Wine
Country
Ontario™

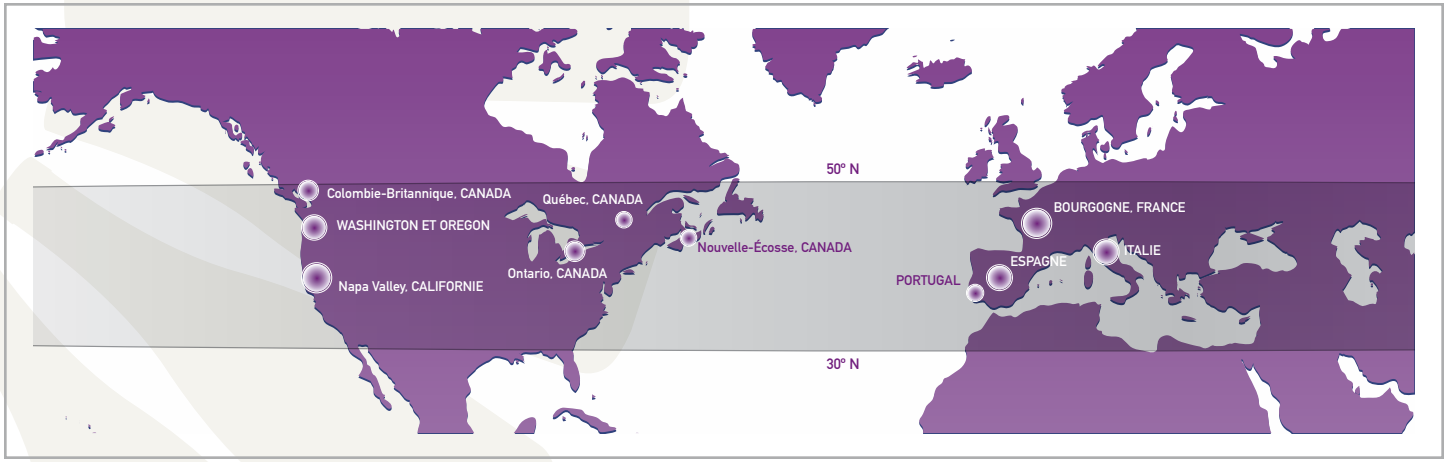
« J'ai été épaté. »

– Steven Spurrier

Latitude
Une région viticole au climat frais

« Les vins de l'Ontario ont une beauté vraiment particulière. »
– Matt Kramer

Les régions viticoles de l'Ontario sont situées entre 41° et 44° de latitude nord, dans la zone géographique qui accueille les meilleures appellations de la planète. C'est sous ces latitudes que se trouve la Bourgogne, ainsi que plusieurs autres régions au climat frais de l'Europe. Les écarts de températures quotidiens, tout au long de la saison, sont d'une importance primordiale pour permettre d'atteindre un bon équilibre entre l'acidité, l'alcool et l'expression du fruit. Les vins des régions plus fraîches sont plus aromatiques, plus gouleyants et d'une acidité plus marquée que ceux de régions plus chaudes, ce qui leur confère de la fraîcheur, une bonne capacité de vieillissement et favorise des accords mets-vins harmonieux.

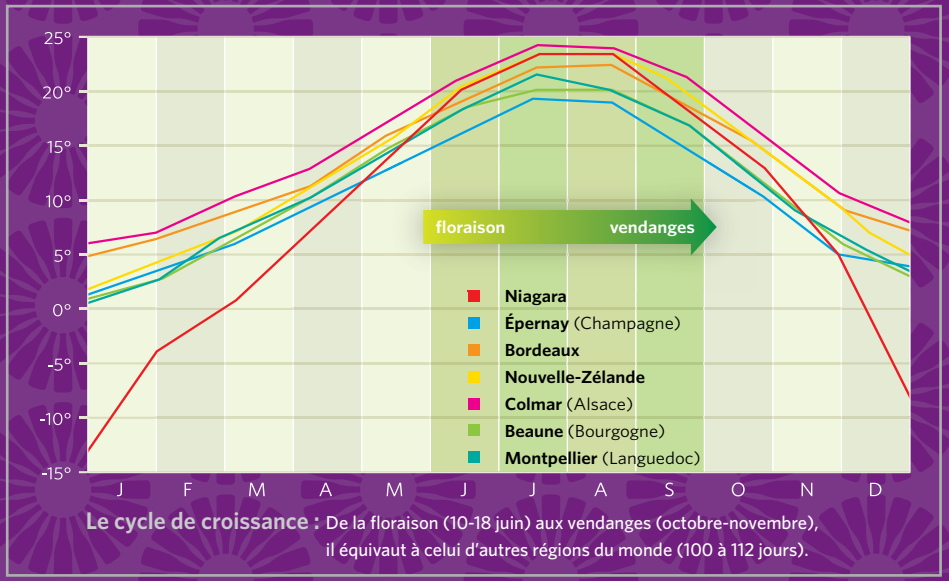


DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE (°C)

CETTE MESURE EST DÉFINIE COMME LA SOMME DES TEMPÉRATURES MÉDIANES AU-DESSUS DE 10 °C (50 °F) PENDANT LA SAISON VÉGÉTATIVE (1ER AVRIL – 31 OCTOBRE).

Geisenheim, Allemagne	1050
Épernay, France (Champagne)	1050
Hawke's Bay, Nouvelle-Zélande	1200
Northern Okanagan, Colombie-Britannique	1200
Prince Edward County, Ontario	1250
Roseburg, Oregon	1250
Beaune, France (Bourgogne)	1315
Yakima, Washington	1426
Napa, Californie	1450
Southern Okanagan, Colombie-Britannique	1450
Niagara Peninsula, Ontario	1500
Lake Erie North Shore, Ontario	1528

Répartis un peu partout au sud de la province, les vignobles ontariens se trouvent près de trois des Grands Lacs : le lac Ontario, le lac Érié et le lac Huron. Les lacs modèrent le froid hivernal et rafraîchissent les vignes au plus chaud de l'été. Les sols du bassin des Grands Lacs passent du sable à l'argile et au roc, avec une forte concentration de calcaire provenant d'anciens fonds marins exposés par les périodes glaciaires. Le calcaire est essentiellement le même type de sol que l'on trouve en Bourgogne et dans d'autres régions du nord de la France. Certains vignobles sont sur le plat des anciens fonds marins, d'autres sont perchés à flanc de collines ou sur les rives anciennes que sont les escarpements. La topographie est idéale pour permettre un bon drainage (un apport en eau excessif peut diluer les saveurs) et fournir nutriments et minéralité aux raisins.



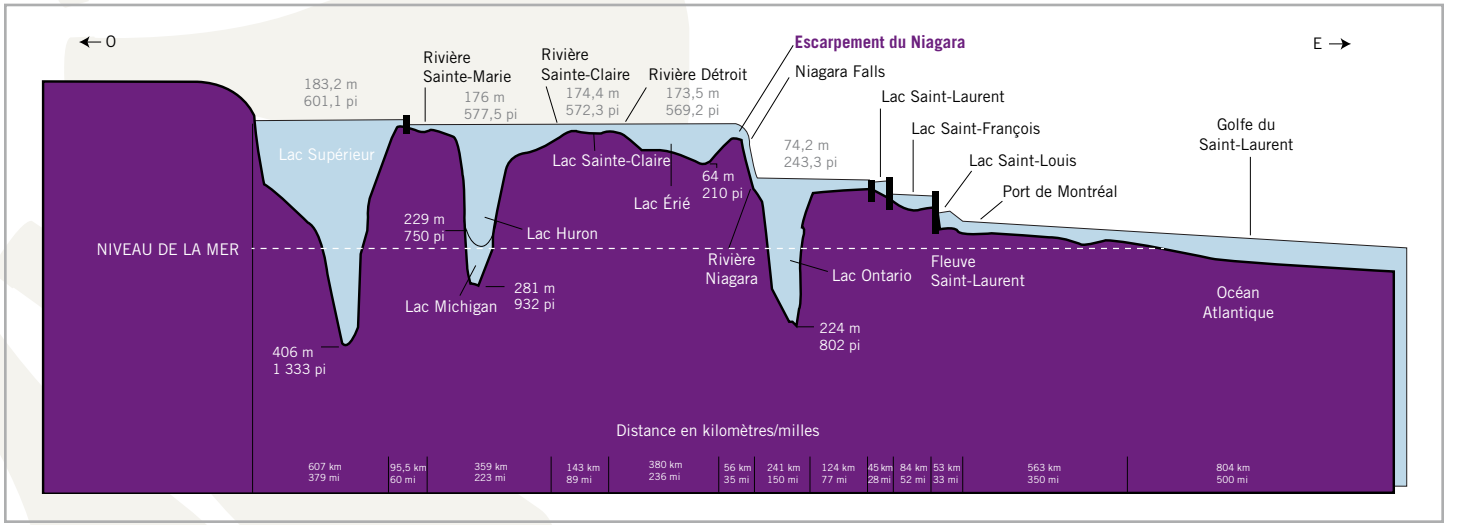
Le cycle de croissance : De la floraison (10-18 juin) aux vendanges (octobre-novembre), il équivaut à celui d'autres régions du monde (100 à 112 jours).

