



aimer o appreciating  
1 / 7

PHOTOGRAPHE y PHOTOGRAPHER  
Jean Longpré (2M2.ca)

Les vendanges se font à la mi-décembre pendant les nuits qui affichent une température variant entre -8 °C et -12 °C. S'il fait plus chaud, le raisin ne sera pas assez gelé, et s'il fait plus froid, il le sera de trop! Le pressage, lui, se fait pile-poil à 0 °C.

# L'ELIXIR DU FROID

ICE IS NICE

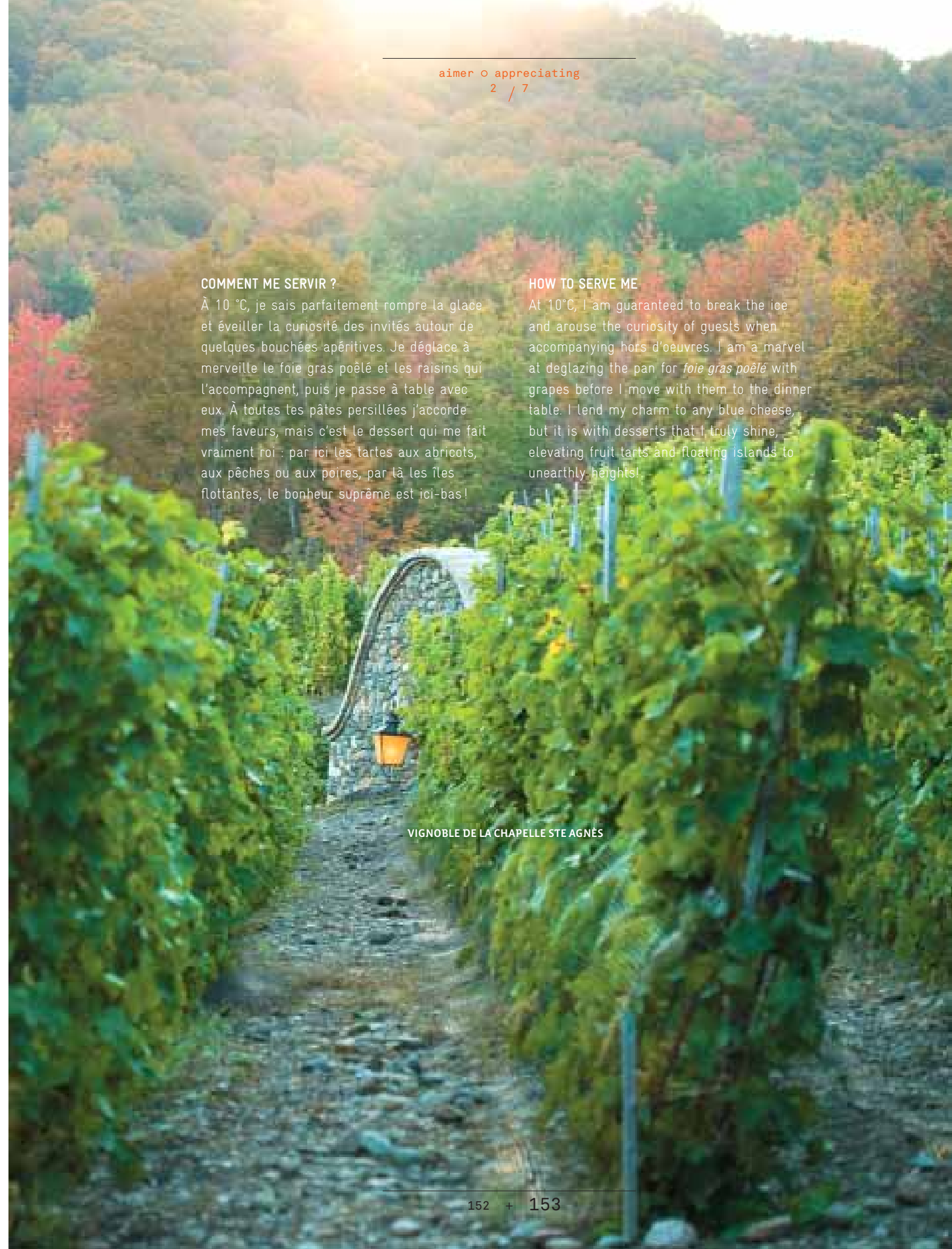
CATHERINE SAGUÈS

LES QUÉBÉCOIS SONT DE PLUS EN PLUS NOMBREUX À VOULOIR CONSOMMER LOCAL. UN CHOIX DISCUTABLE LORSQUE LA QUALITÉ N'EST PAS AU RENDEZ-VOUS, CE QUI N'EST PAS LE CAS DU VIN DE GLACE. SANS CHAUVINISME EXCESSIF, QUELQUES VIGNERONS BONS FAISEURS DE CHEZ NOUS ONT, DEPUIS UNE BONNE DÉCENNIE, APPORTÉ LA PREUVE D'UN INDÉNIABLE TALENT EN CONSACRANT LEUR VIN DE GLACE COMME PORTE-ÉTENDARD DE LA VITIVINICULTURE DU QUÉBEC JUSQUE SUR LA SCÈNE INTERNATIONALE. POUR EUX ET POUR NOUS, SOUHAITONS QUE CELA DURE, CAR LE VIN DE GLACE EST SÛREMENT L'AVENIR DU VIGNOBLE QUÉBÉCOIS.

/ C'est dans la première moitié des années 1990 que le vin de glace commença d'être produit au Québec. Le pionnier dans ce domaine fut Jean Joly, qui élaborait la première cuvée québécoise pur cépage vidal en 1994, sous le nom de Vendange tardive. Au début de la décennie, le vigneron à plein temps qu'il est devenu courait encore quelques marathons et officiait comme ingénieur

