Assurer de l'origine du raisin et de la qualité des intrants, ainsi que de la préservation des caractéristiques intrinsèques.	Assurer le respect de hauts standards quant à la salubrité, à l'innocuité et à la traçabilité des vins à l'embouteillage.	Effectuée par un laboratoire indépendant afin d'assurer que le produit fini respecte les normes canadiennes sur l'alimentation.	Chaque vin est soumis à une évaluation organoleptique afin d'assurer qu'il est exempt de défaut.



La zone géographique de l'IGP





Les cépages

*Tout l'art du
viticulteur
consiste à
planter le bon
cépage au bon
endroit, là où le
sol est propice
et le climat,
favorable.*

LES HYBRIDES

Un hybride est un croisement entre deux espèces de vignes, qui cherche à réunir les qualités des deux parents – souvent un *vitis vinifera* et un autre, plus rustique.

LES VITIS VINIFERAS

Les *vitis viniferas* sont les cépages les plus connus dans le monde. Tout le monde connaît le pinot noir, le riesling, le chardonnay et autres sauvignons. Qualifiés de « classiques », ces cépages sont toutefois un peu plus sensibles au froid et aux maladies. Ils demandent, pour survivre, à être protégés pendant l'hiver québécois.

Les cépages les plus populaires au Québec

LES BLANCS

Chardonnay

Frontenac Blanc

Frontenac Gris

Pinot Gris

Riesling

Seyval

St-Pépin

Vidal

LES ROUGES

Frontenac Noir

Maréchal Foch

Marquette

Pinot noir





Les régions viticoles

7 régions viticoles à découvrir

Le Québec possède aujourd'hui des régions viticoles bien définies. L'identité de chacune d'elles est déterminée par des spécificités géologiques, climatiques et pédologiques, et permet de mettre en lumière les particularités des terroirs de la Belle Province.

- ① Deux-Montagnes
- ② Vallée du Richelieu
- ③ Piémont appalachien
- ④ Versants montréalais
- ⑤ Plateaux des Appalaches
- ⑥ Lac-Saint-Pierre
- ⑦ Québec

Deux-Montagnes

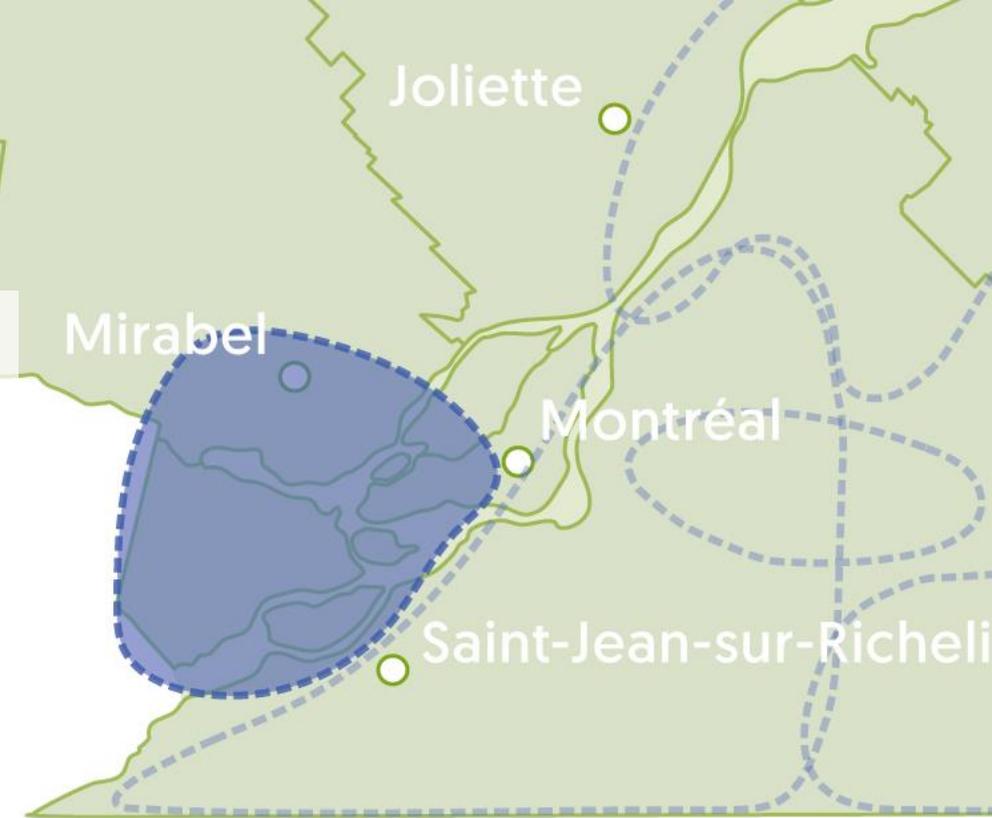
Cette région comprend les secteurs de Deux-Montagnes–Mirabel et de Vaudreuil-Soulanges ainsi que les portions ouest de Montréal et de Laval.