Lacs
Réseau des Grands Lacs

« Nous avons trop longtemps pris pour acquis le terroir si spécial de l'Ontario. Notre combinaison de latitude, de lacs et de calcaire est unique dans le monde du vin. »

– David Lawrason

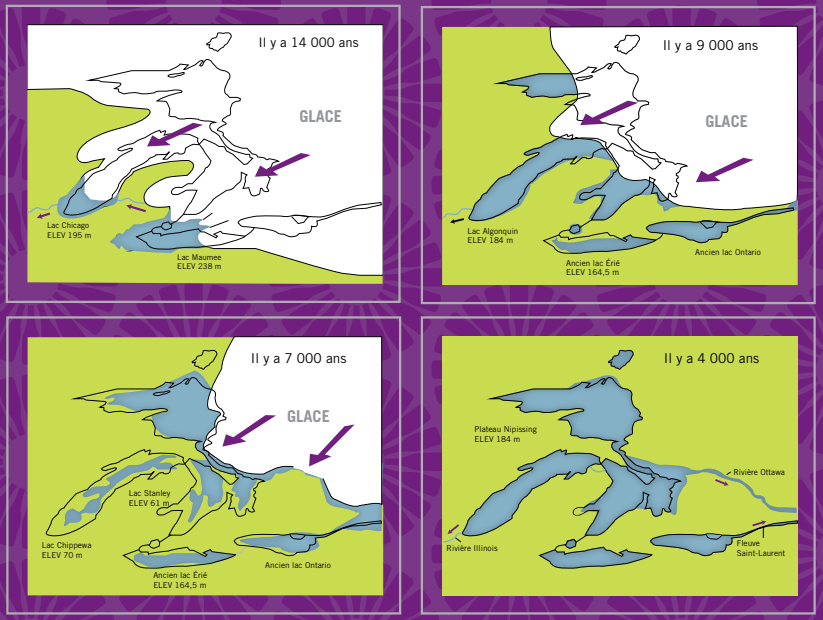
Les lacs Huron, Érié et Ontario, trois des cinq Grands Lacs situés dans le centre-est de l'Amérique du Nord, ont joué un rôle prédominant dans le façonnement de la région viticole de l'Ontario, en tempérant les extrêmes de température de ce secteur au climat continental. En hiver, l'eau des lacs ne gèle pas, ce qui protège les vignobles le long des rives contre les risques de gels qui peuvent leur être fatals. En été, l'eau reste fraîche même pendant les extrêmes de température où 30 °C n'est pas chose rare.



Corps of Engineers de l'armée américaine, district de Détroit

Calcaire
Glacier et sol

Au cours de l'histoire, l'Ontario a connu des événements glaciaires qui ont façonné les couches de roches sédimentaires et érodé les anciennes structures récifales de l'escarpement du Niagara, cette crête traversant le sud de la province entre les lacs Huron et Ontario. Cet escarpement qui borde la rive sud du lac Ontario, créant la péninsule du Niagara, présente un sol à la composition complexe. Ce sol est composé, entre le littoral et la crête de l'escarpement, d'une bande de roche calcaire de fond recouverte de strates et de poches de sable, de gravier et d'argile. Surplombé de vignobles et de vergers, ce ruban de terre s'étend sur environ 50 km d'est en ouest en variant de largeur. Le Prince Edward County a aussi connu les mêmes épisodes glaciaires qui ont laissé dans le lac Ontario une petite île de roche calcaire de fond recouverte de moins d'un mètre de terre à certains endroits. Sur la rive du lac Érié par contre, le calcaire est dissimulé sous une couche plus épaisse formée de sable et d'argile.



Corps of Engineers de l'armée américaine, district de Détroit

Les Grands Lacs
Aujourd'hui

Des vins d'origine
Le goût du terroir

« Ce n'est pas par accident qu'il existe de si merveilleux vins en Ontario; nous avons le terroir idéal. Les meilleurs vins ontariens, avec leurs personnalités distinctes, sont des vins d'origine, nés de cette contrée. »

– Allen Meadows

La compréhension de la région et l'émergence d'une production qualitative ont permis aux vins ontariens de gagner en importance dans la culture de la province, alors que les appellations d'origine comptent de plus en plus aux yeux des amateurs de vin. Une appellation définit et délimite une région viticole ou un terroir, soit la combinaison en un même lieu du climat, de la topographie, de la géologie, voire même des traditions. Le terroir détermine le choix des cépages et les modes de culture et donc, la façon de faire le vin. En contribuant à l'interprétation et à la mise en valeur du terroir, les vignobles orientent les goûts des consommateurs et l'interaction avec le territoire. Ainsi, les meilleurs vins ontariens, avec leurs personnalités distinctes, sont des vins d'origine, nés de cette contrée appelée Wine Country Ontario.

VQA Ontario | Cultivé à 100 % en Ontario

La Vintners Quality Alliance (VQA) est un système d'appellation réglementée ou de vins d'origine établi suivant des modèles qui existent en Europe depuis plus de 60 ans.

- Un vin VQA Ontario garantit que 100 % des raisins qu'il contient proviennent de l'Ontario.
- Le VQA compte trois aires de production spécifiques en Ontario : la péninsule du Niagara, la rive nord du lac Érié et le Prince Edward County.
  En 2005, 10 sous-appellations ont été créées au sein de la péninsule du Niagara.
- Les appellations d'origine créent un lien important avec les lieux d'où les vins proviennent, en nous rappelant leurs liens avec la terre, la nature, les écosystèmes et les vignerons qui vivent dans ces régions et qui cherchent à en communiquer l'identité par leurs vins.

Des cépages de climat frais, s'il-vous-plaît!

LES VENDANGES AU FIL DES ANS

2002 Climat chaud et très sec.

2003 Pluie et température modérées, vendanges moins abondantes en raison d'un hiver froid.

2004 Pluie abondante, climat plus froid, automne fabuleux.

2005 Pluie légère à modérée, climat plus chaud, vendanges moins abondantes en raison d'un hiver rigoureux.

2006 Pluie abondante, température modérée.

2007 Climat chaud et extrêmement sec.

2008 Pluie modérée à abondante, température modérée à froide.

2009 Pluie modérée à abondante, climat plus frais.

2010 Précipitations idéales, longue saison de croissance, climat plus chaud.

2011 Pluie modérée à abondante, température modérée à chaude.

2012 Climat chaud et sec.

2013 Pluie abondante, climat plus froid.

« Seule l'Ontario parvient à produire une diversité de styles de chardonnay aussi brillants, dont certains peuvent se mesurer aux meilleurs que le monde a à offrir. À mon avis, le Canada réussit très bien à ce cépage. »

– Jancis Robinson

Le terroir unique de l'Ontario s'exprime mieux à l'aide d'une sélection de cépages qui sont à leur meilleur dans les régions aux climats frais, où ils produisent des vins au fruité exceptionnel et à l'acidité équilibrée. Parmi les cépages utilisés, la plupart sont de l'espèce vitis vinifera (les variétés traditionnelles des vignobles européens et internationaux). Il y a aussi huit autres cépages hybrides créés par le croisement des vitis vinifera avec des espèces de vignes nord-américaines plus résistantes au froid hivernal. Si l'Ontario est déjà connue en tant que leader mondial du vin de glace, sa capacité à produire des vins de table et des mousseux de grande qualité, à partir de cépages bien connus comme le chardonnay, le riesling, le cabernet franc et le pinot noir, demeure relativement méconnue.

Principaux cépages blancs

Chardonnay | Le cépage le plus courant en Ontario est produit en plusieurs styles différents. Le chardonnay ontarien offre naturellement une bonne intensité et une bonne richesse, avec des arômes de fruits comme la pomme, la poire, voire la pêche. Quand il est fermenté et vieilli dans des barriques de chêne, on peut s'attendre à y trouver un supplément d'arômes épicés et fumés, avec une touche de vanille ou de caramel. Grâce à leur acidité naturelle, les chardonnays ontariens sont plus structurés, plus droits et plus aptes à vieillir que ceux de bien d'autres régions du nouveau monde, parfois bien au-delà d'une décennie.