ALTHOUGH THE "BUY LOCAL" MOVEMENT IS GAINING GROUND IN QUEBEC, CONSUMERS MOTIVATED BY A QUEST FOR QUALITY ARE SOMETIMES TEMPTED TO LOOK ELSEWHERE. FORTUNATELY, ICE WINE DOES NOT PRESENT SUCH A QUANDARY. IT IS NOT OVERLY CHAUVINISTIC TO ASSERT THAT IN THE LAST DECADE, SEVERAL LOCAL WINEMAKERS HAVE PROVEN THEIR WORTH, LAUNCHING THEIR ICE WINE INTO THE INTERNATIONAL ARENA AS THE STANDARD-BEARER OF WINE PRODUCTION IN QUEBEC. FOR THEIR SAKE AND OURS, WE HOPE THE TREND CONTINUES, BECAUSE ICE WINE IS SURELY THE FUTURE OF QUEBEC'S VINEYARDS.

/ Ice wine production began in Quebec in the mid-1990s. The pioneer in the field was Jean Joly, who in 1994 developed the first Quebec vintage made entirely from the Vidal varietal, naming it "Vendange



aimer o appreciating  
2 / 7

## COMMENT ME SERVIR ?

À 10 °C, je sais parfaitement rompre la glace et éveiller la curiosité des invités autour de quelques bouchées apéritives. Je déglace à merveille le foie gras poêlé et les raisins qui l'accompagnent, puis je passe à table avec eux. À toutes les pâtes persillées j'accorde mes faveurs, mais c'est le dessert qui me fait vraiment roi : par ici les tartes aux abricots, aux pêches ou aux poires, par là les îles flottantes, le bonheur suprême est ici-bas!

## HOW TO SERVE ME

At 10°C, I am guaranteed to break the ice and arouse the curiosity of guests when accompanying hors d'oeuvres. I am a marvel at deglazing the pan for *foie gras poêlé* with grapes before I move with them to the dinner table. I lend my charm to any blue cheese, but it is with desserts that I truly shine, elevating fruit tarts and floating islands to unearthly heights!

