

HOMMAGE À CHARLES-HENRI DE COUSSEGUÉS

PAR ÉVELYNE BARRIAULT

Si la viticulture québécoise est ce qu'elle est aujourd'hui, c'est en grande partie grâce au travail acharné de ses artisans. Charles-Henri fait partie de ces viticulteurs, artisans de la première heure, qui ont contribué au développement d'une viticulture propre au Québec.

Tel un visionnaire, Charles-Henri a choisi de quitter les Costières de Nîmes au début des années 1980 pour venir relever le défi de cultiver de la vigne au Québec. Issu d'une famille de vigneron de plusieurs générations et diplômé en viticulture et œnologie du Lycée Agricole de Rodihan (Nîmes), il connaît bien la culture de la vigne, mais se rend vite compte du défi que représente cette production en Amérique de Nord. Il a d'abord travaillé durant un été au vignoble les Côtes d'Ardoise à Dunham puis est allé tailler et faire des boutures pour l'Orpailleur en Ontario. Il reviendra rapidement au Québec pour lancer l'aventure du vignoble de l'Orpailleur. Il est accompagné dans ce projet par ses deux complices Hervé Durand, vigneron des Costières de Nîmes et Frank Furtado, entrepreneur Québécois. Pierre Rodrigue, juriste, se joindra à l'équipe un peu plus tard.

En 1985, afin de faire suite à une requête de Frank Furtado, notre poète national Gilles Vigneault baptise le jeune vignoble du nom de l'Orpailleur. Monsieur Vigneault avait bien compris que la culture de la vigne au Québec était une réelle aventure ! Ainsi, Il compare le travail de viticulteur au Québec à celui de chercheur d'or, aussi dénommé « Orpailleur ».

« L'Orpailleur est celui qui lave les alluvions aurifères pour en extraire avec patience les paillettes d'or qui s'y cachent. Le travail de chercheur d'or est semblable à celui du viticulteur. Ce dernier investit science, patience et tout le temps qu'il faut pour extraire de la terre québécoise un vin blanc sec, unique en tous points. À partir d'un cépage planté puis récolté et enfin vinifié au vignoble dans la meilleure tradition, il en découle un liquide doré agréable tant à l'œil qu'au palais. Sa robe, son parfum, son arôme et son bouquet sont comme autant de paillettes d'or qui se souviennent des neiges sous lesquelles elles ont passé l'hiver. Voici l'Orpailleur tel qu'il est ! Depuis le vignoble de Dunham jusqu'en votre verre... il est authentiquement d'ici. »

Gilles Vigneault St-Placide 15 Août 1985. Tiré du site internet de L'Orpailleur.

Les premières vignes plantées au vignoble de l'Orpailleur sont des viniferas dont il ne reste aujourd'hui que des souvenirs. En effet, les résultats seront décevants car ces vignes résistent difficilement à la rigueur du climat québécois. Rapidement, il implantera des hybrides français comme le Seyval et l'Aurore, pour corriger la situation. Au cours de ces 27 années de travail comme viticulteur au Québec, Charles-Henri a mis à l'essai plus de 66 variétés de vignes. Il poursuit et encourage toujours ce travail aujourd'hui afin de trouver de nouveaux cépages adaptés au terroir québécois. Lors de ses premières années de culture, Charles-Henri travaille à développer une façon de protéger les vignes pendant l'hiver.

Il adapte ainsi la technique du buttage, qui demeure encore aujourd'hui une étape cruciale dans la culture de la vigne en climat froid.



En juin 1986, un gel printanier détruit presque la totalité de la production de l'année et réduit même celle de l'année suivante. Charles-Henri se promet alors de ne plus jamais se laisser affliger d'une telle façon par le climat. Il installe dès lors un système brûleur puis plus tard des tours à vent pour prévenir les gels de printemps.

Si Charles-Henri exerce une grande influence sur le milieu viticole, c'est non seulement grâce à son leadership et à son esprit rassembleur mais principalement à cause de sa grande générosité, à communiquer son savoir. Il m'a souvent confié son désir d'échanger avec les autres vigneronns de façon à ce que les erreurs déjà commises soient évitées et ainsi faire avancer la viticulture québécoise. Pour cette raison, il accueille chaleureusement les aspirants vigneronns à son vignoble. Curieux et doté d'une grande humilité, il prend le temps de leur parler de ses bons et de ses mauvais coups. Conscient du travail colossal qui attend les viticulteurs québécois, Charles-Henri et ses partenaires investissent et collaborent à des projets de recherche qui visent à adapter les méthodes de culture et aussi à produire des raisins de qualité, de façon économique, tout en respectant l'environnement.

Véritable ambassadeur des vigneronns québécois, Charles-Henri a été de toutes les batailles, entre autre avec la SAQ et le gouvernement. Pour leur première victoire en 1996, les vigneronns acquièrent le droit de vendre leurs vins directement aux restaurateurs. Deux années plus tard, c'est la création des marchés publics qui permet aux vigneronns de vendre à l'extérieur du vignoble. En 2001, la SAQ crée une section pour les produits du terroir mettant les produits québécois un peu plus en valeur. En 2008 Charles-Henri est élu président de l'Association des vigneronns du Québec. À la présidence de cet organisme, son principal cheval de bataille sera l'assurance d'une production de vins de qualité issus du terroir québécois. Charles-Henri demeure persuadé qu'afin de gagner la confiance des consommateurs et de conserver leur fidélité, le vin québécois se doit d'être authentique et de haute qualité. Il n'est donc pas étonnant que les vins de l'Orpailleur remportent de nombreux prix dans des concours internationaux.

Voilà un parcours qui s'est avéré semé d'embûches, mais comme le disait si bien Gilles Vigneault c'est avec science, patience et j'ajouterais acharnement, que l'objectif de faire reconnaître le travail des viticulteurs québécois est en voie d'être atteint.

Au nom de tous, je tiens à te dire un chaleureux merci Charles-Henri !

Lu par Évelyne Barriault