Riesling | Un des premiers cépages vinifera à avoir été planté en Ontario, le riesling y garde son caractère classique à l'allemande. On y trouve des arômes frais d'agrumes ou de pêche et des notes florales, avec quelques accents pétrolés et une acidité vive. On le fait dans toute une gamme de styles, du sec au demi-sec au plus doux, y compris des vins de glace. Les rieslings ontariens vieillissent souvent très bien.

Autres cépages importants | **sauvignon blanc, vidal blanc, pinot gris, gewürztraminer**

Principaux cépages rouges

Cabernet franc | Résistant bien aux hivers, ce cépage bordelais est souvent assemblé avec du merlot et du cabernet sauvignon, dans sa terre natale française aussi bien qu'ici en Ontario. Seul, il présente des notes de groseille, de framboise et de tabac, avec des accents herbacés, tandis que l'élevage en barrique confère des notes grillées et chocolatées. On en tire des versions non-boisées et faciles à boire, des vins de garde plus structurés et, comme l'Ontario l'a découvert, on peut également en tirer d'excellents vins de glace.

Pinot noir | Le grand cépage rouge de la Bourgogne est des plus à l'aise en Ontario. Fidèle au style classique issu des terroirs plus frais, le pinot livre des vins sur la cerise et l'épice, avec des accents forestiers, rehaussés par un côté boisé. D'une couleur pâle, moyennement corsés, les vins gagnent une souplesse soyeuse après quelques années.

Autres cépages importants | **merlot, cabernet sauvignon, baco noir, gamay noir**

Des gens passionnés

Des pionniers de la viticulture et de l'œnologie des années 1970 aux étoiles montantes d'aujourd'hui, tous les joueurs de l'industrie ontarienne du vin mettent leurs efforts en commun pour créer des vins de calibre mondial qui ne peuvent provenir que du terroir ontarien. La plupart des vignobles sont des entreprises familiales et souvent, plusieurs générations y travaillent ensemble. Visant l'excellence, les viticulteurs ontariens sont fidèles aux valeurs agricoles traditionnelles tout en ayant recours à des technologies et à des connaissances viticoles de pointe.

De même, les œnologues ontariens se concentrent sur la production de vins qui expriment la typicité des cépages et le caractère propre à leur région. Ils s'intéressent de plus en plus à tous les aspects de la production, de la culture à l'élevage des vins, en passant par les vendanges, le pressoir et les fermentations, en aidant même à raconter l'histoire de leurs cuvées aux acteurs du marché du vin. On le voit bien, les meilleurs vins sont le reflet unique de la passion des vignerons, inspirés et stimulés par l'esprit du terroir et les qualités des lieux.

« Ce qui compte, c'est d'aimer voir les choses pousser. »
– Trevor Falk

Un vignoble entretenu naturellement par des moutons.

Southbrook a été le premier domaine à recevoir la certification « or » de LEED[MD] (Leadership in Energy and Environmental Design) du Conseil du bâtiment durable du Canada.

À l'avant-garde du développement durable

La diversité des connaissances et de l'expérience au sein de l'industrie aide nos vignerons à intégrer bien des techniques et des pratiques pour assurer la qualité des vins et le recours à une viticulture et à une œnologie durables. Les viticulteurs et producteurs de vins de l'Ontario se sentent investis d'une mission, celle d'assurer le développement durable des domaines viticoles, ce qui a amené l'industrie à adopter plusieurs pratiques écologiques.

Le Wine Council of Ontario a d'ailleurs créé un programme d'auto-vérification proactif appelé Sustainable Winemaking Ontario: An Environmental Charter for the Wine Industry. Ce programme exhaustif, premier du genre au Canada, touche tous les aspects de la production du vin : utilisation de l'eau, vignoble, gestion des eaux usées, efficacité énergétique, utilisation des pesticides et relations avec la communauté. Le programme encourage les domaines à analyser leurs activités quotidiennes et à y intégrer des procédures favorisant le développement durable, sur les plans environnementaux, économiques et sociaux.

De nombreux vignobles ou domaines ontariens sont également biodynamiques ou bios, dotés d'édifices LEED, de systèmes de chauffage solaires ou géothermiques, et ils participent de plus à des programmes écologiques comme Local Food Plus. Un programme de certification par une tierce partie est en cours d'élaboration afin de normaliser les pratiques environnementales et de renforcer notre engagement envers un avenir durable.

Stratus a été le premier édifice au Canada et la première cave de vinification à recevoir la certification LEED[MD] (Leadership in Energy and Environmental Design) du Conseil du bâtiment durable du Canada.

Des terroirs distinctifs

La majorité des vins produits au Canada proviennent des appellations de l'Ontario, qui comptent quelque 17 000 acres (6 800 hectares) de vignobles. Ils sont situés au sud de la province, entre 41° et 44° degrés de latitude nord, dans une zone où le froid de l'hiver et la chaleur de l'été sont modérés par la proximité des Grands Lacs.

À ce jour, l'Ontario a identifié quatre grandes zones viticoles ou appellations d'origine : Niagara Peninsula, Lake Erie North Shore, Pelee Island et Prince Edward County. De plus, au sein de l'appellation Niagara Peninsula, des décennies de viticulture et de recherches géographiques approfondies ont permis d'identifier 10 sous-appellations distinctes, réparties entre les plaines voisines du Lac Ontario et les plateaux de l'escarpement du Niagara.

Principales appellations :
Niagara Peninsula
Lake Erie North Shore
Prince Edward County

Les appellations de l'Ontario | Niagara Peninsula, Lake Erie North Shore et Prince Edward County

Ontario

Prince Edward County

Lincoln Lakeshore
Influence dominante du lac Ontario, saison végétative longue et tempérée, ruisseaux saisonniers.

Vinemount Ridge
Au sommet de l'escarpement, plus loin du lac. Terrains en pente vers le sud et l'est. Printemps hâtif, étés chauds. Hivers plus froids.

Creek Shores
Relief plutôt plat, traversé de rivières et de ruisseaux, delta glaciaire, sols riches et fertiles. Près du lac.

Lake Erie North Shore

Niagara Peninsula

APPELLATION RÉGIONALE ESCARPEMENT DU NIAGARA

Beamsville Bench
Assez près du lac, plateaux en pente douce, sols riches en calcaire, minéralité élégante et fraîche.

Twenty Mile Bench
Topographie complexe, doubles plateaux, sols profonds, vins de méditation. Éloigné du lac.

Short Hills Bench
Chaudes journées d'été, nuits fraîches, sols complexes, raisins à saveur intense. La sous-appellation de l'escarpement la plus éloignée du lac.

APPELLATION RÉGIONALE NIAGARA-ON-THE-LAKE

Four Mile Creek
Vastes vignobles, ensoleillement abondant, conditions de culture chaudes et intenses. Distances variables du lac.

Niagara Lakeshore
Influence dominante du lac Ontario, saison longue et constante favorisant le développement des saveurs.

Niagara River
Pentes douces, face à l'est, saison végétative longue, modérée par la rivière Niagara.

St. David's Bench
Printemps hâtif, plateau aux pentes douces, précipitations généreuses. Région la plus éloignée.

Niagara Peninsula
L'appellation en un clin d'œil

Terroir diversifié, pentes bien protégées, vignobles au bord du lac, des vins qui offrent tout un monde de possibilités.

Niagara Peninsula

Avec 14 600 acres (5 500 hectares), l'appellation Niagara Peninsula est la plus importante de toutes les régions viticoles du Canada.

Faits saillants

La présence combinée, à proximité, du lac Ontario et de l'escarpement du Niagara crée un microclimat qui n'existe nulle part ailleurs dans l'est de l'Amérique du Nord.

En bref

Degrés-jours de croissance : 1500

Nombre de jours sans gelée : 208 (-2 °C)

Précipitations : 529 mm (1er avril au 31 octobre)

Principaux cépages : riesling, chardonnay, merlot, cabernet franc, pinot noir, gamay noir

Située sur la rive sud du lac Ontario, la péninsule du Niagara offre un terroir diversifié de pentes bien protégées, de vignobles de bord de lac, avec des sols mixtes sur une base calcaire, et des vins qui offrent tout un monde de possibilités. L'escarpement du Niagara – une falaise de calcaire qui traverse toute la péninsule – retient l'air venu du lac, avec ses effets modérateurs, et le renvoie au-dessus des vignobles, ce qui favorise le mûrissement des raisins. Les variations d'altitude de l'escarpement et la distance avec le lac ont donné lieu à l'identification de 10 sous-appellations distinctes marquées par des variations des unités thermiques de croissance, mesurées en degrés-jours.

