

# Niagara, le renouveau



**PATRICK DÉSY**

Vendredi, 24 juillet 2015 12:00

MISE à JOUR Vendredi, 24 juillet 2015 12:00

**J'ai été pris de court par l'une des premières questions qu'on m'a posées lorsque j'ai débarqué à Niagara, la semaine dernière: est-ce que les amateurs du Québec sont fidèles?**

Moi qui n'y avais pas mis les pieds depuis presque 15 ans, j'étais mal venu de leur dire oui. Et pourtant, suivant ce que j'y ai goûté, vous avez toutes les raisons d'acheter de manière régulière les vins de cette région. D'abord, parce qu'ils sont bons. Pas tous, évidemment, mais la qualité a énormément progressé depuis les vingt dernières années. On est passé de jus de fruit à base de concorde, aux cépages hybrides comme le vidal et le maréchal foch, pour aboutir aux vinifera comme le cabernet-sauvignon et le chardonnay. Aujourd'hui, on remet en question la qualité de certains comme le merlot et le gewurztraminer qu'on n'hésite pas à arracher pour les remplacer par du cabernet franc, du gamay ou du riesling, en raison notamment de leur meilleure résistance aux rigueurs de l'hiver.

J'irais jusqu'à dire que la région a trouvé une identité qui lui est propre. Cette carte de visite, si on peut dire, s'explique par la somme de ses diversités. Que ce soit l'approche «terroiriste» de Thomas Bachelder, celle «naturelle» de Pearl Morissette, le haut de gamme façon biologique/biodynamique de Hidden Bench, le profil Nouveau-Monde botoxé au sucre résiduel de Peller Estates ou, encore, les petits vins très sérieux, et abordables de chez Flat Rock Cellars, on sent un fil conducteur dans les vins qui façonne une image qualitative et permet d'avancer que Niagara, ce n'est plus juste que du vin de glace. Ce dernier est d'ailleurs en perte de vitesse et trouve preneur auprès d'une clientèle surtout asiatique, voire européenne.

i4C

C'est le week-end dernier qu'a eu lieu la cinquième édition du IAC (International Cool Climate Chardonnay Célébration). Un évènement qui, comme les vins, gagne à être connu des amateurs québécois. Ça débute avec une journée de conférences avec des vigneron et autres experts traitant de sujets sérieux sans tomber dans le piège de la technicité. Le débat sur la minéralité, un terme très à la mode actuellement, était passionnant, notamment entre le géologue Alex Maltman de l'Aberystwyth University, à Wales, en Grande-Bretagne, et le critique américain Matt Kramer du Wine Spectator. Je vous en reparlerai sur notre blogue Les Méchants Raisins. Le reste de l'évènement est composé de dégustations mettant en scène des producteurs de partout dans le monde venus présenter leur chardonnay, le tout agrémenté de bonne bouffe – méchouis, fruits de mer, grand dîner à l'extérieur, musique live – et l'ambiance champêtre des différentes Wineries qui les accueillent. Bref, une bonne raison pour se taper les 6-7 heures de voiture pour s'y rendre ou la petite heure agréable de vol vers Toronto (merci Katrina!).

## Prince Edward County

C'est la nouvelle coqueluche des VQA, le système d'appellation d'Ontario. Située pratiquement à mi-chemin entre Montréal et Niagara-on-the-Lake, la région produit du vin depuis une petite dizaine d'années. Les critiques anglophones influents comme Jancis Robinson et Matt Kramer ont eu tôt fait de la mettre sur le radar. J'avoue qu'on peut difficilement ne pas être renversé par, justement, la minéralité des vins de Normand Hardie. Est-ce pour autant une raison de parler du prochain eldorado du vin en Amérique du Nord? C'est, du moins, ce qu'avançait ce même Matt Kramer lors d'une dégustation de Clos Jordane, l'un des meilleurs vins du Niagara. Même si les opportunités de développement sont évidentes et le potentiel indéniable, je pense qu'il y a encore beaucoup de chemin à faire avant de crier au génie.

En attendant, voici quelques vins du Niagara sur lesquels j'ai accroché.