GÉOLOGIE ET SOLS

Son relief est généralement plat, à l'exception des collines d'Oka et de Rigaud, à l'origine du nom de la région. Les quelques bandes de dépôts glaciaires créent de légères ondulations, et les couches de sédiments marins qui les recouvrent sont propices à la culture de la vigne.

CLIMAT

Ce secteur bénéficie de l'influence des masses d'eau qui l'entourent (lac des Deux-Montagnes, lac Saint-Louis, rivière des Outaouais, fleuve Saint-Laurent) et qui tempèrent les écarts au mercure entre le jour et la nuit. En hiver, la neige souvent plus abondante que dans les autres régions situées au sud de Montréal offre une couche protectrice aux vignes.



Précipitations moyennes
de 589 à 763 mm



Jours sans gel
entre 164 et 187



Degrés-jours de
1049 à 1383

Vallée du Richelieu

Cette région comprend la plaine ondulée de Montréal et s'étend du fleuve Saint-Laurent jusqu'à l'est de la rivière Richelieu (secteur d'Iberville–Sabrevois). Elle inclut aussi la plaine vallonnée des hautes-terrasses du Saint-Laurent associée au piémont des Adirondacks (secteur de Covey Hill).

GÉOLOGIE ET SOLS

La vallée du Richelieu est riche en argile et en sols organiques. Elle est aussi couverte en grande partie de divers dépôts glaciaires ainsi que de quelques petits cordons de sols graveleux et caillouteux favorisant la viticulture.

CLIMAT

Les conditions climatiques de cette région sont parmi les plus favorables de la province, enregistrant la plus longue période sans gel. Les écarts de température entre l'hiver et l'été y sont toutefois très prononcés.



