



Les vins du Canada

UN PAYS DE PRÉDILECTION POUR LA VIGNE



Le Canada— Un pays de prédilection pour la vigne

Les raisins exceptionnels cultivés dans les sols fertiles des régions viticoles du Canada alliés aux talents artistiques et à l'expertise des vinificateurs canadiens donnent des vins qui se distinguent dans le monde entier.





L'industrie du vin canadien est entrée en scène il y a quelques années avec les sublimes vins de glace, acclamés par les critiques et récipiendaires de premiers prix dans les compétitions internationales, qui ont la faveur d'inconditionnels partout dans le monde. Le vin rouge, blanc, mousseux et de vendange tardive de qualité gagnent du terrain, cumulant les prix et de nombreux partisans parmi les critiques et les connaisseurs en vin.

Les vinificateurs canadiens redéfinissent l'approche du Nouveau Monde, incorporant les technologies du 21e siècle aux raffinements de l'Ancien Monde. Des entreprises vinicoles de pointe produisent des vins fins qui sont l'expression véritable du terroir, des vins possédant profondeur, équilibre et caractère. Plusieurs se prêtent au vieillissement en cave où leur complexité se développera, alors que d'autres variétés de qualité sont faites pour boire maintenant. Les vins canadiens se caractérisent par leur affinité avec les mets, ce qui explique leur popularité dans les grands restaurants aussi bien que sur la table familiale.



Chaque année, les régions viticoles canadiennes attirent des visiteurs de partout dans le monde qui viennent constater par eux-mêmes la croissance phénoménale qui s'est produite dans l'industrie du vin au Canada. De petites entreprises artisanales nichées dans des vignobles verdoyants, une architecture d'avant-garde, un accueil chaleureux des vinificateurs et des restaurants servant une cuisine régionale exquise ont créé un haut lieu pour les voyageurs et les amateurs de vin. Goûter les vins du Canada, c'est faire l'expérience du plaisir et de l'excellence.

Les régions de culture de la vigne au Canada

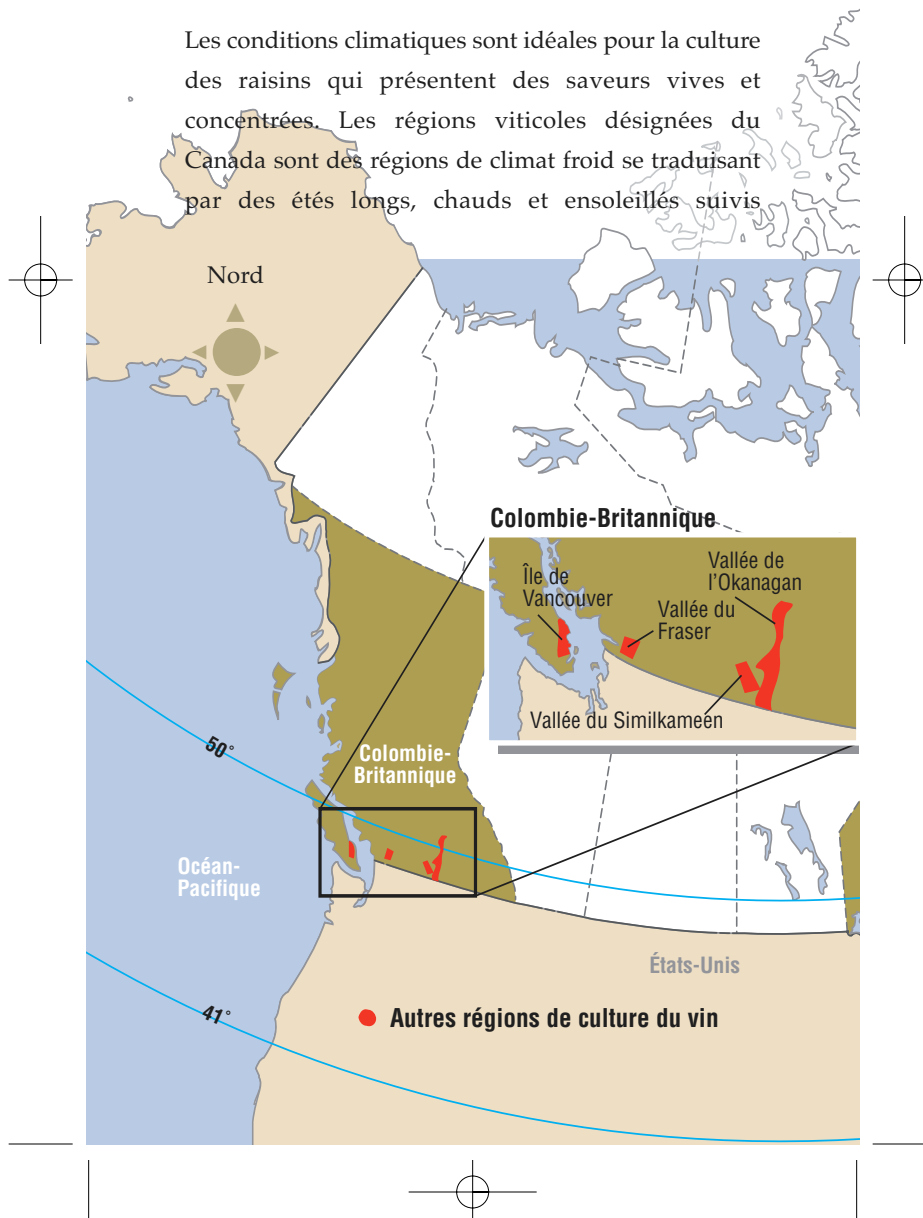
Les vignobles luxuriants de l'Ontario et de la Colombie-Britannique produisent la majorité des raisins de l'industrie vinicole canadienne. Ensemble, ces deux provinces fabriquent 98 pour cent du volume de vins de marque du pays. Le Québec et la Nouvelle-Écosse ont aussi développé de petits secteurs de raisins pour le vin, infimes mais enthousiastes; toutefois, ces régions ne sont pas encore officiellement désignées comme régions viticoles mais plutôt comme « régions de culture ».



