

UNE DÉCOUVERTE

DES PRODUITS ALCOOLISÉS

DES BASSES-LAURENTIDES !



CIDRERIES
VIGNOBLES
et compagnie



Tourisme
Basses-Laurentides

basseslaurentides.com



TRADITION D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

L'histoire de la production d'alcool au Québec débute au temps de la Nouvelle-France. Dès leur arrivée, Jacques Cartier et Samuel de Champlain notent la présence de vignes sur le territoire. Par la suite, des groupes religieux, tels les Sulpiciens et les Jésuites, développent une viticulture précaire et même une cidrerie à Montréal, tandis que les gens du peuple font des boissons alcoolisées avec les fruits sauvages locaux. Mais le manque d'expertise, la concurrence extérieure, l'absence de support gouvernemental et les conditions climatiques difficiles ralentissent le déploiement de la culture jusqu'au début des années 1980.

L'immigration et l'essor du tourisme favorisent l'échange entre les producteurs européens et les jeunes Québécois d'ici. L'adaptation des techniques vinicoles et viticoles au climat du Québec permet alors le développement du secteur qui ne cesse de prendre de l'ampleur jusqu'à ce jour. En 1996, les premiers produits québécois se retrouvent à la SAQ. Et aujourd'hui, les produits alcoolisés du Québec sont récompensés à travers le monde et prennent la place qu'ils méritent dans la tradition de chez-nous.





BIENVENUE DANS LE TERROIR FERTILE DES BASSES-LAURENTIDES !

Les Basses-Laurentides regorgent de producteurs de boissons alcoolisées. Du vin au cidre en passant par la liqueur de cassis, l'hydromel et les boissons à base d'érable, les amateurs de produits du terroir seront comblés. De belles trouvailles vous attendent en route. Vous ferez la rencontre d'hommes et de femmes passionnés : les vigneronnes des Basses-Laurentides. Ils vous ouvrent leurs portes et vous invitent à découvrir leur talent. Et afin de bien préparer votre visite, ce dépliant vous offre toutes les informations dont vous avez besoin.

Bonne route!

CITATIONS DE GRANDS HOMMES

«Boire du vin c'est boire du génie»
Baudelaire

«Le vin est la partie intellectuelle du repas»
Dumas

«Le vin est de l'eau emplie de soleil »
Galilée

«Je ne connais de sérieux ici bas
que la culture de la vigne»
Voltaire

AUX CASSIS D'ARGENTEUIL

1



Depuis 2007, **Aux Cassis d'Argenteuil** cultive et transforme le cassis Titanie et Ben Lomond. Le cassis est un fruit très aromatisé et acidulé, dont les caractéristiques se reflètent dans les produits. À ce jour, l'entreprise élabore 3 produits alcoolisés : *le Rubis* (apéritif 13,5 %), *le Rastel* (vin de type porto 19 %), ainsi que *le Reflet d'Automne* (crème de cassis 19%). Toute la culture se fait dans le plus grand respect de la nature, sans pesticides ni engrais chimiques. Passez à la boutique pour découvrir d'autres produits au cassis tels que des gelées, du chocolat, du sirop et du vinaigre.

Heures d'ouverture

Pour nos heures d'ouverture et nos tarifs, consultez notre site internet.



210, route des Seigneurs, (Route 327)
Saint-André-d'Argenteuil, J0V 1X0
450 562-0897
cassisargenteuil.com



AU JARDIN D'EMMANUEL

2



Au début des années 2000, les propriétaires Christiane Paquette et Jean Bourque, du **Jardin d'Emmanuel**, ont planté 4 000 pieds de vignes. Jeune vignoble opéré depuis 2011, il offre une variété de 5 vins : un vin rosé, un vin blanc, à un vin rouge, un cidre apéritif et un vin rouge fortifié. Le Jardin d'Emmanuel est maintenant fier d'avoir dans leur équipe M. Sébastien Vicaire, un jeune et talentueux maître de chai. Il s'est associé aux propriétaires en 2012. Les cépages utilisés sont : **Lucie Kuhlmann, Vandal-Cliche, Sainte-Croix, Maquette et Maréchal Foch.**

Heures d'ouverture

De janvier à avril:

Samedi et dimanche de 11 h à 17 h.

