

## Portrait de la viticulture au Québec

### Évolution de la vigne au Québec

Au Québec, la vigne a toujours été présente dans nos jardins depuis plusieurs décennies. Cependant, on a commencé à cultiver la vigne d'une façon commerciale qu'à partir du début des années 1980 lorsque deux vignobles, l'Orpailleur et les Côtes d'Ardoise, décidèrent de relever le défi de la culture commerciale de la vigne malgré les rigueurs de notre climat.

Actuellement au Québec, la viticulture représente 238 viticulteurs et une superficie en vigne de 631, 8 ha dont environ les 2/3 en production (450 ha). La vigne biologique représente quatre vignobles (3 pour le raisin à vin et 1 pour le raisin de table) et une superficie de 11, 52 ha. (Source: CARTV).

Le nombre de détenteurs du permis de production artisanale des vins est de 87 pour une production québécoise annuelle estimée à 1 million de bouteilles.

Au Canada, la vigne représente un total de 11 195 ha, situés principalement dans trois provinces Canadiennes, soit respectivement l'Ontario (7 163 ha), la Colombie-Britannique (3 381 ha) et le Québec (630 ha). Statistiques Canada (avril 2009).

### Statistiques de vigne au Québec

Région administrative	Nombre de vignobles	Superficie des vignobles (ha)
Estrie	16	40,66
Mauricie	5	12,16
Abitibi-Témiscamingue	1	4,00
Centre-du-Québec	9	19,27
Montréal	1	0,10
Montérégie Ouest	38	72,49
Bas-Saint-Laurent	6	15,25
Laval	2	7,90
Laurentides	18	56,98
<b>Montérégie Est</b>	<b>74</b>	<b>227,75</b>
Outaouais	13	15,92
Capitale-Nationale	16	62,19
Chaudière-Appalaches	15	31,57
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine	3	5,01
Saguenay-Lac-Saint-Jean	6	11,75
Lanaudière	15	48,80
<b>Total</b>	<b>238</b>	<b>631,8</b>

Source : MAPAQ-Flora : septembre 2009

## **Les techniques de production**

### **Le climat**

Le climat est de type nordique. L'agriculture se pratique entre le 45° et le 50 °. Les degrés jours (base 10 ° Celsius) disponibles au Québec sont suffisants pour faire de la viticulture surtout dans la partie sud du Québec. Néanmoins, ce que l'on redoute le plus sont les froids extrêmes durant l'hiver, les gels printaniers tardifs (du 15 mai au 15 juin) et les gels d'automne hâtifs.

Dans un contexte où il faut assurer à la clientèle une production constante de vins en qualité et surtout en quantité, ces risques climatiques peuvent occasionner des pertes économiques importantes et mettre en péril la viticulture au Québec. Cependant, le climat froid pourrait constituer un avantage, car il nous permet de produire aussi des vins de glace de renommée internationale.

Par ailleurs, les étés pluvieux et humides nous imposent des défis additionnels comme l'excès de vigueur des plants, la pression constante des mauvaises herbes, le drainage des vignobles et un contrôle difficile des maladies fongiques particulièrement le mildiou.

### **Les cépages utilisés**

Selon nos estimations, les cépages rustiques représenteraient plus de 70 % des cépages cultivées au Québec. Les cépages non rustiques utilisés nécessitent une protection hivernale par buttage, par l'usage de différents types de paillis ou par l'usage de toile.

Les cépages rustiques proviennent presque en totalité du Minnesota où il existe un véritable programme de recherche sur la vigne en climat nordique initié par Elmer Swenson et qui se poursuit actuellement par Peter Hemstead.

D'autres hybrideurs du Minnesota tels que Tom Plocher et Mark Hart développent des cépages prometteurs qui pourraient très bientôt être implantés au Québec (Skandia et Perle Noire).

### **Liste des cépages importants au Québec :**

#### **Vins rouges :**

Maréchal Foch, De Chaunac, Lucy Khulman, Sainte-Croix, Sabrevois, Frontenac Noir, Frontenac Gris, Marquette.

#### **Vins blancs :**

Seyval, Cayuga, Vidal, Geisenhen 318 et 322, Saint-Pépin, Kay Gray, Vandal-Cliche, Louise Swenson.

**Raisin de table :** Montreal Blues, Bedard, Sommerset et Trollhaugen.

**Vins de glace :** Vidal et Sainte-Croix.

Les cépages les mieux adaptés à nos climats devraient présenter les caractéristiques suivantes :

- résistance à nos hivers;
- débourrement printanier tardif;
- cycle court entre la véraison et la récolte (accumulation des sucres);
- port droit;
- vigueur moyenne;
- Bonnes qualités organoleptiques
- facilité de la vinification.

### **Production de plants de vigne**

La production des plants de vigne est assurée par trois (3) pépiniéristes. Les plants sont produits par boutures sèches (bouturage) et non par greffage des plants.

### **Plantation**

La plantation commence au début de chaque mois de juin pour éviter les risques de gel tardif printanier et pour bénéficier des longues journées chaudes et ensoleillées des mois de juin et juillet. La vigne est plantée généralement à une distance de 8 et 10 pieds entre les rangs et entre 2,5 à 5 pieds entre les plants.