Les cépages classiques des régions de climat frais comme le chardonnay, le riesling, le pinot noir, le cabernet franc et le gamay noir s'y trouvent particulièrement à l'aise. Au total, la région produit plus de 32 cépages. La péninsule du Niagara joue un rôle de premier plan dans le développement d'une industrie de vins de qualité au Canada : on y trouve 65 % des producteurs de vins VQA de tout l'Ontario.

Zones climatiques

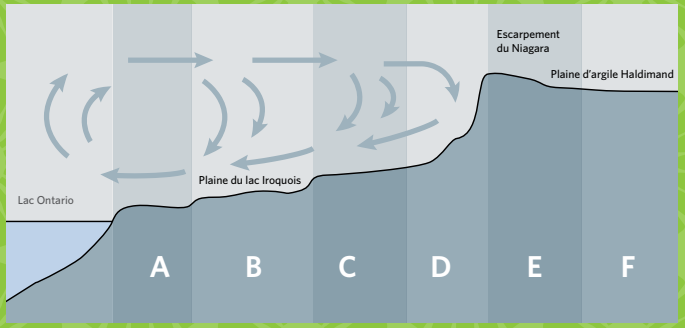
La région du Niagara bénéficie d'un macroclimat continental, modéré par la présence du lac Ontario, un lac grand comme une mer intérieure qui calme le froid hivernal et la chaleur de la saison estivale.

A | Zone propice à l'effet lac
B | Plaine horizontale entre le lac et l'escarpement
C | Pied de l'escarpement
D | Pentes raides de l'escarpement, face au nord
E | Pentes au sommet de l'escarpement
F | Terres plates ou vallonnées au sud de l'escarpement

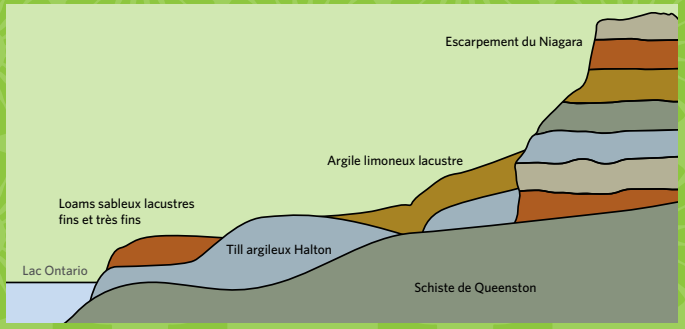
Topographie et sols

La péninsule du Niagara peut être divisée en trois grandes aires physiographiques : la plaine du lac Iroquois, l'escarpement du Niagara et la plaine d'argile Haldimand. L'escarpement du Niagara marque l'ensemble de l'appellation et s'élève à 91 m (300 pi) au-dessus du lac Ontario et 177 m (575 pi) au-dessus du niveau de la mer, ce qui crée les pentes (influence sur la quantité de soleil) et les élévations (influence sur les vents et l'effet lac) qui distinguent les différents terroirs.

Au fil des âges, la péninsule du Niagara a connu plusieurs épisodes glaciaires qui ont érodé et formé les couches de roches sédimentaires et les anciennes structures récifales de l'escarpement du Niagara, créant du coup des compositions de sols complexes dans la zone située entre l'escarpement et le lac Ontario.

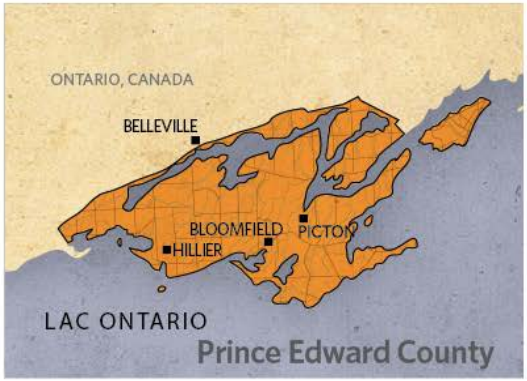


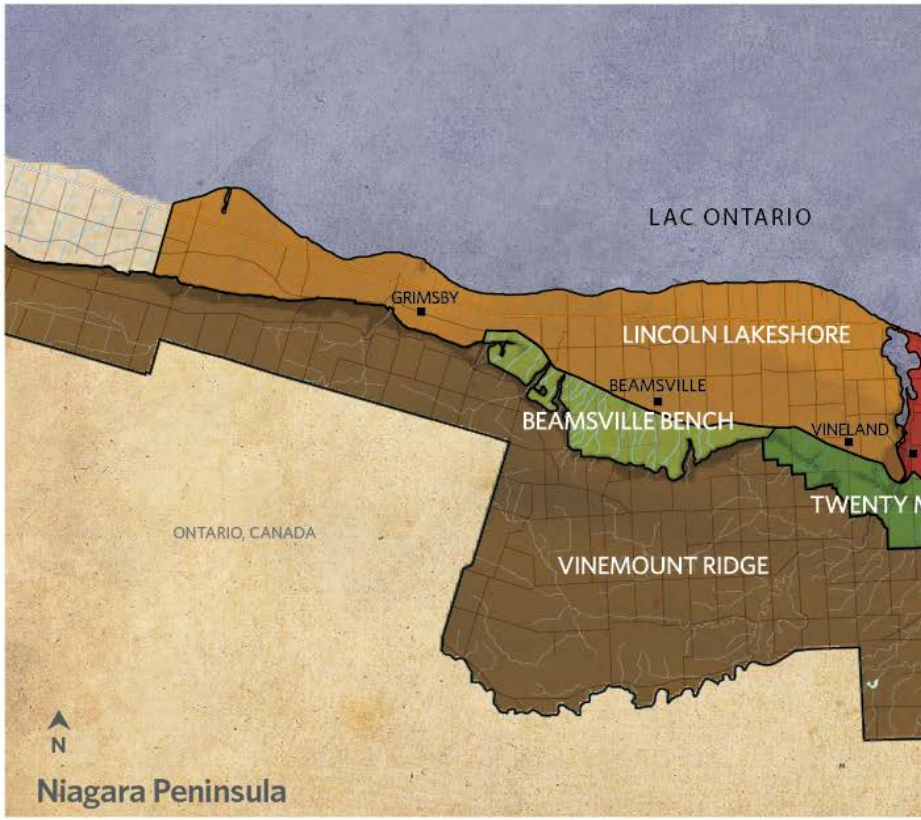
Zones de climats viticoles du Niagara
La configuration de l'écoulement de l'air des brises venues du lac, entre le lac Ontario et l'escarpement du Niagara, modère fortement les températures saisonnières.

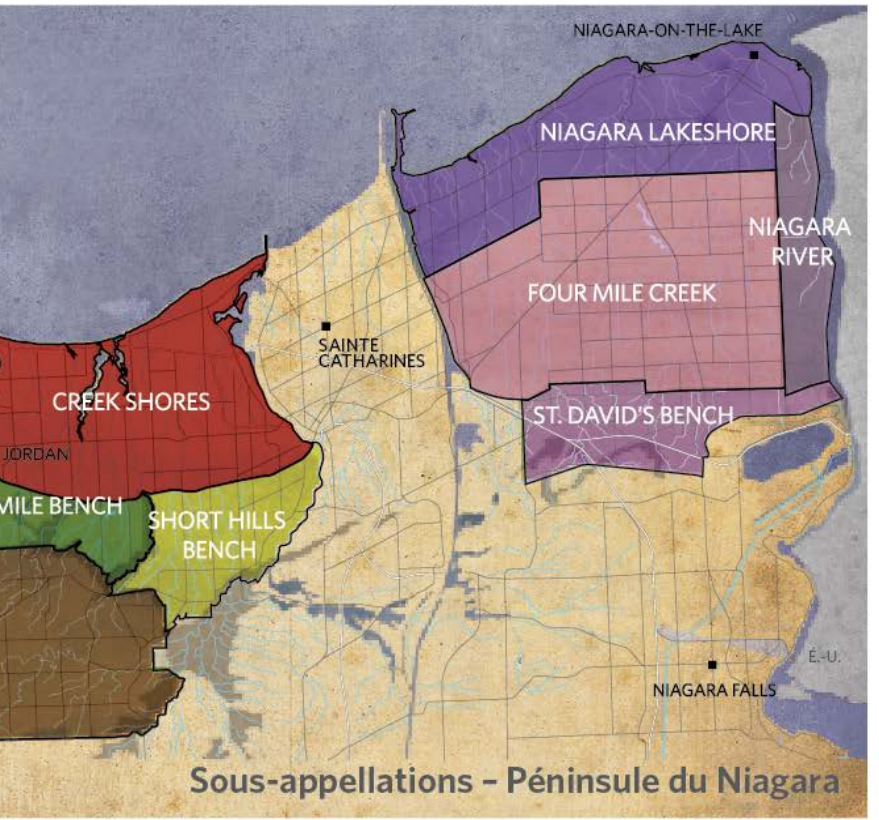


Types de sol de la région viticole du Niagara
Vue en coupe de la péninsule du Niagara.