De mai à décembre:

6 jours semaine de 10 h à 17 h.

Fermé le lundi.

Visites guidées:

10 \$ pour une visite complète sur rendez-vous,
3 \$ pour une visite éclair.



153, rang Sainte-Sophie
Oka, J0N 1E0
514 774-3197

aujardinemmanuel.ca



DOMAINE DU PETIT SAINT-JOSEPH

3



Les vergers du **Domaine du Petit Saint-Joseph** ont été exploités pendant 39 ans par la famille Laporte. Depuis 2011, c'est la famille Simard qui a repris l'exploitation. La cidrerie du Petit Saint-Joseph offre deux différents cidres: son cidre léger ou tranquille (6,5%), ainsi que son cidre de glace (10,5%), tous deux fabriqués avec un amalgame des pommes McIntosh, Cortland et Empire. Vous trouverez également d'autres produits de la pomme, comme des moûts de pommes et des gelées. Les produits du Petit Saint-Joseph reflètent le goût unique de la région et sont réalisés par des artisans passionnés.

Heures d'ouverture

Samedi et dimanche de 8 h 30 à 20 h.

Sur appel la semaine.

Visites guidées: gratuites



1944, rang Du Domaine
Saint-Joseph-du-Lac, JON 1M0
450 623-0687
domainedupetitjoseph.ca



DISTILLERIE HYDROMELLERIE INTERMIEL

4



Fondée en 1976, **Intermiel** gère la production de 5 000 ruches, exploite une érablière de 15 000 entailles et un verger de 600 pommiers. Cette ferme apicole se spécialise dans la production d'hydromels (vins de miel), d'hydromels aux fruits, de boissons alcoolisées à l'eau de vie d'éryable et de cidres de glace. Depuis le début des années 1990, le côté innovateur de la famille Macle et le savoir-faire de leur œnologue ont fait gagner à Intermiel de nombreux prix et distinctions, dont une médaille d'or en 2012 au concours « International Mazer Cup » pour leur cidre de glace. Visitez l'hydromellerie pour comprendre leurs méthodes de fabrication et pour déguster leurs produits.

Heures d'ouverture

Tous les jours de 9 h à 18 h.

Visites guidées: 7,50 \$

10 291 rang La Fresnière
Mirabel, J7N 3M3
450 258-2713
intermiel.com



LA PETITE PAYSANNE

5



Ferme artisanale où l'on cultive le cassis et la vigne sur un site enchanteur bordé par la rivière Achigan, **La Petite Paysanne** crée des produits agroalimentaires à base de cassis depuis une dizaine d'années. L'entreprise élaboré deux produits à base de cassis : la crème de cassis *Douce Volupté* (22 %) médaillée OR lors de la Coupe des Nations 2011, et la mistelle de cassis *Noble Nectar* (18 %) médaillée DISTINCTION lors de la Coupe des Nations 2011. La Petite Paysanne possède également un vignoble de 2 500 vignes et ajoutera très bientôt différents vins à sa production.

Heures d'ouverture

Du 21 juin au 7 octobre :

Jeudi au dimanche de 10 h 30 à 17 h.

Sur réservation pour des groupes.