## Buvez moins, Buvez mieux

♦ **Château des Charmes, Chardonnay 2012, Niagara** (13,95 \$): La bonne affaire. Pas compliqué, mais bien maîtrisé. Pas de maquillage, que du fruit. C'est franc, le fruit est tendre, l'acidité bien balancée et la finale correcte. Difficile de trouver un chardonnay de cette qualité à un prix aussi bas. Servir bien frais (8-10 degrés).

♦ **Cave Spring, Riesling 2013, Niagara** (17,95 \$): Plantées à partir de 1976, les rieslings du domaine comptent parmi les plus vieilles vignes de Niagara. Un style demi-sec (19 g de sucre résiduel) combiné à une haute acidité permet au vin de trouver un équilibre remarquable, si bien qu'on a l'impression que c'est presque sec. De bonne définition avec des notes de pêche et de poire. Parfait avec les fromages.

♦ **Flat Rock Cellars, Chardonnay 2012, Niagara, Twenty Mile Bench** (22,90 \$): J'aurais aimé vous parler de leur pinot noir, l'un des meilleurs rapports qualité/prix/plaisir dégustés durant mon séjour (un 3 \*\*\* facile), mais il en reste peu sur les tablettes de la SAQ. Le chardonnay, dans un style sans flâfla, est tout aussi bon et plaira aux amateurs de vins purs. Un vin surprise qui fait du bien. Coup de cœur!

♦ **Le Clos Jordanne Village Reserve Pinot Noir 2011, Niagara** (30,75 \$): Assemblage de raisins des trois blocs de vignes que sont Claystone Terrace, Le Clos Jordanne et Talon Ridge, c'est le pinot d'entrée de gamme du Clos Jordanne. C'est aussi celui qui se montre le plus souple et le plus gouleyant. Un pinot tout en nuance et en fruit. Belle allonge en finale laissant une impression minérale. Très bon.

---

## VIN PLAISIR

*Pour offrir ou se faire plaisir*

**Bachelder, Lowrey Vineyard 2012 [★★★ 1/2 | \$\$\$ ]**

Niagara, St David's Bench,

13,5 %, Canada

Type: Vin rouge sec

Code: 12619417

Prix: 42,75 \$

Le Montréalais Thomas Bachelder est l'un de ceux qui ont contribué à façonner l'identité des vins du Niagara. Son approche «terroiriste» qui consiste à identifier des parcelles afin d'en faire ressortir le caractère s'illustre à merveille dans cette cuvée Lowrey. Un pinot tout en délicatesse et en fraîcheur, presque lumineux. Parfums de bonne intensité. On sent que ça pinotte. Une matière ciselée, qui gagne en volume et en poids sans jamais paraître ronde ou lourde. Des tanins fins et une acidité fine qui permet aux saveurs de perdurer en finale. Une bouteille de pur plaisir à servir autour de 15 degrés. D'ailleurs, tous les vins qui portent son nom méritent votre attention. Bravo!

---

**Château des Charmes [★★ | \$ ]**

Chardonnay 2012,

12,5 %, Canada

Prix : 13,95 \$

Code : 56754

---

**Cave Spring [★★ 1/2 | \$\$ ]**

Riesling 2013

**11 %, Canada**

**Prix : 17,95 \$**

**Code : 10745532**

---

**Flat Rock Cellars [★★ 1/2 | \$\$\$\$ 1/2 ]**

Chardonnay 2012

**12,8 %, Canada**

**Prix : 22,90 \$**

**Code : 1889474**

---

**Le Clos Jordanne [★★★ | \$\$\$ ]**

Village Reserve, Pinot Noir 2011

**12,5 %, Canada**

**Prix : 30,75 \$**

**Code : 10745487**

---

★ Correct

★★ Bon

★★★ Très bon

★★★★ Excellent

★★★★★ Exceptionnel

**Plus d'étoiles que de dollars: vaut largement son prix.**

**Autant d'étoiles que de dollars: vaut son prix.**

**Moins d'étoiles que de dollars: le vin est cher.**

---

[www.saq.com](http://www.saq.com)

514-254-2020, 1 866-873-2020

—