Précipitations moyennes
de 572 à 698 mm



Jours sans gel
entre 205 et 212



Degrés-jours
de 1191 à 1415

Piémont-appalachien

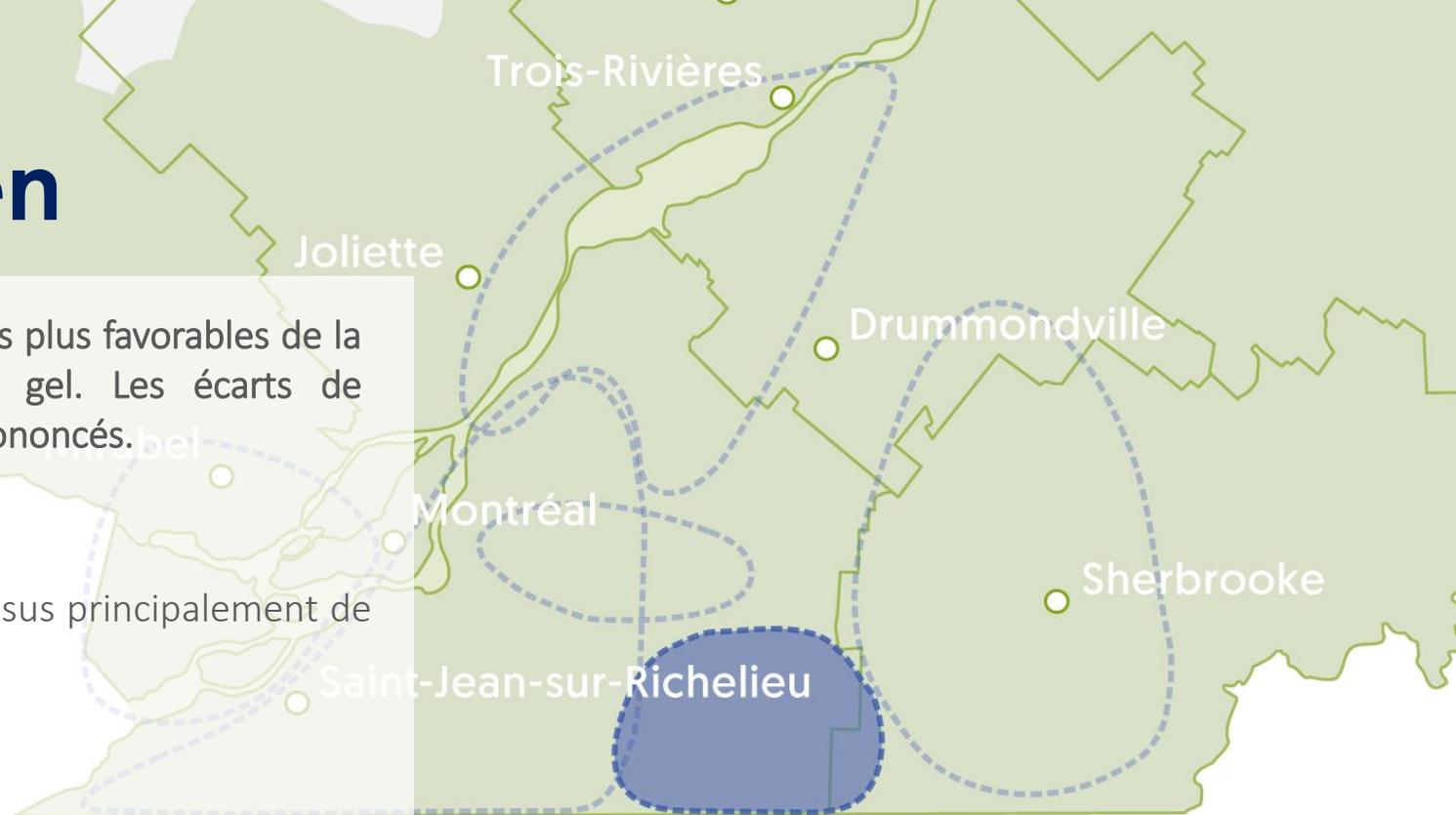
Les conditions climatiques de cette région sont parmi les plus favorables de la province, enregistrant la plus longue période sans gel. Les écarts de température entre l'hiver et l'été y sont toutefois très prononcés.

GÉOLOGIE ET SOLS

Dans la région du Piémont appalachien, les sols sont issus principalement de dépôts glaciaires.

CLIMAT

Cette région se caractérise par une certaine hétérogénéité en termes de conditions climatiques : plus favorables à l'ouest, mais plus fraîches et moins clémentes dans les secteurs d'altitude de Frelighsburg et de Sutton. Les vignobles de Saint-Armand, plus bas en altitude, bénéficient de l'effet tempérant du lac Champlain.



Précipitations moyennes
de 661 à 819 mm



Jours sans gel
entre 196 et 207



Degrés-jours
de 1171 à 1348

Versants Montréalais

Le vignoble de cette région forme une longue frange qui s'étend du fleuve Saint-Laurent aux Appalaches et inclut les pourtours des monts Saint-Bruno, Saint-Hilaire, Rougemont, Saint-Grégoire et Yamaska.

