

CELLIER

LA PASSION DES VINS ET ALCOOLS FINS

PRINTEMPS 2013

**UN ENGOUEMENT
POUR LE PROSECCO**

LE VIN, LA VIE

MARCO CALLIARI

LE PLUS ITALIEN
DES CHANTEURS
QUÉBÉCOIS

MARCO DI VAIO

STAR DE L'IMPACT

TERROIR D'ICI

SIROP D'ÉRABLE
HAUT DE GAMME

MARCO CALLIARI



**LE TOUR
DE L'ITALIE
À VOS
MARQUES !**

NOUVEL ARRIVAGE : 40 VINS EN VENTE LES 7 ET 21 MARS

SUIVEZ-NOUS SUR
FACEBOOK.COM/SAOCELLIER



Aux yeux des meilleurs producteurs acéricoles, le monde vinicole devrait être une source d'inspiration, tant pour la mise en valeur du terroir que pour la commercialisation et même la dégustation, qu'on n'hésite pas à faire dans des verres... à vin.

Noblesse oblige

SIROP D'ÉRABLE D'EXCEPTION

UN GROUPE DE PETITS PRODUCTEURS QUÉBÉCOIS ENTREPREND D'ÉLEVER UNE PARTIE DE SA PRODUCTION ACÉRICOLE À UN NIVEAU SUPÉRIEUR, POUR FAIRE ÉCHO AU MONDE VITICOLE.

PAR JOSEF LARIVÉE

Tout a commencé par une boutade. Pierre Deragon est président d'une entreprise de gestion d'un parc automobile, qui satisfait une prestigieuse clientèle depuis de nombreuses années. Il est aussi propriétaire d'une érablière qu'il exploite pour son bon plaisir. Il y a 3 ou 4 ans, un de ses clients, lui-même président d'une grande entreprise québécoise et acériculteur à ses heures, s'est vanté lors d'une discussion de conclure que son sirop était en voie de devenir le meilleur de tous. Mis au défi, Pierre Deragon s'est senti amicalement interpellé.

C'est ainsi qu'est née la Commanderie de l'Érable, pour juger du meilleur sirop. Les petits producteurs qui en sont membres – en réalité, des gens d'affaires dont d'illustres figures du Québec inc., des artistes, des propriétaires de restaurants et autres amateurs de la gastronomie – se réunissent afin de comparer leurs

moutures et de désigner un gagnant. Le but avoué de la Commanderie est de promouvoir le sirop d'érable puis d'assurer sa mise en marché. Actuellement, des dégustateurs chevronnés, dont des sommeliers, des chimistes, différents

membres de confréries bachiques et des producteurs de sirop d'érable, sélectionnés par la Commanderie et par la SAQ, sont invités, chaque printemps, à se faire rouler le sirop en bouche pour en détecter toutes les subtilités.

À L'IMAGE DES HOSPICES DE BEAUNE

Pour la première fois cette année, la Commanderie de l'Érable organise un encan à l'image de celui des Hospices de Beaune auquel participent les Bourguignons depuis plus de 150 ans, et que la maison Christie's gère depuis peu. Ici, les 10 meilleurs producteurs de sirop d'érable seront appelés à mettre aux enchères 100 bouteilles chacun. Les profits de cette vente de charité seront offerts à une Fondation différente chaque année. On ne sait pas encore à combien s'élèvera le prix d'une bouteille. Mais les consommateurs sont de plus en plus soucieux de la qualité des produits qu'ils consomment. Il n'y a donc aucune raison pour que le sirop d'érable, produit si pur et si unique, n'arrive pas à gagner ses lettres de noblesse.

NOBLESSE OBLIGE *suite >>*

DÉGUSTER COMME À LA CAVE

Rolland Urbain, l'un des pionniers dans ce désir d'élever le sirop d'érable à un niveau de fierté nationale, se dit impressionné par le sérieux des actuelles dégustations. « Dans mon temps, on faisait ça avec les moyens du bord. Certains goûteurs

l'ancêtre de la Commanderie, dont Rolland Urbain était le président il y a une vingtaine d'années, il y avait ce désir de donner au sirop ses lettres de noblesse. « On est loin des terroirs et des appellations, avoue l'actuel président de la Commanderie, Pierre Deragon, mais on veut développer

« Contrairement au monde vinicole, en acériculture, on surveille la médiocrité, mais on n'honore pas l'excellence. »

- PIERRE DERAGON, PRÉSIDENT DE LA COMMANDERIE DE L'ÉRABLE

fumaient deux paquets de cigarettes par jour! D'autres devaient évaluer le sirop d'un voisin de longue date; je ne suis pas certain qu'on pouvait vraiment parler d'objectivité », note l'acériculteur. Mais déjà, à l'Institut québécois de l'érable,

le potentiel gastronomique et commercial du produit, et aussi – pourquoi pas! – culturel et touristique. Les gens font des voyages vinicoles en Bourgogne ou dans le Piémont, des virées dont le point culminant est la dégustation, à la cave même,

de grands crus. Nous croyons que le sirop d'érable d'exception – et toute la culture qui tourne autour de sa production – possède ce potentiel. »