VIGNOBLE DE LA CHAPELLE STE AGNÈS



VIGNOBLE DE LA CHAPELLE STE AGNÈS



DOMAINE LES BROME



VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR

en électricité durant la semaine. Mais dès le vendredi, il se débranchait d'Hydro-Québec pour rejoindre son Vignoble du Marathonien situé à Havelock, en Montérégie. L'année suivante, son jus liquoreux extrait d'une cueillette qui se déroula en pleine tempête de neige lui valut sa première médaille de bronze à un concours torontois. De quoi encourager Jean et sa femme, Line, à poursuivre leur aventure, malgré les aléas du climat – qui conditionnent en grande partie les récoltes – et la place de Petit Poucet québécois que représentait leur production quasi confidentielle – 200 demi-bouteilles en 1995 – face aux géants ontariens qui, depuis plus de 10 ans déjà, avaient hissé leur province au rang de premier producteur canadien – et même mondial – de vin de glace.

Devant la persévérance et les distinctions qu'accumule le vigneron marathonien, d'autres

viticulteurs québécois vont s'intéresser à ce vin que doit marquer un gel intense. Charles-Henri de Coussergues, de l'Orpailleur, ou Jacques Papillon, du Domaine des Côtes d'Ardoise, sauteront le pas, mais c'est surtout Christian Barthomeuf, haute figure de la viticulture du Québec et propriétaire du Clos Saragnat à Frelighsburg, qui va influencer sur le potentiel de l'or en gelée que recèle la vigne du Québec. Il conseillera notamment la célèbre antiquaire westmountaise Henrietta Antony, qui possède la Chapelle Ste Agnès sur les flancs du mont Sutton et produit une cuvée de cépages assemblés exceptionnelle. Si l'expérience fut parfois complexe ou difficile, tous se réjouiront du succès de leur vin de glace auprès des amateurs québécois et aussi des insignes récompenses obtenues jusque sur la scène internationale, le plus souvent monopolisée par la production ontarienne.

Dans ce jus de la treille aux reflets miellés, le sommelier et écrivain Jacques Orhon voit se dessiner un avenir prometteur pour le Québec. Pour lui, qui croit « beaucoup dans le vin de glace et les vendanges tardives », c'est dans le froid que le vignoble québécois va puiser sa richesse, sachant que, comme partout, « le vin se fait d'abord et avant tout à la vigne ».

Chez nous, il n'existe pas comme en Ontario de législation ou de réglementation touchant les vins de glace, ce qui laisse la production ouverte à... tout! Les bons faiseurs de ces vins sont peu nombreux et au prix du nectar qui se distille ici, un cahier des charges serait le bienvenu. Pour que dans nos verres le goût de la qualité soit constamment au rendez-vous, tout va être affaire de cépage, de gel profond, de pressurage et de fermentation, et surtout de savoir-faire propre à chaque vigneron.



aimer o appreciating  
5 / 7

DOMAINE CÔTES D'ARDOISE

Du vidal, un robuste cépage né d'un croisement d'ugni blanc et de seibel 4986, est tirée la quasi-totalité du vin de glace québécois. Il présente un nez aux arômes de nectarine, de pêche de vigne et d'abricot, et sous sa belle acidité il révèle des saveurs intenses et un goût de fruits exotiques, en finale. Assemblé à des cépages nobles (riesling, gewurztraminer) particulièrement difficiles à cultiver au Québec, le vin aura davantage de caractère. Cela dit, toutes les grappes doivent être laissées sur pied jusqu'à ce que l'action répétée du gel et du dégel déshydrate les grains, ce qui a pour effet de concentrer les sucres, les acides et les extraits, tandis que leur eau gèle en paillettes. Vendangés entre -8°C et -12°C, les raisins durs comme la pierre sont idéalement pressés autour de 0°C et le moût immédiatement transféré dans des cuves, où il séjournera de quatre à six mois. Sa lente fermentation s'arrêtera d'elle-même aux alentours de 12% en volume d'alcool, et les précieuses gouttes d'or seront embouteillées en formats de 200 et 375 ml.

