



# L'Auberge du Lac Morency cultive son vignoble

Par Nathalie Nolin

Par Nathalie Nolin

Quel pourrait être le rêve d'un sommelier, devenu directeur d'un complexe hôtelier, qui abrite une des plus intéressantes caves à vin du Québec? Réponse: regarder pousser ses vignes et produire lui-même son vin. Voilà le rêve que François Peloquin a réalisé à L'Auberge du Lac Morency, située à Saint-Hippolyte.

C'est ainsi que les clients qui choisissent L'Auberge du Lac Morency peuvent dorénavant voir des vignes un peu partout sur le terrain de l'hôtel. Et après les vendanges, ils pourront déguster le vin de glace produit sur place par l'aubergiste.

Un lopin de terre rocailleuse a été aménagé en 2006 pour y accueillir les premiers 500 plants. «Ça faisait longtemps que j'y pensais. Je me disais que ce serait tellement plus

beau comme environnement avec des vignes autour des condos», raconte le directeur, vêtu d'un bermuda et chaussé de bottes de construction. Le sécateur à la main, il taille quelques plants non sans cacher sa fierté pour ses vignes d'un beau vert tendre, aucunement aspergées d'un quelconque pesticide.

À ce jour, 2500 plants poussent sur les terrains de l'hôtel, un mélange de deux cépages, le Vidal provenant de France et le Frontenac, un mélange. Les fruits blancs de ces vignes serviront à la fabrication d'un vin de glace. «J'aimerais sortir les premières 500 demi-bouteilles cette année», affirme M. Peloquin. Le vin de glace, très apprécié par les Européens et les Américains qui viennent nombreux à L'Auberge, sera vendu sur place seulement. «Nous le mettrons peut-être aussi sur la carte des vins vendus au verre pour la salle à manger.»

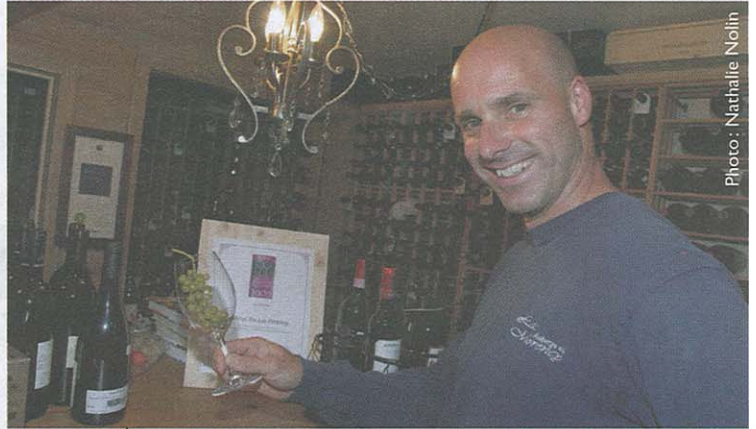


Photo: Nathalie Nolin

Les raisins cueillis à partir des vignes plantées sur les terrains de L'Auberge du Lac Morency aboutiront un jour prochain dans les verres servis en salle à manger de L'Auberge, au grand bonheur de François Peloquin, directeur de l'établissement et sommelier de profession.

Les clients pourront donc se vanter d'avoir goûté le vin du *Vignoble du temps partagé*. C'est le nom donné par M. Peloquin en l'honneur du propriétaire de l'hôtel et des condos vendus grâce à la formule bien connue du «time sharing». L'interprétation plus romanesque de l'appellation signifie le temps que l'on partage en bonne compagnie lors d'un séjour à L'Auberge du Lac Morency.

### De la vigne à la cave

«Ce que j'aimerais, c'est construire un chai où l'on fabrique le vin pour pouvoir y amener les gens et que l'on «tripe» vin avec eux à toutes les étapes de la vinification jusqu'à la dégustation.» L'Auberge du Lac Morency serait le premier complexe hôtelier au Québec à avoir son propre vignoble et à produire sur place son vin.

Il faut dire que M. Peloquin, qui a suivi son cours de sommellerie à l'École hôtelière de Sainte-Adèle, cultive depuis 16 ans sa passion pour le vin. Le restaurant de L'Auberge du Lac Morency vient d'ailleurs de remporter le «Best of award of excellence», prestigieuse

reconnaissance accordée par le magazine américain *Wine Spectator*. Seulement 17 restaurants au Québec se sont vus octroyer une telle mention. Le prix récompense une carte de plusieurs centaines de vins provenant de partout dans le monde et de millésimes variés. L'Auberge en compte 550 différents, soigneusement choisis par M. Peloquin et son sommelier Jean-Yves Bernard.

Les amateurs de vin savent qu'un autre restaurant des Laurentides décroche à chaque année depuis 1988 un grand prix du *Wine Spectator*. Il s'agit du Bistro à Champlain, situé à Sainte-Marguerite-du-Lac-Masson. Ce dernier se voit décerner le «Grand Award of excellence», qui récompense les caves disposant de plus de 1500 produits différents, de partout dans le monde, en tous millésimes, et en tous formats. Champlain Charest en possède plus de 4000 variétés pour un total de 35 000 bouteilles.

J'ai demandé à M. Peloquin s'il espérait faire compétition au Bistro à Champlain. «Bien sûr que non, me dit-il en souriant. C'est comme comparer la ligue américaine à la ligue nationale au hockey.» Chose certaine, le sommelier Peloquin qui a fait ses armes «dans les ligues majeures», puisqu'il a été sommelier au Bistro à Champlain pendant quelques années, et aussi restaurateur, peut se vanter d'avoir remporté les plus grands honneurs dans sa catégorie.

«Ce que j'aime de mon travail ici, c'est que mon bureau, il est dehors», dit-il. Vous ne serez donc pas surpris de le voir lui-même récolter ses raisins aux premières gelées de l'hiver. Finalement, tout comme celui de sommelier, restaurateur et directeur de complexe hôtelier, le métier de vigneron devrait tout aussi bien lui convenir.

François Peloquin, directeur du complexe hôtelier L'Auberge du Lac Morency, prend plaisir à s'occuper lui-même de ses vignes plantées autour de l'hôtel et qui produiront un vin de glace dès cet hiver.

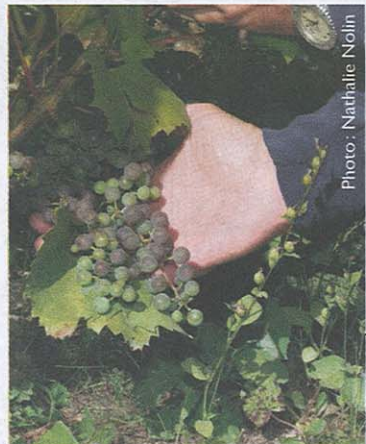


Photo: Nathalie Nolin

# Lac Morency Auberge du

**Vignoble du temps partagé**  
VIGNOBLE NORDIQUE  
450-563-5546