

Date : 15/07/12

une nouveauté appréciée



Le hangar de la zone portuaire était bondé, vendredi en cette première journée du Festival des vins de Saguenay.

(Photo Marianne Saint-Gelais)

Patricia Rainville
Le Quotidien

(CHICOUTIMI) Les barils du vigneron **Pascal Amoreau** ont volé la vedette, vendredi, en ce lancement du Festival des vins de Saguenay. Une grande première qui a ravi les milliers de festivaliers. Et on peut dire que le vin coulait à flot au Vieux-Port de Chicoutimi.

Pascal Amoreau est vigneron au **Château le Puy**, en France. Son histoire n'a rien de banal. Le vignoble, fondé en 1610, poursuit ses activités grâce aux quatorze générations qui ont pris la relève au fil des ans.

Évaluation du site

Portail d'information du groupe de presse canadien Cyberpresse. Le site diffuse des articles couvrant l'ensemble de l'actualité générale canadienne et internationale.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 117

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

C'est **Pascal Amoreau** lui-même qui a contacté les organisateurs du festival il y a plusieurs mois. Il leur offre de participer au festival en amenant une grosse barrique de vin. Au diable les bouteilles, le vigneron veut offrir une expérience unique aux visiteurs.

«Je me suis dit que c'était impossible. Je l'ai cru seulement lorsque les barils sont arrivés!», lance l'un des organisateurs, Carl Huth.

En effet, importer des barils de vin n'est pas chose simple. «Au départ, je voulais amener une grosse barrique de 200 litres, mais c'était trop compliqué. J'ai finalement atterri avec trois barils de 55 litres», raconte **Pascal Amoreau** .

«Je suis très fier d'avoir réussi à offrir cette expérience aux festivaliers. L'importation a été difficile au point de vue des autorisations et du transport par avion. Habituellement, on ne peut pas voyager avec des barils de vin», souligne le vigneron.

Boire à même le baril est un privilège, selon les experts. «C'est très rare. On peut le faire dans certains vignobles, mais dans un festival, c'est la première fois qu'on voit ça au Québec», assure Carl Huth.

«On parle d'un vin 100% merlot, tandis qu'en bouteille, c'est plutôt à 85% merlot. Et le vin n'a pas encore été contraint aux différentes étapes de fabrication», estime M. Amoreau.

Les festivaliers présents étaient fort excités à l'idée de déguster un vin à même le baril. Et les organisateurs étaient particulièrement fiers de cette nouveauté.

On ignore si les barils seront pleins encore longtemps. «J'en ai trois et ensuite, on sortira les bouteilles!», souligne le sympathique vigneron. Fait intéressant, tous les profits recueillis par **Pascal Amoreau** seront remis à la Fondation pour enfants Marc Denis.

«Je ne suis pas venu ici pour faire de l'argent, mais vraiment pour faire découvrir le plaisir du vin aux gens», estime M. Amoreau.

Ce dernier croit que les Québécois sont assez connaisseurs en matière de vin. «Nous sommes de gros buveurs en France! Mais au Québec, je crois que les gens ont plus de connaissances», souligne celui qui en était à sa première visite dans la région.

Prainville@lequotidien.com