ONTARIO, CANADA
É.-U.
SAINT THOMAS
LAC SAINTE-CLAIRE
WINDSOR
LAC ÉRIÉ
LEAMINGTON
É.-U.
ÎLE PELÉE
Lake Erie North Shore


ONTARIO, CANADA
BELLEVILLE
BLOOMFIELD
PICTON
HILLIER
LAC ONTARIO
Prince Edward County


LAC ONTARIO
GRIMSBY
LINCOLN LAKESHORE
BEAMSVILLE
BEAMSVILLE BENCH
VINELAND
TWENTY
ONTARIO, CANADA
VINEMOUNT RIDGE
N
Niagara Peninsula



Appellations d'Ontario

Niagara Peninsula

- LINCOLN LAKESHORE
- VINEMOUNT RIDGE
- CREEK SHORES

Appellation régionale Escarpement du Niagara

- BEAMSVILLE BENCH
- TWENTY MILE BENCH
- SHORT HILLS BENCH

Appellation régionale Niagara-on-the-Lake

- NIAGARA LAKESHORE
- FOUR MILE CREEK
- ST. DAVID'S BENCH
- NIAGARA RIVER

Lake Erie North Shore

Prince Edward County

Niagara Escarpment Caractéristiques de l'appellation régionale

Relief inspirant, vins rafraîchissants, minéralité classique.

Faits saillants

L'escarpement du Niagara est reconnu par l'Unesco en tant que Réserve de la biosphère mondiale, et il constitue l'élément topographique le plus significatif du sud de l'Ontario. Cette appellation régionale réunit trois appellations qui ont en commun les sols sédimentaires fossilifères et l'impressionnante topographie qui longe les falaises de l'escarpement. L'escarpement du Niagara accueille un écosystème d'une grande importance, où l'on retrouve des centaines d'espèces d'oiseaux, de mammifères, de reptiles, de poissons et de plantes, y compris 37 types d'orchidées sauvages.

En bref

Degrés-jours de croissance : 1415

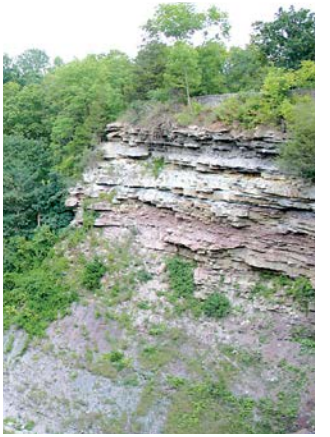
Nombre de jours sans gelée : 205 (-2 °C)

Température moyenne en juillet : 22.5 °C

Précipitations : 543 mm (1er avril au 31 octobre)

Principaux cépages : cabernet franc, riesling, pinot noir, chardonnay

L'appellation Niagara Escarpment est une des deux appellations régionales au sein de la grande appellation Niagara Peninsula. Les appellations régionales regroupent des plus petites appellations dont le caractère et le style de vins sont similaires. Située sur les plateaux – les « benches » – qui longent l'escarpement du Niagara, entre St Catharines, à l'est, et Grimsby, à l'ouest, cette région complexe comprend trois sous-appellations : Short Hills Bench, Twenty Mile Bench et Beamsville Bench. L'écoulement de l'air et la protection contre le gel qu'offre la topographie de ces plateaux, ainsi qu'un approvisionnement en eau sûr et constant, créent des conditions uniques pour le mûrissement des raisins, partout au sein de cette zone, ce qui contribue au style distinctif et rafraîchissant des vins des benches.



Niagara Escarpment | Le Terroir

Climat

Protégés par l'escarpement de la force des vents dominants du sud-ouest, tout en profitant des brises venues du lac qui s'arrêtent sur les falaises, les plateaux des benches profitent d'un microclimat bien tempéré, tout au long de l'année. L'altitude plus élevée fait que les températures se réchauffent graduellement, au printemps, ce qui encourage un débourrement plus tardif des bourgeons et réduit ainsi les risques liés au gel. L'automne, les hauteurs de l'escarpement retiennent l'air chaud du lac et prolongent la saison de mûrissement des raisins.

Topographie

La zone des benches commence sous la crête de l'escarpement du Niagara, un élément distinctif qui traverse toute la péninsule du Niagara. Au pied des falaises boisées, l'appellation est caractérisée par une myriade de pentes tournées vers le nord. La topographie passe d'un plateau distinct situé à l'ouest, le Beamsville Bench, adossé à des falaises abruptes, à un double plateau dans le Twenty Mile Bench et à l'enchaînement de collines du Short Hills Bench. Les nombreux ruisseaux et rivières qui prennent leur source sur l'escarpement constituent un autre élément topographique important. Ces cours d'eau ont tracé leur voie dans le paysage, créant des pentes variées, et représentent aussi une source importante d'eau et une voie de drainage pendant la fonte, au printemps.

Sols

Des sols très variables constitués de strates d'argile et de limon aux loams argileux riches en calcaire, la plupart des sols de ce secteur sont profonds, avec un drainage modéré et une bonne rétention d'eau. En combinaison avec les sources qui s'écoulent à la base de l'escarpement durant les périodes plus sèches de l'été, ces sols demeurent une bonne source d'eau pour les vignes, tout au long de la saison végétative, tandis que les pentes favorisent un excellent drainage naturel. Riches en fossiles, les calcaires dolomitiques sédimentaires qui marquent le sous-sol de l'appellation contribuent à la minéralité distinctive que l'on retrouve dans de nombreux vins du bench.

Niagara-on-the-Lake
Caractéristiques de l'appellation

Un relief plus doux, des points de vue élégants, des styles inspirés et des vins invitants.

Faits saillants

Niagara-on-the-Lake est en plein cœur de la culture du vin en Ontario et constitue une destination d'œnotourisme de calibre mondial. La région est de plus en plus connue pour ses célébrations annuelles de mets et de vins du terroir.

En bref

Degrés-jours de croissance : 1434

Nombre de jours sans gelée : 207 (-2 °C)

Température moyenne en juillet : 22.6 °C

Précipitations : 544 mm (1er avril au 31 octobre)

Principaux cépages : chardonnay, cabernet franc, riesling, pinot noir

Niagara-on-the-Lake est une des deux appellations régionales au sein de l'appellation Niagara Peninsula. Les appellations régionales regroupent une série d'appellations dont le caractère et le style de vins sont similaires. Située sous la crête de l'escarpement du Niagara et rejoignant la rivière Niagara et le lac Ontario, cette région englobe quatre sous-appellations : Niagara River, Niagara Lakeshore, Four Mile Creek et St David's Bench. Bien qu'on y trouve une grande diversité, en termes de géologie, de composition des sols, d'altitude et de climat, les domaines de l'appellation bénéficient tous des bienfaits liés à la proximité du lac, de la rivière et de l'escarpement, ce qui se reflète dans leurs vins.

Niagara-on-the-Lake | Le Terroir

Climat

Les caractéristiques géographiques de Niagara-on-the-Lake ont un impact significatif sur son climat. La proximité des eaux profondes du lac Ontario et des courants tumultueux de la rivière Niagara modèrent les températures dans l'ensemble de cette zone viticole, ce qui réduit les risques de gel printanier et automnal. Les vignobles plus éloignés du lac bénéficient un peu moins de l'effet lac, ce qui entraîne un plus grand écart des températures quotidiennes, avec des journées plus chaudes et des nuits plus fraîches. Dans les secteurs protégés par l'escarpement du Niagara, son effet protecteur crée un printemps plus hâtif, ce qui favorise le débourrement et la floraison, en particulier sur les pentes qui font face au sud ou à l'est.

Topographie

L'essentiel de la région est situé sur des plaines lacustres, marquées par des pentes longues et douces, qui deviennent un peu plus accentuées, en direction nord, autour du promontoire de l'ancien lac Iroquois. Cette topographie douce permet à l'ensemble de la région de profiter d'un ensoleillement généreux du matin au soir, ce qui permet une bonne accumulation de chaleur pendant le jour, tout au long de la saison, permettant ainsi au cycle végétatif de démarrer tôt. Les conditions claires et calmes donnent souvent lieu à des températures maximales élevées et à d'excellentes conditions pour la culture du raisin.