GÉOLOGIE ET SOLS

Cette région est caractérisée par la présence des Montréalaises, un groupe de 10 collines formées il y a entre 90 et 125 millions d'années. Les alentours des Montréalaises sont recouverts de dépôts de sable et de gravier – les anciennes plages de la mer de Champlain. C'est à cet endroit que sont installés la majorité des vignobles de la région.

CLIMAT

Les vignobles de cette région jouissent de conditions climatiques très favorables à la culture de la vigne. Leur exposition, selon les versants où ils sont installés – est, sud ou ouest –, entraîne des variations par rapport à l'ensoleillement et au microclimat. Les écarts de température entre l'hiver et l'été y sont très prononcés.



Précipitations moyennes
de 650 à 755 mm



Jours sans gel
entre 200 et 207



Degrés-jours
de 1087 à 1348

Plateaux des Appalaches

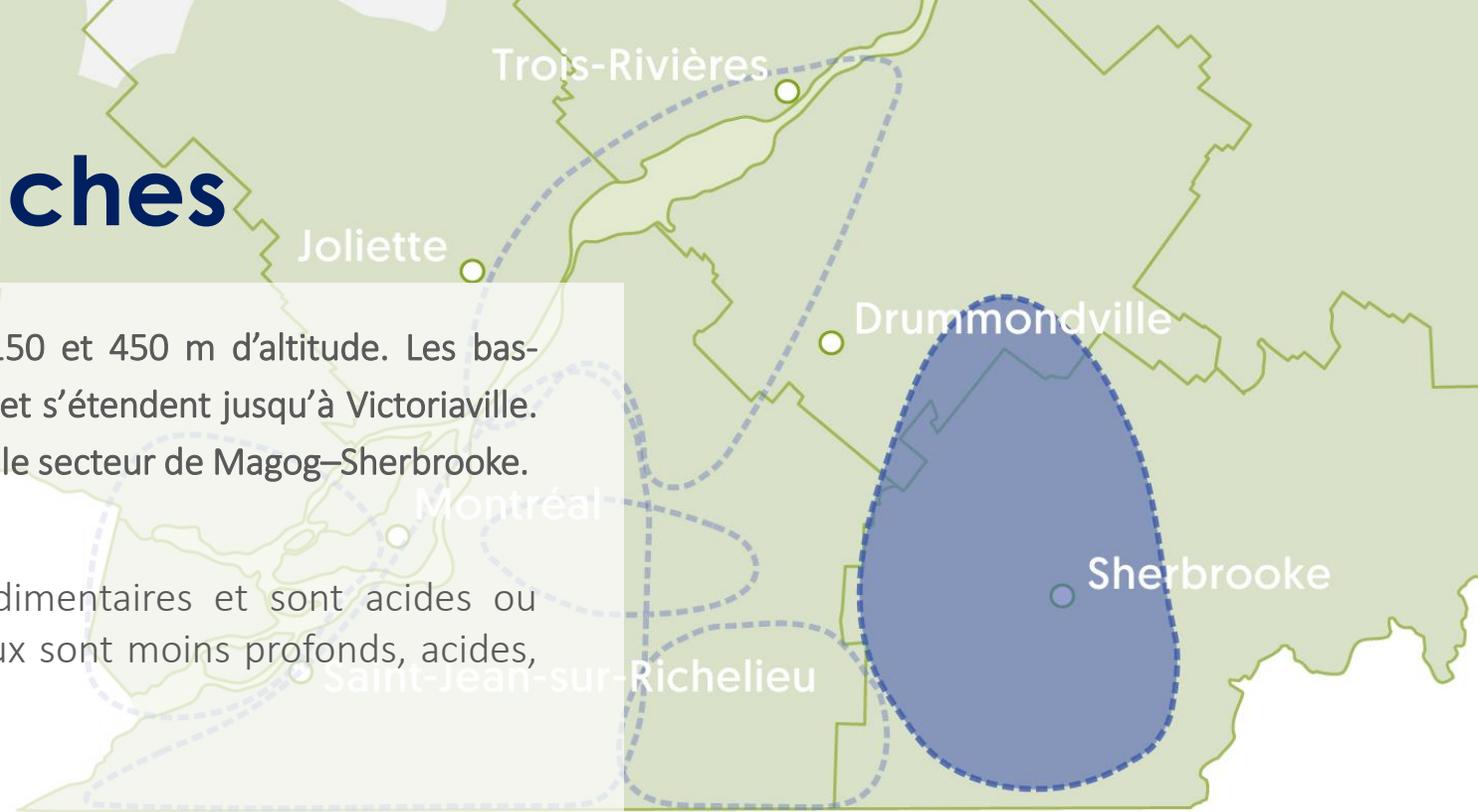
Cette région comprend différents plateaux perchés entre 150 et 450 m d'altitude. Les bas-plateaux sont situés dans le secteur de Durham–Melbourne et s'étendent jusqu'à Victoriaville. Les hauts-plateaux se trouvent à l'est des monts Sutton, dans le secteur de Magog–Sherbrooke.