Visites guidées: 8 \$

1100, Achigan Est
Sainte-Sophie, J5J 2P9
450 431-2522
lapetitepaysanne.ca



CIDRERIE DU VERGER GERVAIS ET LABELLE

6



Depuis 2006, la **Cidrerie du Verger Gervais et Labelle** prépare des boissons alcoolisées artisanales avec des fruits cueillis directement au verger. *Le framboisier* et *Le mistelle de framboise* ont d'abord été développés, suivis d'un excellent cidre, *Pommes tardives* (10 %) et deux cidres de glace : *Tempête* (10 %) et *Tempête Cuvée Spécial* (10 %). Finalement, une crème de cassis vieillie de cinq ans, *la Baie noire*, s'est ajoutée aux produits offerts. Au cours des années, la Cidrerie du Verger Gervais et Labelle a mérité de nombreuses médailles et prix prestigieux. L'élaboration des cidres est faite à partir d'une variété de pommes sucrées et peu acides, ce qui leur donne un goût fruité exempt d'amertume.

Heures d'ouverture

Du 1^{er} septembre au 20 octobre :

Tous les jours de 9 h à 17 h.

Sur réservation le reste de l'année.

Visites guidées:

Les prix sont fournis sur demande et varient selon le type de dégustation.

1673, chemin Principal
Saint-Joseph-du-Lac, J0N 1M0
450 491-7319
vergerpommalefun.com



VERGER LACROIX

CIDRERIE

7



Depuis plus de 20 ans, 4 générations de la famille Lacroix se vouent à la pomiculture. Pascal Lacroix et son épouse Danielle Marceau, appuyés de leurs 3 filles, poursuivent aujourd’hui la tradition. L’entreprise offre 2 cidres de glace : *Le Givre de St-Joseph* (10 %) et *l’Art du Givre* (12 %), un cidre de glace pétillant, *Lacroix Signature* (10 %), un cidre de feu, *Le Feu Sacré*, un cidre tranquille, *La Brise de St-Joseph* ainsi qu’un cidre pétillant, *La Roséianne*. Les cidres du **Verger Lacroix** plaisent à tous les palais. De la cueillette de fruits faite à la main et dans toutes les étapes de fabrication, aucun équipement mécanisé de type industriel n'est utilisé.

Heures d'ouverture

De janvier à juillet:

Lundi au vendredi de 9 h à 16 h 30.

Samedi et dimanche sur appel.

D'août à décembre:

Lundi au dimanche de 9 h à 17 h

649, chemin Principal
Saint-Joseph-du-Lac, J0N 1M0
450 623-4888
vergerlacroix.ca



LES VERGERS LAFRANCE

8



Les Vergers Lafrance, c'est l'histoire de 3 générations de pomiculteurs passionnés par leur métier qui se sont transmis leur savoir-faire. M. Lafrance a lancé près d'une quinzaine de cidres différents, tous fabriqués de façon artisanale, en utilisant un équipement de haute qualité conseillé par les grands vignerons de France et d'Italie. Éric Lafrance, petit-fils du fondateur, et son épouse Julie Hubert assurent maintenant la relève. **Les Vergers Lafrance** produisent des cidres tranquilles, mousseux, aromatisés ainsi que des cidres de glace et des cidres de glace mousseux. À travers les années, ceux-ci ont gagné de nombreux prix et distinctions. Plusieurs produits Lafrance se retrouvent dans les succursales de la Société des Alcools du Québec (SAQ).

Heures d'ouverture

Ouvert de 9 h à 17 h, tous les jours.

Visites guidées: de 3 \$ à 12 \$

1473, chemin Principal
Saint-Joseph-du-Lac, J0N 1M0
450 491-7859
lesvergerslafrance.com



VERGER LAMARCHE

9



À 100 pas du cœur du pittoresque village de Saint-Joseph-du-Lac, presqu'à l'ombre du clocher, le Verger Lamarche s'agrippe au flanc de la montagne. Depuis 1989, le **Verger Lamarche** crée les cidres *Chantepom* dont le cidre de glace (8,5 %), le cidre liquoreux (8,5 %), le cidre tranquille cuvée de *la Montée* (8,5 %), le cidre pétillant *Le Montagnard* (5 %) ainsi que le cidre mousseux *Cuvée de la Montée* (9,5 %). Les cidres sont conçus avec des pommes récoltées à même le verger. Tous les produits du Verger Lamarche sont certifiés aliments Québec et sont 100 % naturels.