Dans le sud de la Colombie-britannique et de l'Ontario, il y a sept régions viticoles désignées (VA) : Vallée de la Fraser, Vallée de l'Okanagan, Vallée de la Similkameen et l'île de Vancouver en Colombie-Britannique; Rive nord du lac Érié, Péninsule du Niagara et Île Pelée en Ontario.

Ces régions fertiles en production de vin sont situées entre les latitudes 41 et 50 °, ce qui les place dans les mêmes zones que les régions de Champagne en France, Rioja en Espagne, Sud de l'Oregon et Nord de la Californie aux É.-U. ainsi que la région de Chianti Classico en Italie.

Les conditions climatiques sont idéales pour la culture des raisins qui présentent des saveurs vives et concentrées. Les régions viticoles désignées du Canada sont des régions de climat froid se traduisant par des étés longs, chauds et ensoleillés suivis



d'automnes secs et ensoleillés permettant un mûrissement lent sur le plant, essentiel à l'équilibre des acides et des sucres. Les Grands Lacs de l'Ontario ont un effet de modération sur les tendances climatiques alors que la Colombie-Britannique connaît des conditions allant du climat tempéré à presque désertique dans certaines parties de l'intérieur de la province. Chaque région produit des vins uniques qui sont très aromatiques avec des saveurs complexes, une acidité équilibrée et un excellent potentiel de vieillissement.

La composition du sol des deux régions se prête bien à la culture du raisin. Des milliers d'années d'activité glaciaire ont produit des sols ayant une composition minérale hautement complexe. En Ontario ils sont sableux, caillouteux et constitués de limon argileux tandis qu'en Colombie-Britannique ils contiennent plutôt du limon sableux, du sable et du gravier alluvionnaire.

Les régions viticoles du Canada





Vintners Quality Alliance (VQA)

La Vintners Quality Alliance est une autorité sanctionnée par le gouvernement qui régleme la production de tous les vins de qualité portant le logo VQA. Elle est semblable à d'autres systèmes de réglementation du vin, comme AOC en France, DOC en Italie et QmP en Allemagne. Le logo VQA sur une bouteille de vin canadien assure l'origine, la qualité de production, le contenu, le pourcentage de cépage, l'appellation et le millésime.

Le standard VQA est réglementé par la VQA Ontario en Ontario et le British Columbia Wine Institute (BCWI) en Colombie-Britannique. L'Ontario et la Colombie-Britannique sont les seules provinces canadiennes produisant actuellement des vins qui sont réglementés d'après la norme VQA.