Au regard des prix élevés qu'affiche le vin de glace, Jacques Orhon confie que «le choix d'une bouteille de vendanges tardives est aussi une façon intelligente d'apprécier le travail de nos vignerons». Les grains récoltés surmûris, mais non gelés, donnent davantage de jus, ce qui signifie une production trois ou quatre fois plus importante que celle du vin de glace. «Certes moins concentrés, les vins de vendanges tardives n'en sont pas moins intéressants et l'on peut s'en offrir plus souvent», souligne le sommelier en levant son verre au vin québécois qui ne laisse pas de glace. x



DOMAINE DES SALAMANDRES

tardive." At the start of the decade, before becoming a full-time winemaker, he was still running marathons and working as an electrical engineer during the week. But on Friday, he would unplug himself from Hydro-Quebec and head for his vineyard, the Vignoble du Marathonien in Havelock, in the Montérégie. The following year, his nectar, extracted from grapes harvested in a snowstorm, took a bronze medal at a competition in Toronto. This encouraged Jean and his wife, Line, to pursue their adventure, despite the vagaries of weather—which greatly affects the harvest—and their status as the Tom Thumb producer from Quebec, pitting their quasi-private output (200 half-bottles in 1995) against the Ontario giants who, in more than 10 years, had raised their province to the rank of top Canadian, and even global, ice wine producers.



aimer o appreciating  
5 / 7

CELLIER DU DOMAINE RIVIÈRE DU CHÊNE

Inspired by the persistence of the marathon winemaker and his mounting awards, other growers in Quebec became interested in wine shaped by intense frozen temperatures. L'Orpailleur's Charles-Henri de Coussergues and Jacques Papillon from the Domaine des Côtes d'Ardoise got on board. But it would be Christian Barthomeuf, a leading figure of Quebec viticulture and owner of the Clos Saragnat in Frelighsburg, who would play a key role in developing the potential of Quebec's liquid gold. His expertise was sought by Westmount antique dealer Henrietta Antony, whose Chapelle Sainte-Agnès Vineyard on the slopes of Mount Sutton produces an exceptional ice wine that is a blend of varieties. If the experience has sometimes been difficult and complex, all rejoice in the popularity of their ice wines here in

Quebec and the prestigious awards they have garnered in an international arena generally monopolized by Ontario.

In the honeyed glints of this nectar, sommelier and wine critic Jacques Orhon glimpses a bright future for Quebec. A great believer in ice wine and late-harvest wine, he sees our cold as the key to the wealth of Quebec's vineyards, given that "wine is created first and foremost on the vine."

Unlike Ontario, Quebec has no legislation or regulations governing the production of ice wine, which means almost anything goes! The best producers of these wines are few, and given their price tag, specific standards would be welcome. The consistent quality of our ice wine will depend on the varietal, the intense cold, the pressing, the fermentation, and especially the skill of the winemaker.

Virtually all Quebec ice wine is made from the Vidal grape, a robust hybrid of Ugni Blanc and Seibel 4986. It has a nectarine,



VIGNOBLE DU  
CLOS SARAGNAT



VIN DE GLACE DU VIGNOBLE  
DU MARATHONIEN

vineyard peach and apricot nose, high acidity, and intense flavour with a finish of exotic fruit. When blended with classic varietals (Riesling, Gewürztraminer), which are particularly difficult to grow in Quebec, the wine assumes more character. Either way, the grapes must be left on the vine until they are dehydrated by repeated freezing and thawing, which concentrates their sugars, acids and flavours while their water crystallizes. Harvested between -8°C and -12°C, the stone-hard grapes should be pressed at around 0°C, ideally, and the grape must transferred immediately to the vat, where it will ferment for four to six months. This slow fermentation will stop by itself when the alcohol level reaches about 12%, and the precious drops of gold will be poured into 200- and 375-mL bottles.

