

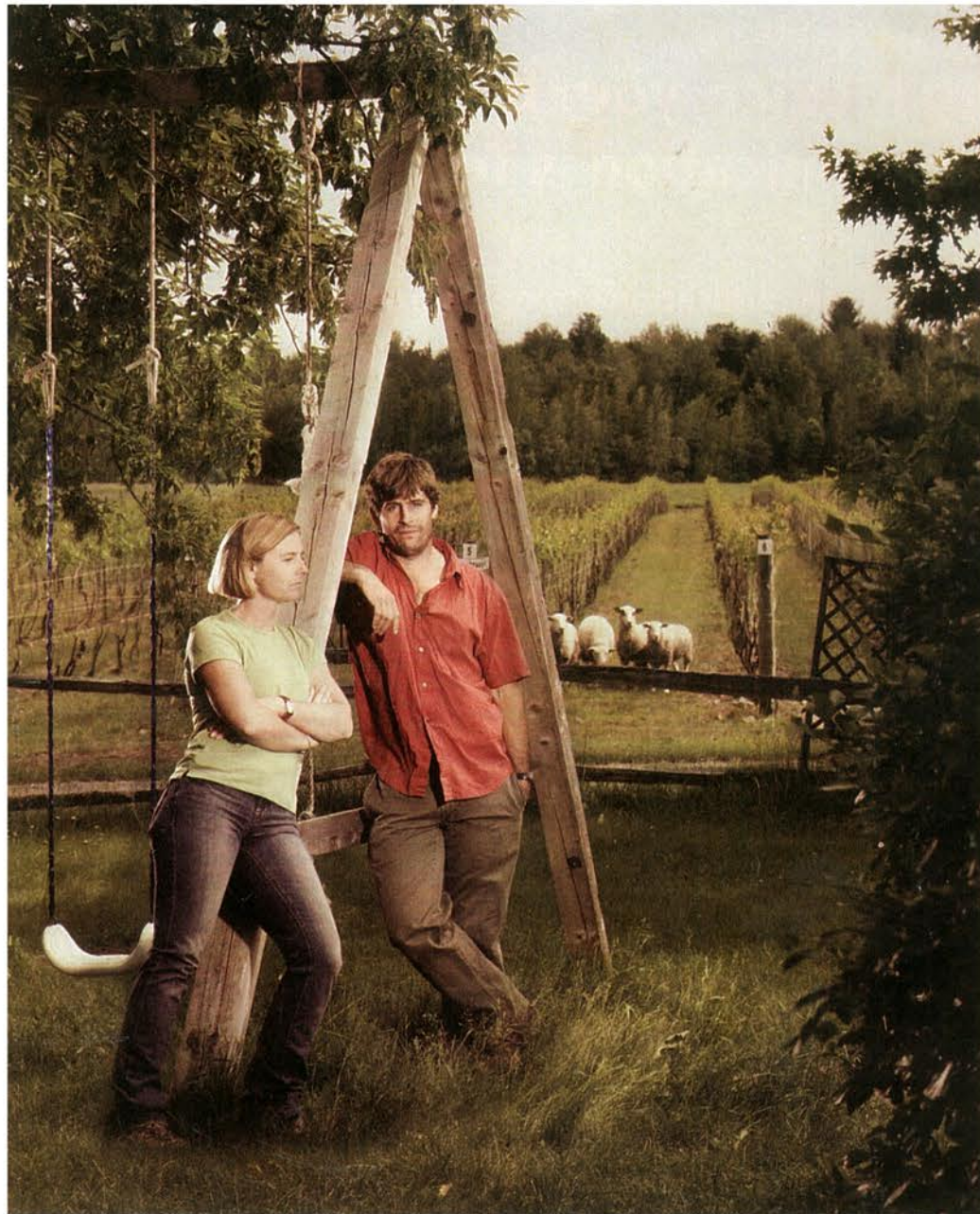


# CUVÉE PRESTIGIEUSE

Avec leur vision novatrice, ces producteurs canadiens font tourner la tête d'enRoute... et des amateurs de vin.

Every year since 2000, **Michael Marler** and his partner, **Véronique Hupin**, have been performing a small miracle: ripening chardonnay in their Farnham vineyard. By blending this and other varieties rarely planted in Quebec (including zweigelt) with more common grapes, Les Pervenches has been crafting wines with an aromatic profile that is truly unique.

Chaque année depuis 2000, **Michael Marler** et **Véronique Hupin**, sa compagne, accomplissent un petit miracle en faisant mûrir du chardonnay dans leur vignoble de Farnham. En assemblant ce cépage peu commun au Québec (ainsi que d'autres, tel le zweigelt) avec des variétés plus répandues, Les Pervenches offre des vins au profil aromatique original.



## Michael Marler

Winemaker and Co-owner, Vignoble Les Pervenches,  
Montérégie, Québec ■ Copropriétaire-vinificateur,  
Vignoble Les Pervenches, Montérégie, Québec

**What's in the works for Les Pervenches?** We're working on obtaining Demeter biodynamic certification. By working with organic ingredients, we hope to make wines that are more natural and therefore more flavourful and healthier for both us and our customers. Another interesting thing we're doing is working on making traditional-method sparkling wines from 100-percent chardonnay.

**What makes your wines distinctive?** By choosing parcels of land that benefit from above-average heat for the region, we've been able to produce wines with natural alcohol levels that are relatively high for Quebec. However, at the same time they have acidity levels that are also slightly higher than average for the province. That combination of factors has allowed us to make whites that are highly aromatic, yet fresh, and reds that are palatable and intensely fruity.

**What's next for Canadian wine?** We would love to see more wines that truly showcase regional character instead of overoaked, overextracted, overly sweet wines that try to emulate the New World style.

**Qu'est-ce qui s'en vient pour Les Pervenches?** Nous sommes en voie d'obtenir la certification biodynamique Demeter. Grâce au bio, nous espérons produire des vins qui sont plus naturels et par conséquent plus goûteux, meilleurs pour notre santé ainsi que celle de nos clients. Nous travaillons également à la production de vins mousseux selon la méthode traditionnelle, avec des cuvées 100 % chardonnay.

**Qu'est-ce qui distingue vos vins?** En choisissant des parcelles de terre bénéficiant d'une chaleur exceptionnelle pour la région, nous arrivons à obtenir des degrés d'alcool naturel assez élevés pour le Québec, avec des acidités un peu plus importantes que ce qui se fait normalement. Ainsi, il est possible d'offrir des blancs dont nous pouvons maximiser les qualités aromatiques tout en préservant leur fraîcheur, et travailler des rouges qui sont gouleyants et qui ont un fruité intense.

**Quel est l'avenir du vin canadien?** Nous aimerions voir naître une production vraiment typique à nos régions, au lieu de surboiser, de trop extraire de tannins et d'édulcorer pour être à la mode « Nouveau Monde ».