Heures d'ouverture

De la Fête du travail jusqu'à l'Action de grâces:
Tous les jours 9 h à 17 h.



175, montée du Village
Saint-Joseph-du-Lac, J0N 1M0
450 623-0695
vergerlamarche.com



VIGNOBLE DES NÉGONDOS

10



Le **Vignoble des Négondos** est le premier vignoble familial certifié biologique au Québec. Établi depuis 1995, sur un coteau rocheux en légère altitude, le site est propice à la culture de la vigne. On en compte plus de 3 hectares dont les cépages cultivés ont été sélectionnés pour leur résistance aux maladies et pour leur qualité gustative. À ce jour, l'entreprise produit 3 vins blancs secs, ainsi que 2 vins rouges, dont le premier est élaboré en cuve. Il garde donc la pureté des fruits rouges. Le second, plus complexe, peut accompagner les plats plus soutenus. Un vin rosé et un vin fortifié rouge complètent les produits offerts au **Vignoble des Négondos**.

Heures d'ouverture

De mai à octobre:
Tous les jours en après-midi.
Sur rendez-vous le reste de l'année.
Visites guidées: 7 \$

7100, rang Saint-Vincent
Mirabel, J7N 3N1
450 258-2099
negondos.com



VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

11



« Nos passions : les gens, le vin et la vigne ! » Depuis la fondation du domaine en 1998, le **Vignoble Rivière du Chêne** s'engage à offrir un vin du Québec authentique, vinifié dans le respect de la pure tradition et avec la volonté de contribuer à la reconnaissance des vins québécois. Aujourd'hui, c'est plus de 20 hectares de vignes, une cuverie moderne, une cave à vin impressionnante, une production de 11 500 caisses et la certification « Vin du Québec certifié » qui démontrent l'engagement et la passion des propriétaires, Daniel Lalande et Isabelle Gonthier. L'entreprise produit à ce jour une douzaine de vins, dont plusieurs en vente à la SAQ.

Heures d'ouverture

Ouvert tous les jours de 10h à 17 h.

Visites guidées: 10 \$

807, Chemin Rivière-Nord
Saint-Eustache, J7R 0J5
450 491-3997
vignobleriviereduchene.ca



VIGNOBLE

LA ROCHE DES BRISES

12



C'est en septembre 1992 que Gina Pratt et Jean-Pierre Bélisle sont tombés en amour avec le panorama exceptionnel de Saint-Joseph-du-Lac. Dès 1993, ils procèdent à la plantation de 5 000 plants de vignes. Aujourd'hui, leurs 35 000 plants de vignes hybrides font la fierté de ces 2 vignerons. Le **Vignoble la Roche des Brises** fut le premier vignoble à s'implanter sur la Rive-Nord. La Roche des Brises est un producteur de vins rouges, tout en élaborant des vins fortifiés de style porto, un vin blanc, des mistelles de raisins, sans oublier son vin de glace d'un noir opaque. Grâce à ses vins, l'entreprise a remporté plusieurs médailles dans différents concours.

Les cépages utilisés sont : **Maréchal Foch, Lucy Kuhlmann, Sainte-Croix, Vandal-Cliche et le Geisenheim 322.**

Heures d'ouverture

De mai à octobre:

Samedi et dimanche de 12 h à 16 h.

Visites guidées: 7 \$

2007, chemin Principal
Saint-Joseph-du-Lac, J0N 1M0
450 472-2722
rochedesbris.es.com



VIGNOBLE LES VENTS D'ANGE

13



Bercé par les vents angéliques qui soufflent sur Saint-Joseph-du-Lac, le vignoble **Les Vents d'Ange** est enraciné dans un terroir des plus propices à la culture. C'est en 1998 que leur belle histoire débute avec l'implantation du vignoble et le développement d'une passion pour leurs produits. Pour les propriétaires, il est primordial de transmettre l'amour de la terre, de promouvoir l'agriculture et les vins de chez-nous. Depuis 2006, Sylvie D'Amours et André Lauzon produisent des vins à l'équilibre parfait, complexes et élégants, avec des raisins vendangés à la main.