Sols

Avec des compositions qui passent des loams sableux à des sols composés principalement de schistes rouges au fort contenu d'argile et de limon, les sols du Niagara ont une rétention d'eau très variable. Grâce à la pente douce et graduelle en direction du lac Ontario, les sols sont modérément ou bien drainés, avec un écoulement de surface lent.

Lake Erie North Shore
Caractéristiques de l'appellation

Vents frais du lac, soleil abondant, fruité mûr, bon équilibre.

Lake Erie North Shore

Plantées aux abords des eaux tièdes et peu profondes du lac Érié, les vignes de cette appellation méridionale profitent du plus grand ensoleillement de tout l'Ontario, ce qui crée d'excellentes conditions pour le mûrissement des raisins et ainsi, la production de vins plus corsés.

Faits saillants

Les vignobles de Lake Erie North Shore se sont bien développés à proximité de la côte du Lac Érié, où les conditions topographiques et climatiques sont particulièrement favorables, ce qui encourage un mûrissement complet et équilibré des raisins.

En bref

Degrés-jours de croissance : 1540

Nombre de jours sans gelée : 200 (-2 °C)

Précipitations : 538 mm (1er avril au 31 octobre)

Superficie : 445 hectares (1 100 acres)

Principaux cépages : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon

Située environ à 42° de latitude nord et s'étendant tout le long de la rive en arc-de-cercle du lac Érié, de Amherstburg à au sud de St. Thomas, l'appellation Lake Erie North Shore englobe les vignobles de l'extrême sud-ouest de l'Ontario. Cet emplacement méridional favorable, combiné à la chaleur issue des eaux peu profondes du lac Érié, permettent aux vignes de profiter d'une longue saison de croissance et favorisent un fruité très mûr, avec un équilibre parfait entre la douceur naturelle et l'acidité.

Lake Erie North Shore | Le Terroir

Climat

L'appellation Lake Erie North Shore profite d'une longue saison végétative. L'été, elle bénéficie du réchauffement rapide des eaux peu profondes du lac Érié, ainsi que d'une abondance de soleil. Les vendanges hâtives sont la norme : la récolte commence régulièrement à la fin août et les cépages tardifs atteignent une maturité optimale vers la fin octobre.

Topographie

Délimitée au nord-ouest par le lac St Clair, à l'ouest par la tumultueuse rivière Détroit et au sud par le lac Érié, l'appellation est presque entièrement entourée d'eau. De nombreux ruisseaux courts et peu profonds la traversent : s'ils coulent abondamment au printemps, ils se réduisent souvent à un simple filet d'eau, pendant l'été. Partout dans la région, on retrouve des pentes longues et douces faisant face à toutes les directions, avec des élévations passant de 172 à 196 mètres (564 à 643 pieds) au-dessus du niveau de la mer. Sans barrière topographique significative pour faire obstacle aux vents dominants du sud-ouest, l'appellation profite pleinement de l'effet lac, avec des brises qui modèrent le climat de toute la région pendant la longue saison végétative.

Sols

La composition des sols a été fortement affectée par les lacs glaciaires, qui ont déposé de vastes quantités de débris rocheux mixtes, un peu partout dans la région. Alors que les lacs glaciaires avaient commencé à se retirer ailleurs, cette région est restée recouverte d'eaux profondes pendant une période prolongée, ce qui a permis au mouvement de l'eau d'aplanir le relief et de déposer des quantités importantes de sédiments. Les sols légers et bien drainés qui bordent le lac contiennent principalement des loams sableux et des dépôts de gravier, périodiquement traversés par des petites crêtes rocheuses irrégulières qui percent la roche-mère faite de schistes calcaires.

Prince Edward County
Caractéristiques de l'appellation

Sols calcaires et rocailleux, faibles rendements, excellente concentration du fruit

Prince Edward County

Bordée par le lac Ontario et la baie de Quinte, la plus jeune appellation viticole ontarienne est entourée d'eau et compte sur un terroir riche, marqué par des sols rocailleux.

Faits saillants

Le fond rocheux fait de calcaire fracturé et les sols rocailleux de cette appellation permettent un excellent drainage printanier, tout en absorbant de l'eau tout au long de la saison végétative, ce qui force les vignes à creuser plus profondément le sol pendant la chaleur estivale. Ces conditions créent des rendements plus faibles, ce qui donne des raisins aux saveurs plus concentrées.

En bref

Degrés-jours de croissance : 1250

Nombre de jours sans gelée : 194 (-2 °C)

Précipitations : 561 mm (1er avril au 31 octobre)

Superficie : 324 hectares (800 acres)

Principaux cépages : pinot noir, chardonnay, pinot gris, riesling

Située à 44° de latitude nord, Prince Edward County est la région viticole la plus septentrionale de l'Ontario. Elle est devenue officiellement une appellation d'origine VQA en 2007. Le « County », comme ses résidants l'appellent, est une presqu'île située à l'est du lac Ontario. La plus grande part de l'appellation est coupée du reste du territoire par la baie de Quinte, au nord, le reste étant entouré par les eaux du lac Ontario. La région compte sur le lac pour tempérer son climat frais. Ses nombreuses baies, anses et criques créent une rive de plus de 500 milles (800 km) où l'on trouve notamment la célèbre plage de Sandbanks. Cette appellation comprend également l'île Amherst, une mince bande de terre située un peu plus à l'est. De façon générale, Prince Edward County regorge de microclimats et de sols uniques qui permettent à la région de produire des vins distinctifs.

Prince Edward County | Le Terroir

Climat

La plupart des vignobles sont situés dans des secteurs qui profitent au maximum des brises lacustres. Les vents d'ouest dominants traversent constamment le lac Ontario et la baie de Quinte, ce qui aide à régulariser les températures. Cet effet est particulièrement bénéfique pendant les mois d'été : il garde les températures moyennes autour de 22 °C, apportant une fraîcheur bienvenue en été tout en minimisant le froid nocturne.

Topographie

La topographie du comté est irrégulière, avec des collines offrant aux vignes une variété d'expositions, et des vallées qui creusent dans la vaste et profonde base de calcaire du Trenton. L'élévation monte graduellement du nord-est au sud-ouest et la région est traversée par une série de crêtes longues et basses qui traversent la région d'est en ouest, ainsi que quelques escarpements plus abrupts. Sur les rives nord et est, des falaises rocheuses s'élèvent à 30 mètres (98 pi) ou plus au-dessus du lac Ontario, tandis que la rive ouest compte plusieurs criques bordées de plages et de grands bancs de sable qui délimitent des plans d'eau comme West Lake et East Lake.

Sols

Les sols passent de loams argileux brun-rouge à des loams sableux, au-dessus d'un fond de calcaire entremêlé de fragments de schiste. La surface rocailleuse et les nombreux fragments de roc et de schiste présents dans le sol permettent à l'eau de se drainer vers le calcaire, ce qui permet une bonne évacuation de l'eau à la fonte, mais aussi une bonne pénétration des racines des vignes, à mesure qu'elles vieillissent. Ce sol rocailleux permet aussi une bonne conductivité thermique et une bonne rétention de la chaleur, ce qui favorise un réchauffement hâtif au printemps.

Régions viticoles émergentes

Il y a de cela 40 ans, pour les régions de la péninsule du Niagara et de la rive nord du lac Érié, et à peine 15 ans, dans le cas de Prince Edward County, on croyait qu'il était impossible de faire pousser des vignes de l'espèce vinifera dans ces régions. Ces appellations, maintenant bien reconnues, ne seront sûrement pas les dernières. Grâce à l'enthousiasme des consommateurs pour les produits locaux, et à l'esprit d'aventure des producteurs, à l'experience acquise parles viticulteurs et à de meilleurs outils, des vignes ont été plantées un peu partout dans la province au cours des 10 dernières années. La partie n'est maintenant plus la même grâce à l'équipement permettant de remonter ou d'enterrer les vignes pour les protéger des grands froids d'hiver ou à l'installation de souffleuses à air chaud pour éviter le gel.

La prochaine région la plus susceptible de recevoir une appellation du VQA se situe entre les régions existantes de la rive nord du lac Érié et la péninsule du Niagara. Surnommée la Côte sud par les gens du coin, il s'agit d'une région très chaude située sur la rive nord du lac Érié et centrée sur le comté de Norfolk et la station estivale Port Dover. Plus au nord se trouve la région de la baie Georgienne. Grâce à l'escarpement de calcaire retenant les vents bienfaiteurs de la baie, elle possède un microclimat et une topographie uniques, particulièrement propices à la culture du raisin. On trouve aussi des vignobles au nord de Toronto sur la moraine d'Oak Ridges. Il s'agit de la forme de relief la plus importante en Ontario, qui s'étend sur 160 km, de l'escarpement du Niagara à la rivière Trent.

