

LA RÉGION VITICOLE DU COMTÉ DE PRINCE EDWARD

Quand on travaille près de la terre, on finit par connaître les sols par cœur. Tantôt les mauvaises herbes sont récalcitrantes, tantôt elles s'arrachent facilement à la main. Un champ peut contenir plusieurs types de sol qui révèlent là où les glaciers ont jadis broyé la roche et là où les eaux de fonte glaciaire se sont accumulées il y a longtemps. Le passé du continent est tracé dans la terre à nos pieds.

Comme tout fermier, le vigneron développe le coup d'œil pour les bons sites de culture. Les Français seraient d'accord avec nous. Après tout, ce sont eux qui ont introduit l'idée du terroir : les meilleurs vins sont faits de raisins cultivés sur les meilleures terres dans des climats favorables. Cela semble simple et logique, n'est-ce pas? Pourtant, il aura fallu des années de culture et de dégustation pour identifier les éléments naturels qui sont essentiels.



Les vignerons du monde entier recherchent la combinaison parfaite de terre, de pierres et de roches avec un approvisionnement d'eau constant, puis assez de chaleur pour faire mûrir le raisin, mais assez de fraîcheur pour produire un vin vivifiant.

Certains des meilleurs vins de la planète émanent d'un sol profond sablonneux et pierreux ou d'un sol d'argile lourde. Dans le comté de Prince Edward, ces deux types figurent parmi notre multitude de sols. De plus, ils renferment du calcaire, l'élément infailible de la viticulture dans un climat frais. Nous avons des sols jonchés de roches qui absorbent la chaleur du jour pour la redistribuer la nuit, puis des sols pierreux et graveleux qui drainent l'excédent d'eau. Nous avons aussi des sols profonds où la croissance est facile et des sols peu profonds où les racines doivent pénétrer les fissures du schiste pour atteindre les eaux souterraines.



Étrangement, nous recherchons ces terres marginales, car les vignes produisent un raisin à la saveur plus intense quand elles affrontent des conditions difficiles.

Toute quête est cependant parsemée d'embûches. Alors que nous rêvons de produire de grands crus, même un atout peut nous nuire selon la saison; ces belles pierres posent parfois problème lorsqu'il faut enterrer les vignes pour l'hiver. Cultiver la terre n'est jamais un labeur infailible, mais il repose toujours sur l'espoir.

Peu importe puisque notre recherche du bonheur œnophile est un délicieux périple en soi.

Nous espérons que vous partagerez ce bonheur avec nous.



Une Région viticole qui a du caractère

Depuis les années 90, lorsqu'un petit groupe d'amateurs de vin ténéreux se sont lancés dans la grande aventure de la culture de la vigne dans le comté de Prince Edward, on a vu les plantations se multiplier. En quelques années, ce comté qui était une curiosité au départ est devenu un secteur viticole désigné. Nous avons ainsi repoussé les frontières viticoles, et chaque récolte apporte de nouveaux éloges à nos vins.

Nous cultivons surtout des raisins à vin de l'espèce Vinifera, notamment des classiques comme le chardonnay, le pinot gris, le gewürztraminer et le riesling pour les blancs, puis le pinot noir, le gamay noir et le cabernet franc pour les rouges. Nous avons déjà été salués pour notre pinot noir, un cépage à la mode qui est réputé pour briser le cœur des vignerons et séduire le palais des amateurs de vin avec ses fines couches de fruits rouges et de poivre.

En Ontario, la viticulture exige le cran et le savoir-faire des agriculteurs. Mais dans le comté de Prince Edward, cela prend aussi un brin de folie. Nous entrons les vignes pour protéger leurs bourgeons du gel afin d'assurer leur survie durant nos hivers imprévisibles; une tâche ardue qui illustre bien notre passion et notre dévouement. Certains de nos membres, au sens pratique, produisent d'élégants Vidal et de solides Baco noirs, des vins faits à partir de raisins hybrides qui résistent aux rudes hivers sans être enfouis sous terre. D'autres font même des expériences avec des cépages encore plus robustes, comme le Castel et le Frontenac.