GÉOLOGIE ET SOLS

Les sols des bas-plateaux sont formés de roches sédimentaires et sont acides ou neutres, caillouteux et pierreux. Ceux des hauts plateaux sont moins profonds, acides, pierreux et caillouteux.

CLIMAT

Le climat des plateaux des Appalaches est généralement plus frais que celui des régions situées à plus basse altitude (piémont appalachien, vallée du Richelieu, Lac-Saint-Pierre). Les précipitations y sont relativement plus abondantes que dans les autres régions du sud de la province. Le couvert de neige, lui, y est généralement plus important que dans les régions limitrophes.



Précipitations moyennes
de 672 à 785 mm



Jours sans gel
entre 200 et 207



Degrés-jours
de 929 à 1226

Lac-Saint-Pierre

Cette vaste région s'étire le long des rives sud (de Varennes à Bécancour) et nord (de Repentigny à Trois-Rivières) du Saint-Laurent. Elle comprend les bassins versants des affluents du lac Saint-Pierre, y compris le fleuve Saint-Laurent de même que les rivières Maskinongé, Yamachiche, du Loup, aux Sables, Richelieu, Yamaska, Saint-François et Nicolet. La ceinture formée autour du lac Saint-Pierre par les vignobles de la région correspond à la zone de retrait du lac Lampsilis, un immense plan d'eau douce formé 8000 ans av. J.-C.

GÉOLOGIE ET SOLS

Les sols de la région sont majoritairement d'origine marine avec, selon les secteurs, une dominante de sable, d'argile ou de limon.

CLIMAT

L'humidité relative est plus forte sur les rives du fleuve et du lac Saint-Pierre, et l'amplitude des températures y est aussi moins grande. C'est une région qui est généralement plus froide que la zone au sud des Montérégiennes. La rive nord du Saint-Laurent et du lac Saint-Pierre bénéficie généralement d'un couvert de neige nettement plus important que la rive sud.



