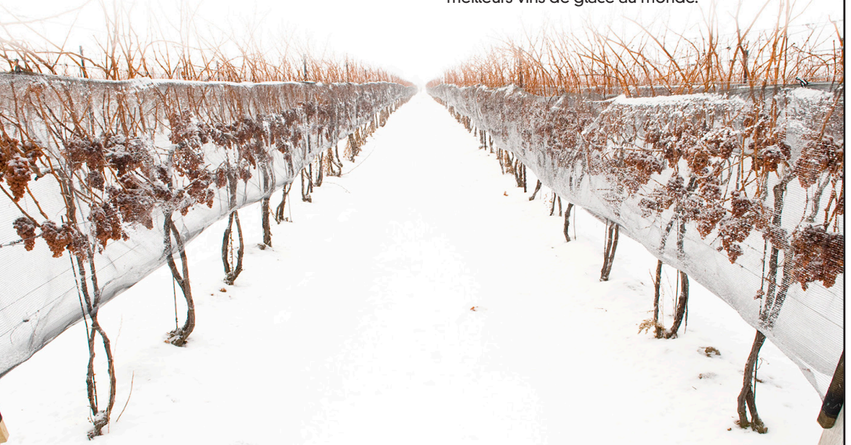
Le Canada, chef de file mondial

Un trésor canadien, le vin de glace est un vin succulent dont les saveurs très riches sont obtenues à partir de raisins qui ont été laissés sur les vignes pour qu'ils y gèlent naturellement. Grâce à des conditions climatiques idéales pour la production annuelle constante de vin de glace – étés chauds pour faire mûrir les raisins et hivers frais (mais pas trop froids) –, l'Ontario produit du vin de glace chaque année depuis 1984, lorsqu'on y a produit du vin de glace commercialement pour la première fois. Les amateurs de vin de partout ont tôt fait de découvrir ce vin particulier et délicieux.

Dès le début des années 1990, le Canada s'est taillé une réputation internationale pour la qualité constante de ses vins de glace et occupe depuis une place sur la scène vinicole mondiale. Le vin de glace canadien, qui se distingue par ses saveurs complexes et intenses issues de sucre, d'acides organiques et d'extraits de baies de raisins concentrés, continue de remporter les concours partout dans le monde.

Aujourd'hui, l'Ontario et la Colombie-Britannique sont reconnus pour produire certains des meilleurs vins de glace au monde.



"Le vin de glace de l'Ontario offre l'une des gammes de saveurs les plus distinctives."

Canada

Wine Country Ontario℠

VQA

VQA WINES OF ONTARIO

Pour obtenir de plus amples renseignements, écrivez-nous à :
info@winecountryontario.ca
www.winecountryontario.ca

« L'Ontario figure parmi les principaux producteurs de vin de glace et est le plus constant. Après tout, nous avons la chance d'avoir un climat qui permet à nos viticulteurs de produire ce cadeau de l'hiver chaque année. Qu'il soit produit à partir de variétés telles que le vidal, le riesling, le cabernet franc ou autres, le vin de glace de l'Ontario offre des profils de saveurs qui peuvent occuper une place d'honneur dans les celliers des collectionneurs et auprès des néophytes. »

– Tony Aspler

French – V2 Published 2017 ©Wine Marketing Association of Ontario

Canada

Le vin de glace canadien

Faits saillants

- Variétés de cépages les plus courants : vidal blanc, riesling et cabernet franc. Certains petits lots comprennent du gewürztraminer, du chardonnay et du cabernet sauvignon.
- Le jus produit par les raisins servant au vin de glace est bien moindre que celui servant aux vins de table. En moyenne, 10 raisins de vin de glace sont nécessaires pour produire 1 ml de ce vin, alors que pour obtenir la même quantité de vin de table, 1,5 raisin suffit.
- Le vin de glace est produit dans toutes les régions productrices de vin au Canada, la majeure partie (90 %) de ce délicieux produit éminemment canadien provenant de l'Ontario. La production annuelle de l'Ontario est de 850 000 L.
- Principaux marchés pour le vin de glace canadien : Canada, Asie, États-Unis et Royaume-Uni.

Comment est-il fabriqué?

La saison débute par l'installation de filets sur les vignes à l'automne pour éviter que les oiseaux mangent les raisins. Les raisins sont laissés sur la vigne jusqu'à une température constante d'au moins -8 °C ou moins (entre décembre et février). Pendant la période qui va de la fin de la saison de croissance jusqu'à la récolte, les raisins se déshydratent, concentrent leurs jus et créent le caractère complexe du vin de glace.

Les viticulteurs et les établissements vinicoles surveillent attentivement la température, attendant qu'elle atteigne entre -10 °C et -12 °C pendant une période déterminée. Cette fourchette de températures produira du jus très sucré, entre 35 et 39 degrés Brix (les degrés Brix constituent une mesure de la teneur en sucre). Il faut habituellement une période d'au moins six heures pour cueillir et presser le raisin – habituellement pendant la nuit. De nombreux domaines vendangent à la main, mais on utilise également des méthodes de vendanges mécanisées.

Les raisins 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. Une petite quantité de jus concentré seulement est extraite. Le jus produit par les raisins servant au vin de glace est bien moindre que celui servant aux vins de table, soit seulement 15 % du rendement prévu pour les raisins cueillis pour les vins de table. Le jus est très sucré et ne fermente pas facilement. 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.

Réglementation

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.

Au Canada, la production du vin de glace est régie par la Loi sur la société appelée Vintners Quality Alliance et par les règlements connexes. Des normes strictes sont contrôlées par les inspecteurs VQA, de la vigne jusqu'à la bouteille. Les règlements couvrent aussi bien les cépages que les méthodes de récolte et de vinification, ainsi que les tests qui précèdent la mise en marché. Aucun vin ne peut porter une étiquette mentionnant « vin de glace » à moins d'être certifié par VQA.

Comment le servir

- Refroidissez le vin de glace dans un seau à glace pendant 15 minutes ou réfrigérez-le pendant deux heures avant de le servir.
- Servez le vin de glace dans un verre à vin blanc habituel pour savourer tout son riche bouquet.
- Prévoyez 1,5 once par personne.
- Le vin de glace se conservera plusieurs semaines si la bouteille qui a été ouverte est bien scellée dans le réfrigérateur.

Goût et caractère

- Selon son cépage, le vin de glace aura une saveur riche et des arômes aux parfums de fruits tropicaux mûrs, de pêche, de miel, d'agrumes, de melon et de fraises.
- Il est sucré avec un solide fond d'acidité qui le rend parfaitement équilibré.
- Il peut également être utilisé comme « dosage » pour les vins mousseux ou les cocktails.
- Le vin de glace se déguste bien avec les desserts et également avec les mets épicés et aromatisés.
- Il est le complément idéal aux aliments riches, fortement relevés, comme le foie gras et les fromages bleus vieillis ainsi que le chocolat noir.