



Pour diffusion immédiate

COMMUNIQUÉ

LE VIGNOBLE DE LA BAUGE DEVIENT LE PREMIER VIGNOBLE QUÉBÉCOIS CERTIFIÉ PAR LA REGENERATIVE ORGANIC ALLIANCE

Brigham, le 12 décembre 2024. - Situé à Brigham, dans les Cantons-de-l'Est, Le Vignoble de la Bauge voit ses efforts et l'engagement de son vigneron, Simon Naud, en matière de choix de cultures innovants, audacieux et écologiques être reconnus en devenant le premier vignoble au Québec et le second vignoble au Canada à obtenir une certification de la Regenerative Organic Alliance. Cette certification en viticulture de régénération représente la norme la plus élevée au monde en agriculture biologique.

Qu'est-ce que la viticulture de régénération ?

Allant encore plus loin que les pratiques de l'agriculture biologique habituelles, qui se sont historiquement concentrées sur la non-utilisation des engrais et fongicides chimiques de synthèse, la viticulture de régénération vise à renforcer trois éléments essentiels de la viticulture écoresponsable, soit les sols, les écosystèmes et les communautés. Les consommateurs qui achètent un produit Regenerative Organic Certified (ROC) ont l'assurance qu'il a un impact environnemental, éthique et social positif.

Pleinement engagés dans la voie de la viticulture de régénération, le Vignoble de la Bauge et son vigneron cherchent ainsi à revenir à des sols naturellement fertiles et nourriciers, en plus de restaurer la diversité des écosystèmes au sein des vignes et autour. Ils souhaitent aussi stimuler l'entraide et le partage au sein de leur équipe de travail, mais aussi dans le comité sectoriel de la vitiviniculture québécoise et dans la communauté en général.

Nous devons revoir nos pratiques vitivinicoles

Pour Simon Naud, vigneron propriétaire, « sous les conditions climatiques actuelles, chaque secteur de l'industrie québécoise doit faire une introspection et se questionner afin de revoir ses pratiques en matière environnementale et écologique pour participer à l'effort collectif en termes de réduction du bilan carbone global. Le secteur agricole, et dans notre cas précis, la viticulture, en fait partie. »

Avec l'intention d'en faire plus pour l'environnement, le vigneron explique qu'il lui « a d'abord fallu avoir une vision d'ensemble de son exploitation et de ses pratiques pour faire les meilleurs choix en termes écologiques, économiques et humains ». Cela l'a amené à constater certaines limites à l'agriculture biologique, dans laquelle il s'est engagé depuis 2016, mais aussi à réfléchir au choix de l'encépagement du vignoble avec des cépages résistants nordiques et aux différentes façons d'implanter concrètement les principes de viticulture régénérative.



La reconnaissance de choix de culture innovants, audacieux et écologiques

L'attribution de la certification ROC reconnaît les efforts et l'engagement du Vignoble de la Bauge et de son vigneron pour ses choix de cultures innovants, audacieux mais surtout écologiques tels que :

- La présence de moutons dans les parcelles de vignes, dans lesquelles 15 moutons par hectare entretiennent et fertilisent les sols grâce à un système de rotation de pâturages, qui sont de véritables milieux de vie pour les animaux.
- L'installation de plus de 25 nichoirs qui, au fil des ans, ont vu naître plus d'une centaine d'hirondelles qui débarrassent les vignes des insectes nuisibles.
- La valorisation des résidus de culture et des fumiers d'élevage qui, mélangés avec des rameaux de bois mort fragmentés prélevés dans la forêt de la Bauge, produisent un compost riche qui viendra nourrir et constituer l'humus du terroir, tout en devenant un véritable garde-manger pour les micro-organismes et la vigne elle-même.
- L'accueil et le soutien offerts aux stagiaires et néo-vignerons avec qui sont partagés les équipements et les connaissances acquises au fil des saisons, afin de favoriser le développement de la relève agricole et viticole.

À propos du Vignoble de la Bauge

Le Vignoble de la Bauge a été implanté en 1986 à Brigham, dans les Cantons-de-l'Est, par Alcide et Ghislaine Naud. Simon Naud, leur fils, a repris le domaine en 1996. Il est chef de culture et vinifie lui-même tous les vins produits au vignoble depuis plus de 28 ans.

Sur les 8,5 hectares de vignes plantées sur le terroir du Piedmont appalachien sud, l'encépagement compte 80 % de cépages résistants nordiques et 20 % de vignes européennes. La conversion en viticulture biologique a été entreprise en 2016 et le vignoble est aujourd'hui entièrement certifié biologique. La production de vins naturels a débuté en 2019, et la vaste majorité des cuvées sont depuis élaborées sans intrants œnologiques, embouteillées par gravité, sans pompage ni filtration et sans ajout de sulfites.

L'équipe du Vignoble de la Bauge s'est vu décerner le « Laurier de la gastronomie » en mai 2023 à titre de producteur de boisson de l'année, un prix qui vise à reconnaître et récompenser les meilleurs artisans de l'industrie de la culture culinaire québécoise.

- 30 -

Pour plus d'informations

Simon Naud, vigneron propriétaire
vignoble.labauge@gmail.com
450-266-2149