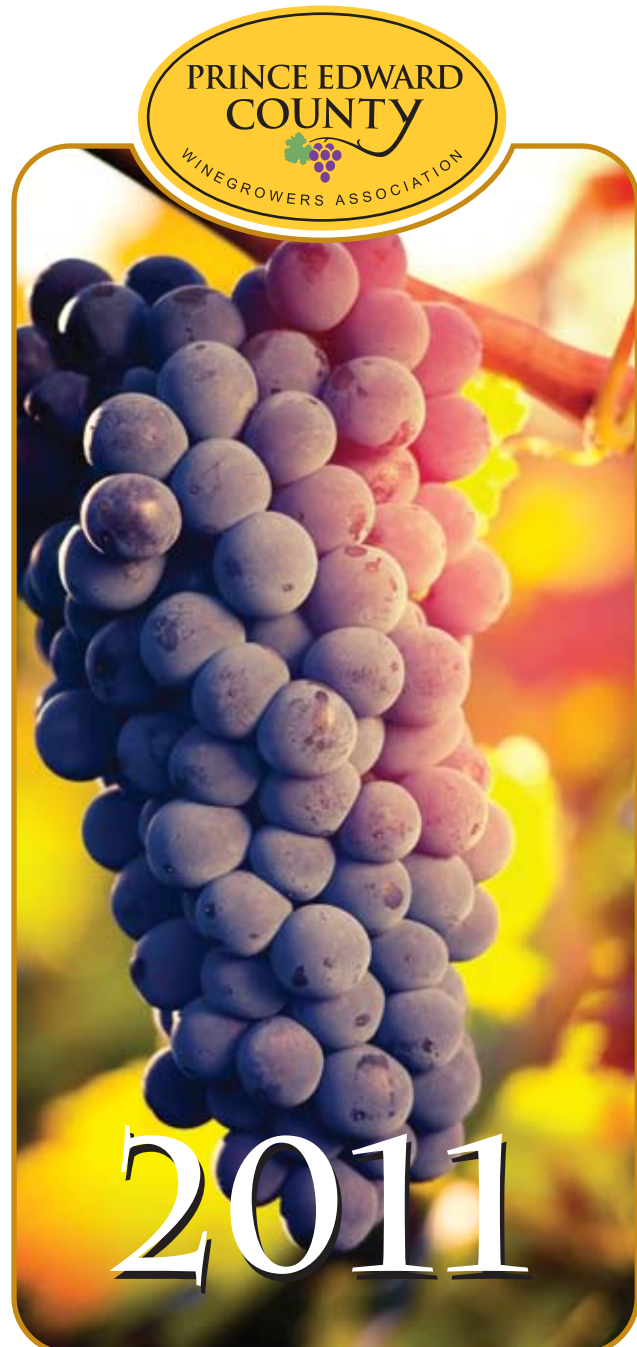
Fidèles à l'esprit du comté, nous sommes aussi fiers que l'étaient jadis les colons loyalistes. Le vin fait exclusivement de raisin cultivé localement peut arborer le sceau doré « 100% locally grown », le nom historique d'un canton précisant la sous-appellation ou l'appellation « comté de Prince Edward » de la VQA (Vintners Quality Alliance). Nous aimons tous les vins, mais comme un nombre croissant de vignerons sérieusement passionnés de la province, nous préférons afficher clairement le contenu de nos bouteilles.

Dans le comté, nos entreprises sont plutôt modestes, mais elles sont de styles variés allant des panoramas grandioses et de l'architecture raffinée jusqu'aux granges d'époque rénovées et à la simplicité des vins de garage. Nos vins proviennent de lopins d'un hectare cultivé précieusement ou de terres de 20 hectares nécessitant le labeur de plusieurs personnes. Nous avons des membres expérimentés et reconnus, puis d'autres qui concrétisent enfin un rêve. Bien que la plupart d'entre nous viennent de la ville, une intéressante migration inverse nous a fortement liés à la terre. Nous nous distinguons en célébrant autant ceux qui cultivent les vignes que ceux qui produisent le vin. Nous nous appelons les vignerons du comté de Prince Edward parce que nous croyons que la production du vin commence dans les champs.