Les cépages utilisés sont : **Prairie Star, Kay Gray, Montréal Bleues, Summer Set** ainsi que le **Sainte-Croix**.

Heures d'ouverture

D'août à octobre:

Tous les jours de 9h à 17h.

De novembre à décembre:

Samedi et dimanche de 9h à 17h.

Sur rendez-vous le reste de l'année.

Visites guidées: entre 7 \$ et 9 \$

839, chemin Principal
Saint-Joseph-du-Lac, J0N 1M0
450 623-4894
vignobleventsange.com



charmant
aromatique
brillant
corsé rond
raffiné **gracieux**
lumineux
noble
distingué **généreux**
élégant
charmeur **racé**
délicat authentique
fruité **charnu**
séduisant

LÉGENDE



SERVICE DE
RESTAURATION



TERRASSE



ACTIVITÉS POUR
LES ENFANTS



BOUTIQUE



SENTIERS
DE MARCHÉ



SALLE DE
RESTAURATION



TABLE À
PIQUE-NIQUE



DÉGUSTATION
DE PRODUITS



PRODUCTEUR
DE CASSIS



PRODUCTEUR
DE VIN



PRODUCTEUR
DE CIDRE



PRODUCTEUR
D'HYDROMEL



PRODUCTEUR,
D'ALCOOL D'ÉRABLE



INFORMATION

TOURISTIQUE

SAINT-EUSTACHE

600, rue Dubois
Saint-Eustache, QC, J7P 5L2
1 866 491-4449

OKA

183, rue des Anges
Oka, QC, J0N 1E0
1 866 491-4449

LACHUTE

540, rue Berry
Lachute, QC, J8H 1S5
1 866 562-1457

GRENVILLE

428, rue Principale
Grenville, QC, J0V 1J0
1 866 562-1457

Tourisme
Basses-Laurentides



Toujours le bon choix!

Québec 

MRC
ARGENTEUIL

SAINTE-ANDRÉ-D'ARGENTEUIL

ROUTE DES SIEGHENS / CHEMIN PRINCIPAL
CHEMIN DU GRAND COTEAU DES HÈTRES
327

TERROIR DES BASSES-LAURENTIDES !

MRC
DE LA RIVIÈRE-DU-NORD

SAINTE-SOPHIE

DE L'ACQUAN EST

158

SAVIEZ-VOUS QUE...

Plusieurs villes de la région des Basses-Laurentides font partie de la zone climatique 5b, soit celle la plus favorable à la culture de nos plantations.

Le cépage le plus cultivé dans les Basses-Laurentides est le Vandal-Cliche, nommé en l'honneur de Joseph Vandal, le père de la viticulture moderne québécoise.

Le cidre de glace est une invention québécoise dont la réalisation nécessite un climat hivernal rigoureux.

Transatop 10 des vignobles les plus importants en superficie au Québec : 2 sont situés dans les Basses-Laurentides

LES PRODUCTEURS

- ① AUX CASSIS D'ARGENTEUIL
- ② AU JARDIN D'EMMANUEL
- ③ DOMAINE DU PETIT SAINT-JOSEPH
- ④ DISTILLERIE HYDROMELLERIE INTERMIEL
- ⑤ LA PETITE PAYSANNE
- ⑥ CIDRERIE DU VERGER GERVAS ET LABELLE
- ⑦ VERGER LACROIX CIDRERIE
- ⑧ LES VERGERS LAFRANCE
- ⑨ VERGER LAMARCHE
- ⑩ VIGNOBLE DES NÉGONDOS
- ⑪ VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE
- ⑫ VIGNOBLE LA ROCHE DES BRISES
- ⑬ VIGNOBLE LES VENTS D'ANGES

CIDRERIES
VIGNOBLES
et compagnie