Précipitations moyennes
de 579 à 776 mm



Jours sans gel
entre 164 et 179



Degrés-jours
de 1019 à 1348

Québec et les berges du Saint-Laurent

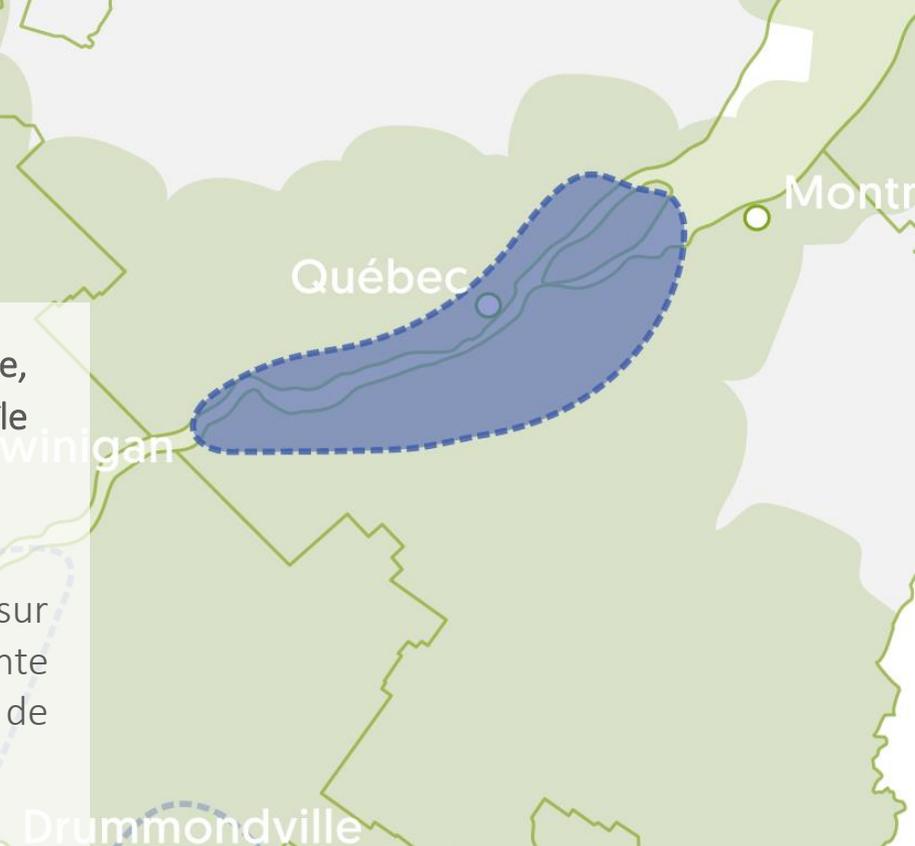
Cette région s'étend dans la couronne sud de la ville de Québec, entre Lotbinière et Bellechasse, et, dans la couronne nord, de Portneuf à La Côte-de-Beaupré. Elle comprend également l'île d'Orléans, qui suit un axe est-ouest au cœur du fleuve Saint-Laurent.

GÉOLOGIE ET SOLS

La région compte plusieurs formations de calcaire et des affleurements de schiste sur lesquels certains vignobles sont implantés. La partie principale de l'île d'Orléans présente des sols limoneux avec des proportions plus ou moins importantes d'argile, de sable et de gravier.

CLIMAT

La proximité du fleuve joue un rôle indéniable dans le climat de cette région. Au printemps, le Saint-Laurent protège les vignobles des gels tardifs et, à l'automne, il permet souvent d'allonger la saison végétative jusqu'à la fin octobre. Le sud-ouest de l'île d'Orléans jouit pour sa part d'un microclimat bénéfique à la viticulture. Balayée par de forts vents tout au long de l'année, cette région viticole est l'une des plus fraîches du Québec. La quantité de neige qu'elle reçoit en hiver est également nettement supérieure à celle des autres régions.