Les principaux cépages et styles de vin du Canada

Les vinificateurs expérimentés du Canada excellent à fabriquer des vins de qualité qui expriment le terroir, des vins qui révèlent le vrai caractère des raisins et la nature unique de l'environnement dans lequel ils poussent. Actuellement, les raisins pour le vin blanc comptent pour environ 60 % de la production totale du Canada en vins VQA, bien qu'on ait observé une augmentation significative des encépagements en vin rouge durant les dix dernières années, ce qui indique une évolution des goûts du consommateur et un intérêt croissant pour les vins rouges.





Les vins canadiens sont vinifiés à partir d'un seul cépage ou sous forme d'assemblage de deux ou trois cépages. Ils englobent toute la gamme des styles, des vins de table secs à demi-secs en passant par les vins mousseux et les vins doux de vendange tardive qui comprennent le vin de glace, produit-phare des vins canadiens. Les cépages suivants sont les variétés les plus cultivées au Canada.

Cépages blancs

Le riesling a été l'un des premiers raisins blancs à montrer un potentiel d'excellence au Canada, particulièrement en Ontario. Il donne des vins vifs et élégants d'une grande longévité et de tous les styles : des vins de table secs ou demi-secs caractérisés par des notes brillantes de lime et de pamplemousse aux vins de dessert de vendange tardive au goût de miel, incluant les vins botrytisés au goût de noisette et le plus rare de tous, le vin de glace. Le riesling sert aussi de base à de nombreux vins mousseux canadiens vinifiés selon la méthode traditionnelle ou en cuve close.

Les chardonnays canadiens sont reconnus pour leur structure bien formée, supportée par une acidité naturelle et un fruit mûr accentués d'un usage équilibré de chêne français ou américain. Les autres styles comprennent les versions vives non boisées, *sur lies* crémeuses et les vins mousseux.

Le pinot gris et surtout le pinot blanc sont des cépages qui réussissent très bien en Colombie-Britannique. Le pinot blanc produit des vins blancs mi-corsés à corsés, aux saveurs de pêches blanches, de pommes présentant du mordant tandis que le pinot gris donne des vins épicés et aromatiques présentant profondeur et complexité.

L'Ontario et la Colombie-Britannique produisent toutes deux des vins de style bordelais et d'autres assemblages de vins blancs avec des notes élégantes de fleur et d'épice dont certains affichent des saveurs de fruits tropicaux et d'agrumes.

L'hybride français vidal est un cépage à succès extrêmement polyvalent et largement utilisé dans la production de vins de table, vins de vendange tardive et vins de glace. Les saveurs et arômes typiques de ces vins comprennent le chèvrefeuille, la pêche, la noisette et la poire.

Les cépages blancs émergents qui gagnent rapidement en popularité sont l'aromatique sauvignon blanc en Ontario, aux saveurs racées d'agrumes, de melon et de figues et le gewürztraminer qui produit des vins riches aux arômes typiques de rose et de litchi en Colombie-Britannique

Les autres cépages blancs qui ont produit des vins de table et vins de glace intéressants sont l'auxerrois, le sémillon, le chenin blanc et l'ehrenfelser.

De petits encépagements de viognier produisent des vins aromatiques aux saveurs typiques de pêche et d'abricot accompagnées d'arômes parfumés de fleurs blanches et de jasmin.



Cépages noirs

Le **cabernet franc**, qui est utilisé en assemblage avec le cabernet sauvignon, connaît beaucoup de succès au Canada comme vin de cépage unique. Le cabernet franc canadien va des versions légères de framboise et d'épice aux styles riches et denses de chocolat et de cassis aptes au vieillissement.

Le **cabernet sauvignon** connaît du succès sous les conditions canadiennes et se défend bien comme vin corsé complexe de cépage unique ou dans les assemblages de type bordelais connus sous le nom de Meritage.

Les encépagements de **merlot** en Ontario et en Colombie-Britannique donnent des vins riches et veloutés évoquant la prune et le cassis.

Quelques-unes de meilleures expressions du **gamay noir** émergent de l'Ontario : grandes concentrations de saveurs, avec des baies rouges mûres, vieilli dans le chêne français. Bien que certains soient vinifiés par macération carbonique dans le style plus courant du beaujolais pour la consommation immédiate, l'intérêt se trouve dans les versions plus corsées qui bien souvent se comparent aux plus fins crus du beaujolais.