Stéphane Guay est responsable de la recherche et du développement chez Dominion & Grimm, un chef de file dans la fabrication d'équipements et accessoires de sucrerie. Il a déjà possédé une érablière, a publié en 2006 un bouquin sur l'érablière sucrière et donne maintenant des ateliers de formation, ni plus ni moins que des lieux de partage qui permettent d'accroître les connaissances globales des clients de l'entreprise qui l'embauche. « Présentement, le sirop d'exception va dans le même baril que le sirop de bourgeois », lance le spécialiste, en faisant référence au goût d'amertume que prend le sirop lorsqu'un acériculteur utilise une coulure trop tardive. Le problème, c'est que la meilleure sève, celle qui donne le meilleur sirop, n'a pas de valeur reconnue sur le marché de l'érable. C'est comme si, dans le monde vinicole, les grands crus et les vins de table allaient dans la même bouteille! Pas surprenant que les producteurs qui en reconnaissent la qualité le gardent pour eux. »

UNE PLACE À PRENDRE

Bien qu'ailleurs au Canada ainsi qu'en Nouvelle-Angleterre on produise aussi du sirop d'érable, celui du Québec représente plus de 80% de la production à l'échelle mondiale. L'impact économique annuel est de plus de 200 millions de dollars. La majorité de la production est achetée par les Japonais et les Américains. Ces derniers sont reconnus pour se procurer notre sirop en barils pour le revendre sous emballages individuels... à gros prix. À peine 43 millions d'entailles sont pratiquées sur les érables québécois, pour un potentiel de 100 millions. « Mais le potentiel acéricole américain est estimé à 2 milliards, avance Pierre Deragon. Avant que ce géant ne se réveille, il est temps que le Québec se positionne et mette de l'avant ses connaissances et son expertise. »

QU'EST-CE QUE LE SIROP D'EXCEPTION ?

« C'est un sirop qui a reçu toutes les attentions, répond d'emblée Pierre Deragon. Il a été conçu dans les meilleures conditions, avec le meilleur équipement, de la meilleure sève et par les meilleurs experts. » Pour

que ces conditions se trouvent réunies dans une même « canne », il va sans dire que ça coûte une beurrée! « Le sirop d'exception a un potentiel commercial incroyable, mais actuellement, il est considéré comme un produit artisanal, qu'on fabrique par amour », croit Deragon. Et dans le concept de sirops d'exception, y aurait-il des terroirs meilleurs que d'autres? Stéphane Guay ne pense pas que les sols de la Beauce, par exemple, soient meilleurs ou pires que ceux des Cantons-de-l'Est ou du Vermont. « Ce sont les goûts régionaux qui changent. En Nouvelle-Angleterre, on a tendance à préférer le sirop plus caramélisé, presque brûlé. Pas au Québec. Mais le sirop d'exception tient compte de l'intervention humaine. Par exemple, dans un système mécanisé où tout se passe en tubulure, il devient difficile de séparer les sèves claires de celles plus laiteuses. L'équipement sans la connaissance et le jugement, ça ne peut pas donner un produit d'exception. »

LE MYTHE DE LA COULEUR

« Plus le sirop d'érable est pâle, meilleur il est! » peut-on lire sur bien des sites qui s'affichent comme étant « experts ». Pierre Deragon sourit. « C'est comme dire que plus un vin est rouge, meilleur il est! » lance cet amoureux de l'érable. « Il n'y a pas de lien direct entre la couleur et la qualité du sirop – la couleur n'est qu'une question de préférence, c'est une affaire toute personnelle, explique Stéphane Guay. En fait, ce qu'il faut comprendre,



Même si le sirop d'érable se décline en plusieurs couleurs et qu'on puisse le dire extra-clair, clair, médium, ambré ou foncé, sa qualité se mesure plutôt à sa limpidité, sa densité et sa saveur caractéristique d'érable.

note ce biologiste de formation, c'est que l'eau d'érable varie au cours de la saison de production, et c'est en plein milieu du cycle [d'environ 40 à 50 jours] qu'elle est la meilleure. Les premières sèves contiennent beaucoup de sucrose, alors que les dernières, associées à un étirement de la saison, donnent une sève élaborée, qui se caractérise par un goût de bourgeon. Aussi, la limpidité du sirop est bien meilleure garante d'un niveau de qualité que sa couleur, deux notions qu'on a eu tendance à confondre. »

À cet effet, le Centre Acer (Centre de recherche, de développement et de transfert technologique acéricole), en collaboration avec la Fédération des producteurs acéricoles du Québec et

Agriculture et Agroalimentaire Canada, travaille à perfectionner une « langue » électronique, appelée Spectracer, capable de détecter cinq différentes « erreurs » de saveurs dans le sirop d'érable – comme l'ajout d'agents sucrants artificiels. « Cette approche technologique permet à l'industrie acéricole de garantir une inspection objective de la qualité du sirop, mais il demeure que les sirops d'exception ne sont toujours pas reconnus, insiste Pierre Deragon. Que l'on parle d'huile, de chocolat, de café, de thé ou de fromage... le marché reconnaît la qualité et lui attribue un prix. Nous voulons faire de même avec le sirop d'érable. Le talent d'un acériculteur est comparable à celui d'un vigneron, et ça devrait compter dans la mise en marché! »