Précipitations moyennes
de 735 à 812 mm



Jours sans gel
entre 164 et 179



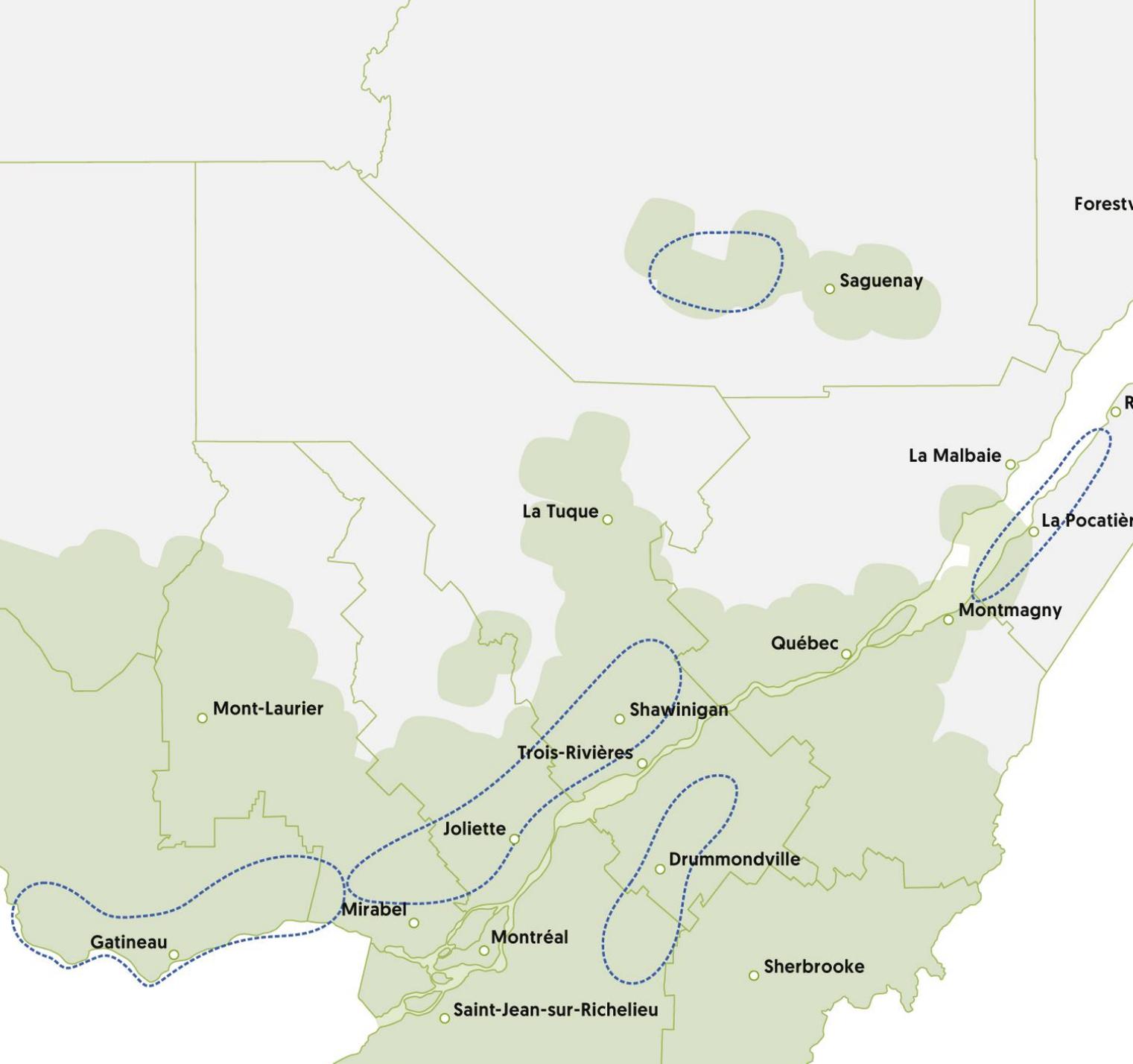
Degrés-jours
de 846 à 1069

Les régions émergentes

De nouvelles régions productrices comptent quelques vignobles sur leur territoire, mais leurs particularités géologiques, climatiques et pédologiques restent encore à définir. Voilà des régions qui feront l'objet de recherches plus fouillées dans les années à venir.

LA DÉFINITION DES RÉGIONS VITICOLES : UN PROJET EN ÉVOLUTION

Le Conseil des vins du Québec continue son travail de caractérisation des régions viticoles afin de raffiner ses informations et d'obtenir des données toujours plus précises. À long terme, la carte et les noms des régions actuelles pourraient être modifiés afin de mieux refléter l'évolution du vignoble québécois.





Conclusion

N'hésitez pas à visiter nos vignobles, rencontrer les vignerons et goûter aux vins du Québec!

