

LES GENS

André Tremblay donnera à la région son premier vin blanc

Dans un mois, André Tremblay accueillera des dizaines de parents et amis à son vignoble de Saint-Fulgence. Ils participeront aux premières vendanges organisées par ce voiturier-remorqueur qui entend mettre en marché, dès le

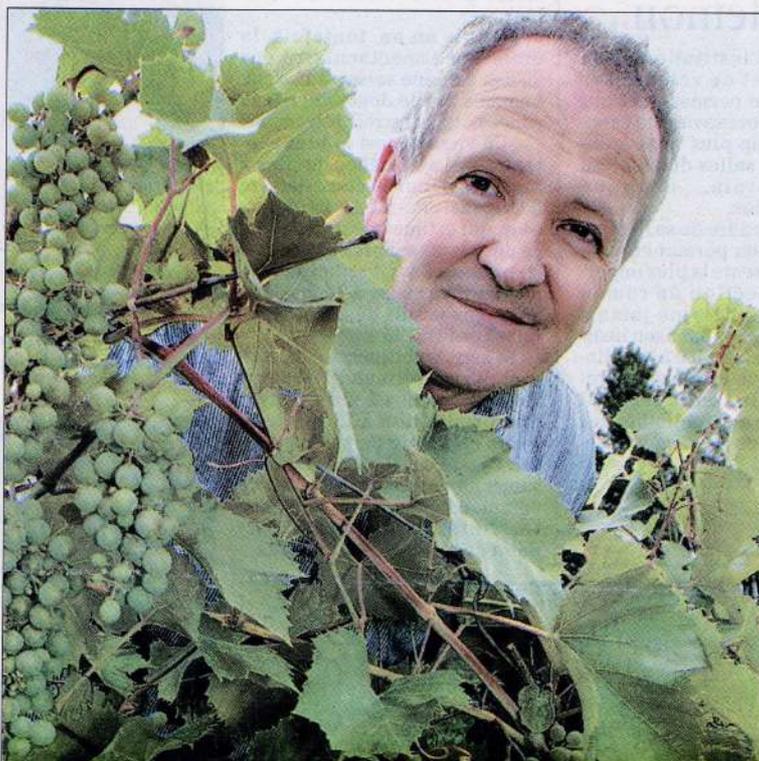


DANIEL Côté

dcote@progresdimanche.com

printemps 2003, un vin blanc identifié au Vignoble du Domaine de l'Anse.

Pour l'heure, le Saguenéen ignore à quoi ressembleront les 2000 ou 3000 bouteilles qui formeront ce cru inédit. Le seul indice dont il dispose provient des vins créés par un producteur de l'île d'Orléans qui utilise le même cépage, un hybride développé en Norvège. Il anticipe un nectar fruité, ce qui ne serait pas pour lui déplaire.



Pelletier et donnait du raisin bleu en abondance.

«Moi-même, je n'en ai aucun souvenir, mais mon père Paul y a travaillé pendant quelques années. Il m'a souvent parlé des vendanges auxquelles il avait participé, ce qui m'a fait réaliser qu'il était possible d'exploiter un vignoble ici», fait remarquer Normand Tremblay.

Il restait à trouver le bon cépage et c'est à cette tâche que lui et André Tremblay se sont consacrés pendant trois ou quatre ans. Il faut croire que leur choix a été judicieux, puisque l'automne dernier, les plus vieilles vignes ont donné leurs premiers fruits, en plus de fournir des centaines de boutures qui ont été plantées cet été.

Jalonées par d'élégants poteaux de couleur jaune, les vignes les plus vieilles avaient donné des raisins en quantité trop limitée pour justifier leur transformation en vin. Ce n'était que partie remise, cependant, et les nombreux bénévoles qui contribueront aux vendanges 2002 seront associés à un événement qui fera date.

«Une fois les raisins enlevés, ils seront pressés, puis le jus fermentera dans des barils de plastique jusqu'au mois d'avril, moment où nous procéderons à

quoi ressembleront les 2000 ou 3000 bouteilles qui formeront ce cru inédit. Le seul indice dont il dispose provient des vins créés par un producteur de l'île d'Orléans qui utilise le même cépage, un hybride développé en Norvège. Il anticipe un nectar fruité, ce qui ne serait pas pour lui déplaire.

«Le goût de son vin blanc est très agréable», confirme André Tremblay. Prenant soin d'ajouter qu'il n'a rien d'un connaisseur, l'homme d'affaires se dit motivé par la perspective de doter Saint-Fulgence d'une attraction touristique qui, de surcroît, mettra en valeur des terres qui étaient inexploitées jusqu'à tout récemment.

«Je trouvais ça de valeur de les laisser se perdre et je voulais créer de l'animation», énonce-t-il. Propriétaire de lots situés au cœur du village, lui et Normand Tremblay, un ami qui a abandonné la comptabilité pour oeuvrer sur le vignoble à temps plein, ont préparé le sol à l'été 1999, puis commencé à planter des vignes.

Le nombre d'unités s'établit à 4700, soit 4500 dans le vert et 200 dans le bleu. Coïncées entre la rivière Saguenay et les



VENDANGES- Propriétaire d'un vignoble à Saint-Fulgence, André Tremblay se donne un mois pour procéder aux vendanges, ce qui conduira à la mise en vente de 2000 à 3000 bouteilles de vin au printemps prochain, soit la première production commerciale de cette nature au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

montagnes qui se profilent à l'arrière, un véritable bouclier qui les protège du vent du nord, la plupart des vignes approchent de leur maturité, ce dont témoignent les lourdes grappes accrochées aux câbles de métal.

«Ici, nous jouissons d'un micro-climat. La chaleur arrive plus vite au printemps et reste plus longtemps à l'automne», explique Normand Tremblay. Puisque le terrain est sablonneux et pentu, ce qui facilite l'écoulement de l'eau, il n'en fallait

pas plus pour rêver du jour où, pour la première fois, un vin de la région serait commercialisé.

Une fête des vendanges

Ce n'est pas l'effet du hasard si le Vignoble du Domaine de l'Anse a pris racine à Saint-Fulgence. C'est dans ce village, en effet, que des vignes ont poussé dans la première moitié du siècle, sur une ferme exploitée par des Jalbert de Chicoutimi. Elle se trouvait à l'Anse-à-

en vin. Ce n'était que partie remise, cependant, et les nombreux bénévoles qui contribueront aux vendanges 2002 seront associés à un événement qui fera date.

«Une fois les raisins enlevés, ils seront pressés, puis le jus fermentera dans des barils de plastique jusqu'au mois d'avril, moment où nous procéderons à l'embouteillage. Il restera ensuite à vendre le produit, ce que nous ferons sur place et peut-être ailleurs dans la région», rapporte André Tremblay.

Cultivés sans herbicides, ni pesticides, ses raisins sont 100% naturels, ce qui représentera un argument supplémentaire en faveur de son vin. Si ses vœux se réalisent, 10 000 plants meubleront le vignoble en 2007 (comme les autres, ils seront protégés par un paillis de plastique) et donneront du rouge et du rosé, en plus du blanc.

«Dans trois ans, quand je disposerai d'un lieu pour recevoir les gens et que les plants seront en pleine production, j'organiserai une fête des vendanges, une activité originale qui aura l'avantage de suivre la haute saison touristique», lance André Tremblay, qui a l'intention d'en faire son projet de retraite.

Autre texte en page B-14

Photo MICHEL TREMBLAY

«Cultivés sans herbicides,
ni pesticides, ses raisins sont
100% naturels.»

VENDANGES