



Trinquier aux **PERVENCHES**

En 1999, **VÉRONIQUE HUPIN** et son amoureux Michael Marler partent en Amérique latine pour y dénicher un petit vignoble. « Mais là-bas, dit Véronique, une exploitation de dimensions modestes, c'est 80 hectares, alors qu'on en voulait seulement 3 ou 4. » De retour au Québec, ils achètent le vignoble des Pervenches, à Farnham, en Estrie.

C'est Michael le vinificateur et Véronique la gestionnaire, bien qu'elle participe aussi aux assemblages. « On compose le vin à partir des fûts de chêne en ajoutant une note fraîche d'agrumes pour un vin blanc d'été, des notes plus complexes (épices, mûre, cerise, café, etc.) pour un vin rouge, précise Véronique. Il y a un côté artistique à ce travail: il faut avoir le feeling de son vin! Un souci de qualité qui paie. » En 2003, dans une dégustation à l'aveugle, des sommeliers ont goûté et aimé notre vin, se réjouit Véronique. Le bouche à oreille a suffi pour que nos produits se retrouvent sur la carte de grands restaurants comme Toqué! » En 2008, le couple de viticulteurs estriens a même été médaillé aux Canadian Wine Awards. Écologistes convaincus, Véronique et Michael cumulent les certifications bios et Demeter en agriculture biodynamique. Leurs trois hectares et 15 000 bouteilles par an les comblent: *small is beautiful*. VIGNOBLE LES PERVENCHES, FARNHAM, 450 293-8311, lespervenches.com