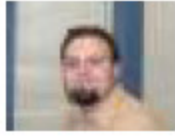


Tous les sens en éveil sur la route des vins de Chaudière-Appalaches



par **Ludovic Côté**

[Voir tous les articles de Ludovic Côté](#)

Article mis en ligne le 27 août 2008 à 14:58

[Soyez le premier à commenter cet article](#)

Lancée en 2007 par quatre vignobles de la région, Le Nordet de Pintendre, Le Ricaneux de Saint-Charles, Verger et vignoble Casa Breton de Saint-Henri et La cache à Maxime de Scott, la route des vins de Chaudière-Appalaches envoûtera les sens des participants à l'événement «Dégustation et découvertes», qui se tiendra les 13 et 14 septembre prochain.

Pour l'occasion, la population aura l'occasion, entre 10h et 19h, de faire le circuit de la route des vins gratuitement à bord de navettes Desjardins à l'achat d'une carte de dégustation au coût de 20 \$ qui donne accès aux activités dans chacun des vignobles. Il sera également possible de faire le trajet en voiture et de se procurer une carte directement sur les sites.

En compagnie du porte-parole de l'événement, le comédien Marcel Leboeuf, les gens pourront déguster quelques-uns des produits élaborés par les vignerons. De plus, quatre celliers remplis de produits du terroir d'une valeur de 500 \$ chacun seront à gagner au cours de cette fin de semaine festive dédiée aux découvertes et au plaisir.

Les quatre vignobles, Les Promenades du Sud de Saint-Romuald et les Galeries Chagnon de Lévis serviront de points d'embarquement où des départs sont prévus toutes les 30 minutes. Pour plus d'information sur les journées «Dégustation et découvertes», rendez vous sur le site Internet: vinappalaches.qc.ca.

Quatre vignobles exceptionnels

Les participants à l'activité des 13 et 14 septembre prochain seront impressionnés par la qualité et la diversité des produits alcoolisés offerts dans les quatre vignobles de la région. Tout d'abord, au Ricaneux de Saint-Charles, ils auront l'occasion de déguster les succulents produits alcoolisés à base de petits fruits concoctés par Jacques Mclsaac, pionnier du vin artisanal dans la région, et ses filles Dominique et Nathalie. Que ce soit avec le Portageur, vin fortifié qui se marie bien à l'apéro avec les fromages forts ou au dessert avec du chocolat noir, ou encore le rosé mousseux, l'apéritif fraise et



Jacques Mclsaac du Ricaneux fera vibrer vos sens avec ces délicieuses boissons faites avec des petits fruits.

framboise ou encore les crèmes de petits fruits (casseille, framboise, sureau, etc.), les participants tomberont sous le charme des créations de ces passionnés.

Ceux-ci pourront également profiter de leur passage à Saint-Charles pour visiter la propriété de 57 hectares, que ce soit au niveau des champs que de la cave.

Du côté du Vignoble Le Nordet, entreprise familiale située en bordure de l'Etchemin à Pintendre, dirigée par Carl Bourget et Hélène Gonthier (avec l'aide de deux de leur fils), les participants ne pourront qu'être impressionnés par la qualité des vins blancs et rouges en présence, plus particulièrement le Solstice d'hiver, un vin blanc haut de gamme qui s'est mérité deux médailles d'or au All Canadian Wine en 2007.

Par ailleurs, une nouvelle bâtisse de 125 places construite récemment servira de «bistrot éphémère» pour permettre aux visiteurs de déguster les vins dans une ambiance des plus festives.

Située dans la magnifique vallée de la rivière Etchemin à Saint-Henri, Verger et vignoble Casa Breton, propriété de Lisette Casabon et de Jean-Paul Breton, propose aux participants non seulement de savoureux cidres (apéritif, mousseux et champenoise) et mistelles (pomme, framboise et prune) à déguster, mais également un succulent jus de pomme. Par ailleurs, la population a l'occasion tout au long de l'année de goûter à la fine cuisine champêtre de la Casa Breton, inspirée de son potager et de produits de la région, tels que le porc élevé au naturel, le cerf, l'agneau, le lapin, les fromages fins et les fruits de son verger.

Enfin, l'escale à La Cache à Maxime de Scott, propriété de Jean Grégoire, permettra aux participants de déguster le Rosé de Maxime et Le Jarret Noir rouge ou blanc, et de visiter ce majestueux bâtiment, qui comprend une gigantesque boutique-cadeaux, «Les trésors de Maxime», comprenant les œuvres de 150 producteurs en agroalimentaires et en artisanat décoratif, des salles de réception pouvant accueillir de 50 à 275 personnes, une salle à manger fenestrée où il est possible de savourer la fine cuisine du chef Christophe Busson, ainsi qu'un spacieux théâtre d'été.

Bref, la route de vin, qui de l'avis de son président Carl Bourget devrait être constituée d'au moins cinq vigneronns l'an prochain, s'avère un moyen privilégié de découvrir la richesse des produits du terroir de Chaudière-Appalaches et de goûter à l'ambiance festive de cette charmante région.