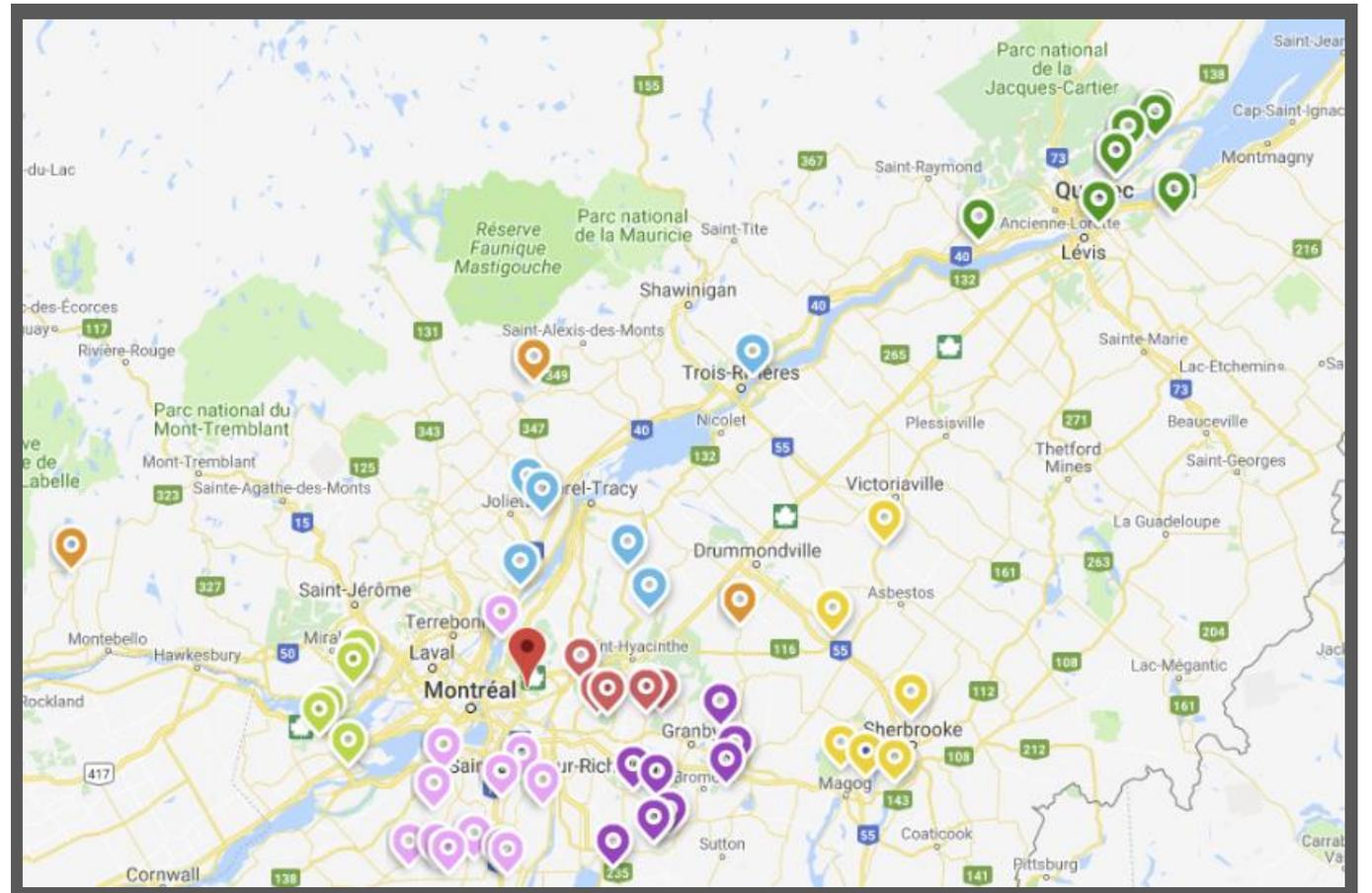
Allez sur le site

vinsduquebec.com

à la section:

TROUVER UN VIGNOBLE

et assurément, vous aller découvrir un vignoble dans votre région!



vinsduquebec.com



Produit par:



Conseil des vins
du Québec

Avec la collaboration de:



Dernière révision: Octobre 2019