### **Taille**

Le cordon simple ou double avec 1 ou 2 troncs à une hauteur entre 24 à 30 pouces du fil porteur (fruitier), est le type de taille que l'on trouve sur la grande majorité des vignobles du Québec pour les cépages rustiques. Le gobelet ou la taille en éventail est appliquée pour les cépages non rustiques.

### **Récolte**

Les vendanges commencent généralement à la fin de septembre par les cépages verts et se terminent vers la fin octobre avec le Frontenac et le Sainte-Croix. Les vendanges tardives se font entre le 15 et le 30 novembre.

### **Rendement**

Les rendements sont très variables d'un cépage à un autre et seraient entre 2 à 4 tonnes de raisin /acre.

### **La phytoprotection**

#### **Les principales maladies fongiques :**

Blanc (*Uncinula necator*), Mildiou (*plasmopara viticola*), Black-Rot (*Guignardia bidwellii*), Anthracnose (*Elsinoe ampelina*) et moisissure grise (*Botrytis cinerea*)

#### **Les principaux insectes**

Les altises (*Altica chadlybae* et *Altica woodsi*), la tordeuse de la vigne (*Endopiza viteana*), le phyloxéra des feuilles (*Daktulosphaira vitifoliae*) et les cicadelles (*Erythroneura tricincta*, *vitis* et *comes*).

## **Le Réseau d'avertissements phytosanitaires (RAP) pour la vigne**

Les premiers bulletins sur la vigne ont été écrits en 2004. Et depuis 2006, il existe un véritable réseau d'avertissements phytosanitaires (RAP) pour la vigne. Il regroupe 14 collaboratrices et collaborateurs qui font des observations sur le terrain et alimentent le RAP. Des bulletins et /ou des avertissements sont diffusés sur la situation phytosanitaire de la semaine.

## **Recherche, projets et travaux à venir**

### **Phytoprotection**

Au Québec, c'est seulement au Centre de Recherche et de Développement de l'Horticulture (CRADH-AAC) qu'il se fait de la recherche sur la vigne particulièrement en phytoprotection.

**Essai de cépages** : depuis 2008, il existe au Québec un réseau public d'observation et d'évaluation des cépages de vignes rustiques. Il est situé à Oka et en 2010, on devrait commencer à avoir des informations à partager sur différents cépages existants ou prometteurs pour le Québec. Ces cépages proviennent pour le moment exclusivement du Minnesota.

Plusieurs projets et/ou études en viticulture sont en cours de réalisation touchant la régie, l'information, des guides, un plan stratégique, etc.

### **Les services conseils d'agronomes et d'œnologues**

Plusieurs agronomes du secteur public, des consultants privés ou membres de clubs, conseillent les viticulteurs en régie notamment en phytoprotection. Dans le domaine de la vinification, plusieurs œnologues diplômés et/ ou experts en vinification guident les vignerons du Québec à élaborer et à mettre au point de nouveaux vins

### **La vinification et les vins de spécialité**

La maîtrise des nouvelles techniques de vinification des cépages rustiques dont la thermo-vinification et la macération carbonique permettent aux vignerons du Québec de produire des vins distinctifs et de classe internationale.

Au Québec en dénombre présentement différents types de vin " :

- 25 vins rouges
- 85 vins blancs
- 20 sortes de rosés
- 15 vins de glace rouge et blanc
- 40 vins fortifiés (portos)

### **La mise en marché**

La mise en marché du vin se fait principalement à la ferme (agrotourisme). Les vigneronnes font des grands investissements et se doivent d'être imaginatifs pour attirer la clientèle dans leur vignoble. Certains viticulteurs produisent du raisin pour le revendre.

La Société des alcools du Québec (SAQ) achète annuellement 170 000 bouteilles de vins du Québec, soit un dixième de 1 % du volume de ses importations annuelles des vins du monde, soit 18 millions de bouteilles.

Le raisin de table est offert en autocueillette à la ferme en complément d'autres produits agricoles, notamment la pomme.

### **Les associations viticoles AVQ et ADVVQ**

L'Association des vigneronnes du Québec (AVQ) représente les intérêts des vigneronnes membres et détenteurs d'un permis de production artisanale de vins (97 %) et qui produisent du vin.

Présentement, il existe un cahier de charge pour établir une norme de production des vins du Québec et de certification des vignobles et des raisins comparable à la Vitis Quality Alliance (VQA) et aux normes européennes.

L'Association pour le développement de la vitiviniculture du Québec (ADVVQ), fondée en 2006, regroupe tous ceux qui cultivent de la vigne. Actuellement, elle regroupe 82 vigneronnes. Certains vigneronnes font partie des deux associations.

### **Conclusion**

La vigne représenterait une excellente opportunité d'affaire économique pour les vigneronnes du Québec.

Le vin de glace est un créneau à développer tant sur le marché intérieur qu'à l'extérieur. Le marché du vin est largement occupé par les importations. Advenant, une demande accrue des vins du Québec, la viticulture aura des retombées économiques importantes pour le Québec à l'instar de ce qui s'est passé en Ontario.

Conférence présentée par

Larbi Zerouala, agronome

Conseiller en viticulture

Canada

MAPAQ, Québec.

[larbi.zerouala@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:larbi.zerouala@mapaq.gouv.qc.ca)

Note :

Le VQA (15 % des vins proviennent) du Canada au lieu de l'extérieur du Canada.

Il faut produire au moins 50 % du raisin et 15 % au maximum de l'extérieur du Québec pour avoir droit à ce permis