Certains disent que chaque vignoble produit un vin caractéristique. C'est ce que les vignerons traditionnels de France appellent le terroir : cette idée romantique, mystique et scientifique selon laquelle tous les éléments naturels propres à une terre comme le sol, le climat, les vents et la pente sont intégrés de manière unique par le vignoble, puis exprimés par le vin. En se retirant du comté de Prince Edward, les glaciers ont laissé une grande variété de sols calcaires recouvrant un vaste plateau. C'est ce calcaire qui attire les vignerons dans le comté puisqu'il est considéré comme l'élément essentiel aux régions viticoles de climats frais. Nous savourons le sol — son drainage, ses pierres, son schiste sous-jacent, sa profondeur, sa structure et ses minéraux — presque autant que les vins. Il y a aussi nos fameuses sécheresses estivales, les effets modérateurs du lac, le relief vallonné et, bien sûr, les gens qui cultivent les vignes. Tout cela influence le contenu des bouteilles. Les journalistes du vin reconnaissent déjà les saveurs caractéristiques de la plus jeune région viticole de l'Ontario.



CARTE DE LA ROUTE DES VINS



www.thecountywines.com

Les Vignobles



- 1 **VIGNOBLE PLAMONDON** - Type de sol: Ameliasburg loam argileux
Guy Plamondon
20648 Loyalist Parkway, 613-394-6203
Guy.Plamondon@xplornet.ca - Joan.Peterson@xplornet.ca
- 8 **TERRA FERTILIS** - Type de sol: Hillier loam argileux
Milad George Zakhia
18130 Loyalist Parkway, 613-661-0601
milad@terrafertilis.com - www.terrafertilis.com
- 12 **HUBBS CREEK VINEYARD** - Type de sol: Hillier loam argileux
Joseph and John Battista Calvieri
562 Danforth Road (200m. east of Chase Road), 647-521-2395
www.hubbscreekvineyard.ca
- 14 **COLD CREEK VINEYARDS** - Type de sol: Hillier loam argileux
Chris & Silvia Braney
1521 Danforth Road, 905-999-4646
www.coldcreekvineyards.ca - cbraney@telus.blackberry.net
- 18 **DOMAINE DARIUS** - Type de sol: Hillier loam argileux
Joni and Dave Gillingham
Wilson Road, 416-831-9617
www.domainedarius.com
- 21 **BLOOMFIELD ESTATES WINERY** - Type de sol: Hillier loam argileux
Hwy 62 (West of Bloomfield)
- 23 **ROBERT THOMAS ESTATE VINEYARDS & WINERY INC.**
Type de sol: Ameliasburg loam argileux
Thomas & Debra Marshall
784/787 County Road 18, 613-476-4430
debra.marshall@kos.net
- 30 **CAPE VINEYARDS** - Type de sol: Ameliasburg loam argileux
Michael and Trina Lewis
4203 County Road 8, 289-927-0356
capevineyards@yahoo.ca
- 32 **ON THE REACH** - Type de sol: Otonabee loam
Leslie and Susan Shemrock
10941 Loyalist Parkway, 613-373-8833
www.onthereach.ca - info@onthereach.ca

ANNUAIRE DU COMTÉ DE PRINCE EDWARD

SOUPER ET DIVERTISSEMENT

Acoustic Grill (Live Entertainment)
www.theacousticgrill.com
172 Main Street, Picton
613.476.2887

Angéline's Restaurant & Inn
www.angelinesrestaurantinn.com
433 Main Street, Bloomfield
613.393.3301 / 1.877.391.3301

Bloomfield Carriage House Restaurant
www.bloomfieldcarriagehouse.com
info@bloomfieldcarriagehouse.com
260 Main Street, Bloomfield
613.393.1087

Blumen Garden Bistro
www.blumengardenbistro.com
647 HWY 49, Picton
613.476.6841

Devonshire Restaurant
www.devonshire-inn.com
24 Wharf Street, Wellington
613.399.1851 / 1.800.544.9937

East and Main Bistro
www.eastandmain.ca - reservations@eastandmain.ca
270 Main Street, Wellington
613.399.5420

Merrill Inn and Restaurant
www.merrillinn.com - merrillinn@bellnet.ca
343 Main Street, Picton
613.476.7451 / 866.567.5969

Milford Bistro
www.milfordbistro.com
3048 County Road 10, Milford
613.476.0004

La Pergola Restaurant - Casa Dea Winery
www.casadaeestates.com
1186 Greer Road Hillier
613.399.3939 / 1.866.578.3445