Considering the high price of ice wine, Jacques Orhon advises that “choosing a bottle of late-harvest wine is also a fine way to appreciate the handiwork of our winemakers.” The grapes, harvested overripe but not frozen, produce more liquid, resulting in a yield three to four times higher than the frozen grapes that become ice wine. “Although less concentrated, late-harvest wines are no less interesting, and we can enjoy them more often,” notes the sommelier as he raises his glass to Quebec wine, which definitely does not leave him cold. X

## OÙ TROUVER LES BONS NECTARS ?

C'est sur le domaine qui les a vus naître que les amateurs peuvent se procurer ces vins de glace, qui sont parmi les mieux faits au Québec selon Jacques Orhon. Notez que les vidals suivis d'un astérisque sont aussi vendus à la SAQ.

### LES VINS DE GLACE 100 % VIDAL

Vin de glace du Vignoble du Marathonien ([MARATHONIEN.QC.CA](http://MARATHONIEN.QC.CA))  
 Vin de glace de l'Orpailleur\* ([ORPAILLEUR.CA](http://ORPAILLEUR.CA))  
 Vin de glace du Domaine des Salamandres ([SALAMANDRES.CA](http://SALAMANDRES.CA))  
 Givrée d'Ardoise du Domaine des Côtes d'Ardoise\* ([COTESDARDOISE.COM](http://COTESDARDOISE.COM))  
 Monde de Rivière du Chêne\* ([VIGNOBLERIVIEREDUCHENE](http://VIGNOBLERIVIEREDUCHENE))  
 Vidal Vin de Glace du Domaine Les Brome\* ([DOMAINELESBROME.COM](http://DOMAINELESBROME.COM))

### LES VINS DE GLACE ISSUS D'UN ASSEMBLAGE DE CÉPAGES

Brise Galoche du Clos Saragnat (vidal et geisenheim) ([SARAGNAT.COM](http://SARAGNAT.COM))  
 Givrée d'Ardoise Rosé du Domaine des Côtes d'Ardoise (vidal et seyval noir) ([COTESDARDOISE.COM](http://COTESDARDOISE.COM))  
 Cuvée Majorique de la Chapelle Ste Agnès (riesling, vidal et gewurztraminer) ([VINDEGLACE.COM](http://VINDEGLACE.COM))

## WHERE TO FIND THE BEST ICE WINES

Oenophiles can purchase these ice wines, among Quebec's finest according to Jacques Orhon, at their vineyard of origin. Vidals with an asterisk are also sold at the SAQ.

### 100% VIDAL ICE WINES

Vignoble du Marathonien Vin de Glace ([MARATHONIEN.QC.CA](http://MARATHONIEN.QC.CA))  
 L'Orpailleur Vin de Glace\* ([ORPAILLEUR.CA](http://ORPAILLEUR.CA))  
 Domaine des Salamandres Vin de Glace ([SALAMANDRES.CA](http://SALAMANDRES.CA))  
 Givrée d'Ardoise, from Domaine des Côtes d'Ardoise\* ([COTESDARDOISE.COM](http://COTESDARDOISE.COM))  
 Monde, from Rivière du Chêne\* ([VIGNOBLERIVIEREDUCHENE](http://VIGNOBLERIVIEREDUCHENE))  
 Vidal Vin de Glace, from the Domaine Les Brome\* ([DOMAINELESBROME.COM](http://DOMAINELESBROME.COM))

### ICE WINES FROM A BLEND OF VARIETALS

Brise Galoche, from Clos Saragnat (Vidal and Geisenheim) ([SARAGNAT.COM](http://SARAGNAT.COM))  
 Givrée d'Ardoise Rosé, from Domaine des Côtes d'Ardoise (Vidal and Seyval Noir) ([COTESDARDOISE.COM](http://COTESDARDOISE.COM))  
 Cuvée Majorique, from Chapelle Sainte-Agnès (Riesling, Vidal and Gewürztraminer) ([VINDEGLACE.COM](http://VINDEGLACE.COM))