Vins mousseux d'Ontario

- Plus de 30 vignobles produisent du vin mousseux.
- Production annuelle d'environ 55 000 caisses.
- 65 % de la production est faite selon la méthode traditionnelle.
- 33 % des vins mousseux traditionnels sont des rosés.
- Les principaux cépages utilisés pour la méthode traditionnelle sont le chardonnay et le pinot noir. Le riesling est le cépage par excellence pour la méthode de fermentation en cuve close.
- Selon les exigences du VQA, les mousseux millésimés produits par méthode traditionnelle doivent reposer sur lies pendant au moins 12 mois, alors que l'exigence pour les mousseux non millésimés est d'au moins 9 mois.

Vins mousseux

Les mousseux ontariens atteignent de nouveaux sommets. Le climat frais et le sol calcaire de l'Ontario, ainsi que la grande connaissance des vignerons ontariens en matière de raisins de champagne (chardonnay, pinot noir et même pinot meunier) permettent de créer la recette parfaite pour obtenir un vin mousseux fin et mature, gráce à la méthode traditionnelle. Les amateurs de vins frais et fruités à moindre coût, produits par fermentation en cuves closes, seront tout aussi bien servis, car l'Ontario produit des raisins aromatiques à l'acidité plus marquée comme le riesling, le vidal et même le sauvignon blanc.

La production de vin mousseux a commencé dès 1974, année où la Podamer Champagne Company a produit en Ontario des vins traditionnels à base de chardonnay. Le marché ontarien du mousseux ne s'est toutefois pas développé avant la fin des années 1990, voire le début des années 2000, lorsque des vignobles de la région du Niagara, comme 13th Street, Henry of Pelham, Trius et Cave Spring Cellars se sont équipés pour produire un mousseux fermenté et vieilli en bouteille. À la suite des vendanges de 2004, le vignoble Huff Estate, situé à Prince Edward County et dirigé par le vigneron d'origine française Frédéric Picard, a vu le potentiel de cette région au climat frais et au sol calcaire. Le vignoble Hinterland a peu après emboîté le pas, avec des mousseaux produits exclusivement sur le territoire de Prince Edward County. La production de bons vins mousseux a crû à la même vitesse que la demande en la matière, si bien que l'on compte maintenant près de 30 vignobles produisant des bulles en Ontario.

« Le vin mousseux canadien a été une véritable révélation. » **– Oz Clarke**

« Le mousseux ontarien n'a rien à envier à ceux des autres pays. Après une bonne dégustation des vins mousseux d'origine VQA, je suis plus convaincu que jamais que l'Ontario a le potentiel de produire (et qu'elle produit d'ailleurs déjà) des vins de qualité qui devraient faire frémir les vignerons champenois. » **– John Szabo**

Vin de glace
L'Ontario, un chef de file mondial

Cépages utilisés

En Ontario, le vin de glace doit être fait à partir de raisins vitis vinifera ou du cépage hybride vidal blanc. Les cépages les plus populaires sont le vidal blanc, le riesling et le cabernet franc. On produit aussi de plus petites cuvées de gewürztraminer, de chardonnay et de cabernet sauvignon.

Caractère et style du vin

- Selon le cépage, des arômes riches et des saveurs de fruits tropicaux mûrs, de pêche, de miel, d'agrume, de melon et de fraise.
- Doux, mais soutenu par une bonne dose d'acidité qui lui confère un équilibre parfait
- Aussi utilisé comme « dosage » de vins mousseux ou comme ingrédient de cocktails
- Servi avec des desserts, ou comme un dessert en soi
- Accord parfait avec des mets aux saveurs marquées comme le foie gras ou les fromages bleus
- Accompagne étonnamment bien les mets épicés.

Réglementation

En Ontario, la production de vin de glace est encadrée par la Loi de 1999 sur la société appelée Vintners Quality Alliance et les règlements afférents. Des inspecteurs du VQA suivent l'application de normes strictes de la vigne à la bouteille. Les règlements couvrent aussi bien les cépages que les méthodes de vendanges et de vinification, ainsi que les tests qui précèdent la mise en marché. Aucun vin ne peut porter le nom de vin de glace sans avoir été certifié par VQA Ontario.

Trésor viticole ontarien, le vin de glace est un vin succulent, aux saveurs intenses, fait à partir de raisins qui ont été laissés sur les vignes pour y geler naturellement.

Avec des conditions pratiquement idéales pour assurer de façon fiable la production annuelle de vin de glace – des étés chauds permettant de mûrir le raisin et des hivers juste assez froids – l'Ontario produit des vins de glace depuis 1984. La province est considérée comme un leader dans cette catégorie de vins depuis 1991, année où la maison Inniskillin a remporté le prestigieux Grand Prix d'honneur décerné dans le cadre de Vinexpo, à Bordeaux.

Aujourd'hui, l'Ontario est reconnue comme étant un des meilleurs producteurs de vins de glace au monde.

Comment faire du vin de glace

La saison du vin de glace commence quand les raisins encore sur les vignes sont recouverts de filets, afin d'empêcher qu'ils soient dévorés par les oiseaux. Les raisins restent ensuite sur la vigne jusqu'à ce qu'une température de -8 °C soit atteinte de façon soutenue, quelque part entre décembre et février. Pendant la période entre la fin de la saison végétative et la vendange, les raisins se déshydratent et les jus se concentrent, ce qui crée le caractère complexe du vin de glace.

Viticulteurs et vignerons surveillent attentivement la météo, à la recherche d'une période prolongée aux températures optimales de – 10 °C à -12 °C. À ces températures, on obtient un jus très sucré, aux environs de 35 à 39 degrés Brix (une échelle de mesure des sucres). Normalement, une période d'au moins six heures est nécessaire pour la récolte et le pressage des raisins, généralement en pleine nuit. La plupart des domaines vendangent à la main, mais tout récemment, on a également élaboré des méthodes de vendanges mécanisées.

Les raisins fraîchement récoltés sont pressés dans de petites presses hydrauliques. Parce que les raisins sont gelés et que la majorité de leur poids est constitué d'eau, celle-ci reste dans le pressoir sous forme de glace et on n'obtient qu'une petite quantité de jus concentré. Les rendements des raisins vendangés pour la production de vin de glace sont beaucoup plus bas que pour les vins de table, soit à peine 15 % du rendement obtenu lors des vendanges d'automne. Le jus qui donne naissance au vin de glace étant très sucré, il peut être difficile à fermenter. La concentration de sucre crée un environnement hostile aux levures et la fermentation peut s'arrêter assez vite, ce qui donne des vins aux taux d'alcool relativement faibles et aux fortes concentrations de sucre.

« L'Ontario est le producteur de vin de glace le plus important et le plus constant au monde. Les vignerons profitent de notre climat qui leur permet de produire ce cadeau hivernal année après année. Qu'ils soient produits à partir de vidal, de riesling, de cabernet franc ou de tout autre cépage, les vins de glace ontariens possèdent un profil aromatique distinctif qui fera honneur à la cave des collectionneurs comme à celle des néophytes. » – Tony Aspler

Histoire du vin en Ontario

Les premières vignes et la première production de vin en Ontario remontent à 1811, lorsque l'Allemand Johann Schiller transplante 8 hectares de vignes lambruches et hybrides originaires de Pennsylvanie sur les rives de la rivière Credit à Cooksville, à 20 km environ à l'ouest de Toronto.

La production vinicole en Ontario est entrée dans l'ère moderne en 1974, quand Inniskillin reçoit le tout premier permis de fabrication de vin émis depuis la prohibition, en 1916. En seulement quelques années, plusieurs vignobles ouvrent leurs portes et ces pionniers mettent leurs efforts en commun pour jeter les bases de cette industrie naissante.

Visant la qualité, les vignobles ontariens créent le programme d'appellation de vin d'origine VQA (Vintners Quality Alliance) afin d'établir des appellations d'ordre géographiques et de mettre en place des normes de production strictes. La province est fière de son industrie vinicole vivante et florissante.

1811

Johann Schiller transplante des vignes lambruches et hybrides sur 8 hectares à Cooksville, en Ontario.

1866

Des producteurs de raisins du Kentucky plantent des vignes d'origine américaine (Catawba et Delaware) sur l'île Pelée. Le premier vignoble en Ontario, le Vin Villa Winery, voit alors le jour.

