

DANIEL LALANDE { LE VIGNOBLE DE LA RIVIÈRE DU CHÊNE }



PHOTO: JEAN-FRANÇOIS LEMIRE/SHOOTSTUDIO.

« Mon plus grand plaisir, c'est que les amateurs viennent nous voir au vignoble. La passion des débuts s'est transformée en un amour profond de la vigne et du vin, un sentiment que j'aime partager », raconte Daniel Lalande.

● **L'audace d'un rêve** « À 28 ans, j'étais naïf, fougueux et amoureux. Je voyageais, et le vin, ça faisait "wow" dans mon esprit. J'ai acheté une partie de la terre de mon père, j'ai étudié en France, puis en équipe, on a bâti le vignoble. On a rêvé et on a travaillé très fort. J'aime penser qu'il y a tout cela dans nos bouteilles. »

● **Tirer le meilleur du climat** « Dans les Basses-Laurentides, on compte près de 1200 degrés-jours de croissance. Bien sûr, il y a d'autres facteurs qui entrent en ligne de compte, mais cette quantité de degrés-jours est comparable à celle d'une région comme Marlborough, en Nouvelle-Zélande. L'hiver, la vigne est isolée sous une bonne épaisseur de neige. On a des variétés relativement sensibles au froid – chardonnay et pinot noir, notamment –, mais pour contrer les températures glaciales, on déploie la toile géothermique sur l'équivalent d'une douzaine de kilomètres. »

● **Dans le verre** « Nos blancs ont de la fraîcheur, une belle acidité et une personnalité qui leur est propre, tout autant qu'un chasselas suisse ou un assyrtiko grec. Nos rouges se défendent bien ! En 2013, on a décidé de ne pas produire le Phénix, car certains de nos cépages ne correspondaient pas à nos standards de qualité. Je suis fier de cette liberté. Je refuse de croire que les amateurs vont acheter mon vin juste parce qu'il est québécois. On ne boit pas le Phénix ou le William pour encourager le commerce local ! Nos vins ont le devoir d'être bons, et humblement, je peux dire qu'ils le sont ! »

EN BREF

- C'est en voyageant que Daniel Lalande a rêvé de devenir vigneron. En 1998, il se lance avec fougue et passion. De 9 hectares de vigne, il passe aujourd'hui à 16,5.
- Installé sur des terres familiales, à Saint-Eustache, le Vignoble de la Rivière du Chêne crée des emplois à temps plein à 12 familles et à temps partiel à 25 autres, une fierté pour le propriétaire-vigneron.
- Laëtitia Huet, maître de chai, et son équipe y produisent 11 cuvées. Parmi les plus populaires figurent les Phénix et les William rouges et blancs, le rosé Gabrielle et l'incontournable vin de glace Monde.



QUÉBEC

▶ PHÉNIX ROUGE 2012

22,05 \$ 12445074, 750 ML,
12,8 % ALC./VOL.

CÉPAGES : MARÉCHAL-FOCH,
FRONTENAC, LUCY-KHULMAN,
MARQUETTE, BACO NOIR



RÔTI DE LONGE DE PORC
AUX DEUX MOUTARDES

Recette dans SAQ.com

ARÔMES
FRUITS ROUGES, ÉPICES,
VANILLE, NOTES VÉGÉTALES,
BOIS BRÛLÉ

ACIDITÉ - PRÉSENTE

SUCRE - SEC

CORPS - MI-CORSÉ

BOUCHE - GÉNÉREUSE

BOIS - ÉQUILIBRÉ

Quantités limitées. Le millésime peut varier d'une succursale à l'autre.

Découvrez l'univers des produits Origine Québec à la SAQ au www.saq.com/originequebec