Le **pinot noir** continue à montrer un excellent potentiel au Niagara; ses vins sont légers à mi-corsés avec une texture soyeuse et élégante, et des arômes complexes de cerises, de violettes avec les caractères typiques de basse-cour.

Les hybrides français **baco noir** et **maréchal foch** sont aussi prisés au Canada; taillés courts et vieillies en fûts, ils produisent des vins de table dont l'attrait est bien canadien.

La syrah/shiraz représente le cépage le plus récent dans le répertoire canadien des vins. Habituellement associée à des climats plus chauds, la syrah/shiraz étonne les vigneron et les vinificateurs du Canada par sa capacité à produire des vins de qualité. En Ontario, ce cépage affiche des notes de poivre blanc typiques d'une syrah de l'Ancien Monde alors que dans le sud de l'Okanagan en C.-B., il se rapproche davantage du fruit franc et juteux associé au shiraz du Nouveau Monde.

Le vin de glace canadien

Le Canada est reconnu comme le premier fabricant de vins de glace au monde et continue de recevoir des médailles d'or dans les plus prestigieuses compétitions internationales. D'une année à l'autre, les hivers rigoureux fournissent aux vinificateurs des raisins gelés naturellement qui se transformeront, par leurs mains expertes, en vins d'une onctuosité et d'une élégance insurpassables. Les prix élevés commandés par le vin de glace reflètent la rareté et la nature précaire de sa production. Le fruit laissé sur le plant après les vendanges normales d'automne est vulnérable à la pourriture, aux vents dévastateurs, à la grêle, aux oiseaux voraces et aux animaux.





Quand la température descend à -8°C , les raisins gelés sont cueillis avec soin à la main et pressés immédiatement à l'état gelé, au moment où les sucres sont le plus concentrés. Les rendements sont faibles mais spectaculaires.

La production du vin de glace est sévèrement contrôlée. Les normes et procédures du vin de glace canadien prescrivent que les raisins ne peuvent être récoltés que lorsque la température a atteint -8°C ou moins, ce qui signifie que la récolte peut se faire aussi tard qu'en décembre ou janvier. Les rendements moyens se situent entre 75 et 100 litres de jus par tonne de raisins.

L'Ontario et la Colombie-Britannique produisent surtout des vins de glace à partir de raisins de riesling ou de vidal robuste à la peau épaisse. Bien que le riesling à la peau mince soit plus difficile à produire, il en résulte un vin complexe qui vieillit bien et est donc plus rare et plus cher.

Le vin de glace se déguste nature, à petites gorgées; on l'apprécie pour ses arômes et ses saveurs riches de pêche, d'abricot, de fruits tropicaux, de miel, de toffee et de litchi. On le sert refroidi (4 à 8°C); il peut aussi accompagner les jeunes fromages mous, les fruits frais ou les desserts à base de fruits qui sont moins sucrés que le vin lui-même. Le vin de glace se conserve en cave de cinq à huit ans.

Adresses

Pour de plus amples renseignements sur les vins canadiens, veuillez consulter les sites web ou communiquer avec une des associations nationales ou régionales représentant les vinificateurs de vins de raisin :

CANADIAN VINTNERS ASSOCIATION

440 avenue Laurier Ouest, Bureau 200
Ottawa, Ontario K1R 7X6 Canada
Téléphone : 613-782-2283
Télécopieur : 613-782-2239
Courriel : info@canadianvintners.com
Site Web : www.canadianvintners.com

WINE COUNCIL OF ONTARIO

110 Hannover Drive, Bureau B205
St. Catharines, Ontario L2W 1A4 Canada
Téléphone : 905-684-8070
Télécopieur : 905-684-2993
Courriel : wcinfo@wineroute.com
Site Web : www.winesofontario.org

BRITISH COLUMBIA WINE INSTITUTE

1737 Pandosy Street
Kelowna, British Columbia V1Y 1R2 Canada
Téléphone : 250-762-9744
Télécopieur : 250-762-9788
Sans frais: 1-800-661-2294
Courriel : bcwi@bcwi.bc.ca
Site Web : www.winebc.com

Imprimé au Canada


Les vins du Canada
UN PAYS DE PRÉDILECTION POUR LA VIGNE