The Waring House Restaurant Conference Centre & Cookery School
www.waringhouse.com
395 Sandy Hook Road, Picton
613.476.7492 / 1.800.621.4956

Hoy At Huff (Seasonal)
www.chefmichaelhoy.com
2274 County Road 1 & HWY 62
613.393.5802

The Inn-Lake on the Mountain Resort
www.lakeonthemountain.com
286 County Road 7
613.476.1321

HÉBERGEMENT

Accommodation Association of Prince Edward County
www.thecountytravel - pec@reach.net
On-line accommodation availability
613.476.2421 / 1.800.640.4717

Angéline's Restaurant & Inn
www.angelinesrestaurantinn.com
433 Main Street, Bloomfield
613.393.3301 / 1.877.391.3301

Claramount Inn & Spa
www.claramountinn.com
97 Bridge Street, Picton
613.476.2709 / 1.800.679.7756

County Holiday Homes Vacation Rental Agency
www.countyholidayhomes.com - info@countyholidayhomes.com
613.476.5993 / 1.866.576.5993

Devonshire Inn-on-the-Lake
www.devonshire-inn.com
24 Wharf St., Wellington
613.399.1851

Duck and Loon Bed & Breakfast
www.bbcanada.com/duckloon
630 Hwy 49 (2 kms from Main St.)
613.476.8167

Merrill Inn And Restaurant
www.merrillinn.com - merrillinn@bellnet.ca
343 Main Street, Picton
613.476.7451 / 1.866.567.5969

Edwardian House B&B
www.edwardianhousebandb.com - silvinapauledwards@bellnet
352 Main St., Picton, 613.471.1619

Suite 193 Main
www.suite193main.com - suite193@gmail.com
193 Main St., Picton, 613.476.5943 / 613.848.2786

Suites-on-the-Lake Inn B&B
www.suites-on-the-lake.com
suites-on-the-lake@sympatico.ca
229 Main St., Wellington 613.399.1717

Sunrise Cottage Resort
www.sunsecottageresort.com
sunsecottageresort@bellnet.ca
15841 Loyalist Parkway (east of Wellington)
613.399.3914 / 1.866.878.5633

The Eckhart House By The Sandbanks
www.theeckharthouse.com - info@sandbanksvacations.ca
1356 Country Road 11 (East Lake Road)
1.877.399.2508

The Inn at Huff Estates
www.huffstates.com
2274 County Rd. 1 & Hwy 62
613.393.1414

The Waring House Restaurant Conference Centre & Cookery School
www.waringhouse.com
395 Sandy Hook Road, Picton
613.476.7492 / 1.800.621.4956

VISITE DE VIGNOBLES

Cork It Wine Tours
www.corkitwinetours.ca - corkitwinetours@yahoo.ca
29 Sarah Street, Napanee
613.354.0477

Prince Edward County wine and culinary tours
www.pecwinetours.com - pecwinetours@bellnet.ca
288 Main Street, Bloomfield
613.393.8988

Sandbanks Vacations / County Vacation
www.sandbanksvacations.com
rbarett@sandbanksvacations.com
613.393.2424 / 1.877.399.2508

BRASSERIES

Barley Days Brewery
www.barleydaysbrewery.com
13730 Loyalist Pkwy (west of Picton)
613.476.PINT (7468)

GALLERIES

Oeno Gallery
www.oenogallery.com - info@oenogallery.com
2274 County Road 1 & HWY 62
613.393.2216

ADVERTISING & DESIGN SERVICES

Graphic Design / Corporate Identity - Sacha Warunkiv
www.gosacha.com - sachawarunkiv@gosacha.com
745 Crown Road, Milford
613.476.1773 / 1.877.566.4364

TERROIR

Célébration viticole annuelle du comté

Samedi, le 26 mai 2012



7e édition de la célébration viticole du comté de Prince Edward

Toute nouvelle région viticole de l'Ontario. C'est un rendez-vous à ne pas manquer en 2012.

- * plus de vignobles locaux que vous ne pouvez imaginer
- * plats cuisinés faits de produits locaux
- * musique d'ambiance envoûtante
- * conférenciers qui sauront capter votre attention

Pour plus d'informations, visitez notre site web www.thecountywines.com ou envoyez-nous un courriel à terroir@thecountywines.com