1873

George Barnes ouvre les portes du premier vignoble de la région du Niagara, The Ontario Grape Growing and Wine Manufacturing Company. Il sera plus tard renommé Barnes Winery.

1890

La province de l'Ontario compte 35 vignobles, principalement situés dans le comté d'Essex.

1927

La Régie des alcools de l'Ontario (LCBO) est créée afin de réglementer la vente et la distribution de tous les vins, bières et spiritueux et de réglementer l'industrie viticole de la province.

2005

Après trois années d'études, le VQA désigne deux appellations régionales et dix sous-appellations dans la péninsule du Niagara. Il existe 75 établissements vinicoles en Ontario.

2007

Prince Edward County devient une appellation VQA.

2010

De nouveaux vignobles ouvrent leurs portes dans les régions émergentes des comtés de Norfolk et de Grey.

2011

L'événement annuel International Cool Climate Chardonnay Celebration est lancé à Niagara. Il s'agit du premier événement rassemblant des vignerons du monde entier dans la région viticole de l'Ontario.

Avenir

L'Ontario compte 140 établissements vinicoles d'origine VQA et son industrie est toujours florissante.

2001

Le premier vignoble de Prince Edward County, Waupoos Estates Winery, ouvre ses portes.

2000

Le Collège Niagara crée le programme technique en viticulture et en exploitation vinicole ainsi que la Niagara College Teaching Winery.

1996

Le Cool Climate Oenology & Viticulture Institute (CCOVI) est mis sur pied à l'Université Brock.

1991

Le vin de glace cuvée 1989 d'Inniskillin remporte le grand prix d'honneur au salon Vinexpo de Bordeaux, en France.

1988

Les vignobles ontariens créent le programme d'appellation de vin d'origine VQA (Vintners Quality Alliance) afin d'établir des appellations d'ordre géographique et de mettre en place des normes de production strictes qui deviennent régies par la loi en 1999.

1952

Bright Wines arrache 242 hectares de vignes indigènes pour planter des vignes *vinifera* et des cépages hybrides; l'entreprise produira le tout premier vin canadien de type vinifera en 1955.

1974

Le Wine Council of Ontario voit le jour. En 1975, Donald Ziraldo et Karl Kaiser d'Inniskillin reçoivent le tout premier permis de fabrication de vin émis depuis presque 50 ans (Inniskillin Wines).

1978

Les premiers vignobles de vignes vinifera sont fondés par Paul Bosc père au Château des Charmes et par la famille Pennachetti au vignoble Cave Spring.

1979

Le viticulteur allemand Herman Weis achète 20 hectares de terre et plante du riesling au Saint Urban Vineyard, qui fait aujourd'hui partie de Vineland Estates Winery.

1983

Certains vignobles tentent de produire du vin de glace pour la première fois. Le premier vin de glace est commercialisé en 1984.

Les vins d'origine de l'Ontario
Faits saillants

L'œnotourisme attire plus de 1,8 million de visiteurs chaque année en Ontario

L'Ontario compte plus de 170 établissements vinicoles détenteurs de permis, qui produisent du vin de raisin et des vins de fruits

Nombre d'établissements vinicoles qui produisent des vins d'origine VQA : 140

Surface plantée de vignes destinées à la production de vin en Ontario : 6 900 hectares (17 000 acres)

Nombre de vignes en Ontario : 17 millions

Volume annuel moyen de vin de glace produit annuellement : 850 000 litres

Tonnage annuel moyen de raisins utilisés dans les vins d'origine VQA : 33 000 tonnes

Valeur totale des vins d'origine VQA, vente au détail : plus de 350 millions de dollars canadiens

(Statistiques : pour l'année se terminant le 31 mars 2013. Les chiffres ont été arrondis pour les vendanges de 2012.)

Des statistiques plus détaillées sont disponibles dans le rapport annuel de VQA Ontario : www.vqaontario.ca

Les données sur la production de raisins sont tirées du rapport annuel des Grape Growers of Ontario : www.grapegrowersofontario.com

Les informations techniques ont été fournies par le Dr Tony Shaww

« Les zones de production viticole de l'Ontario sont pures et dignes des plus belles cartes postales. On y trouve d'excellents restaurants tenus par des chefs talentueux, ce qui ne fait qu'ajouter au plaisir de continuer notre chasse aux vins de calibre international. » – Ian D'Agata

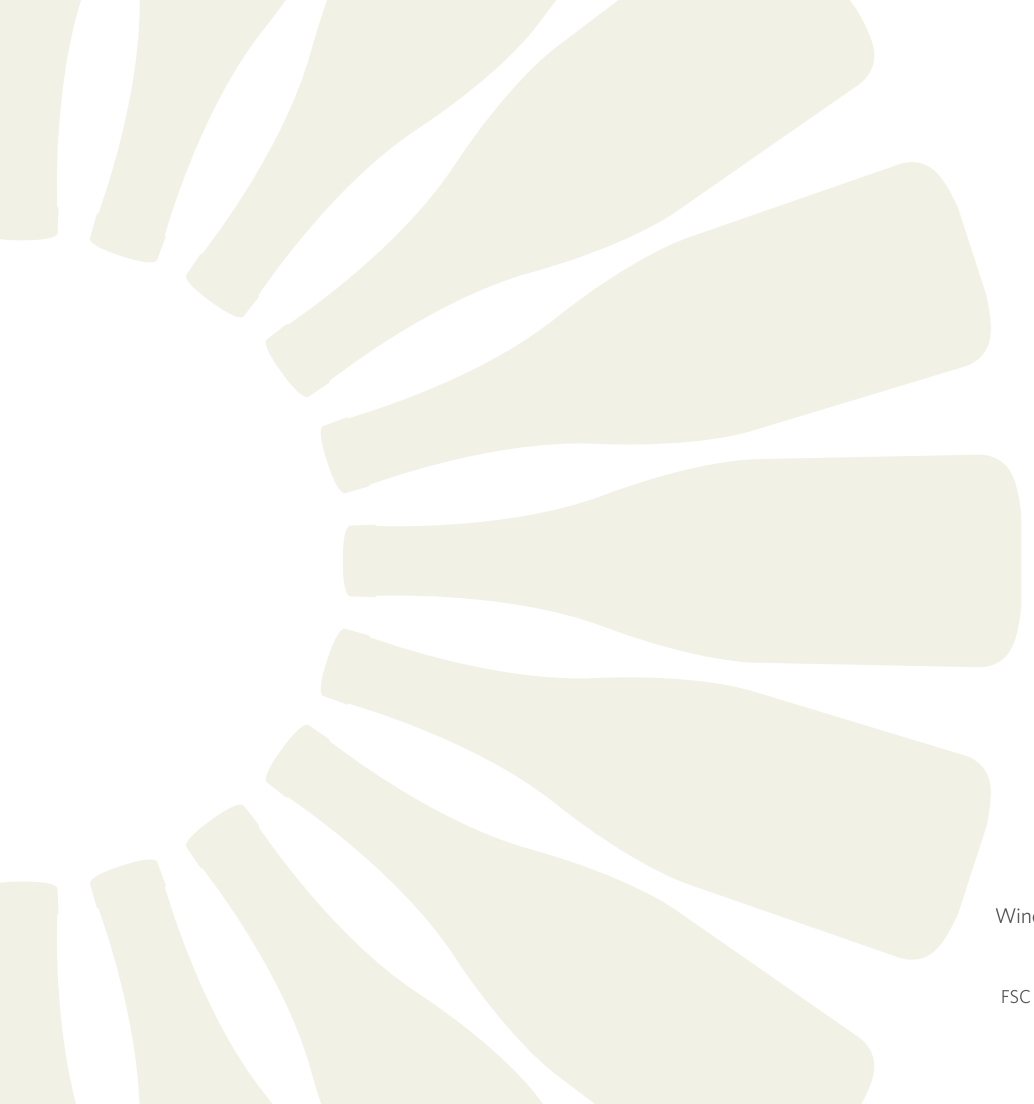
Pour en savoir plus, écrivez à :
info@winecountryontario.ca ou visitez
www.winecountryontario.ca/mediacentre

facebook.com/WineCountryOntario
@WineCountryOnt
WineCountryOnt

Informations à l'intention des voyageurs

- winecountryontario.ca
- Guide des visiteurs de Wine Country Ontario
- Outil de planification d'itinéraire
- Suivez la route des vins
- Application web mobile

French – V3
Published – March 2014



Published by the Wine Council of Ontario

Wine Country Ontario is a trademark of the Wine Council of Ontario

Printed in Canada on Rolland Opaque50
FSC certified 50% post-consumer fibre – manufactured using biogas energy

winecountryontario.ca