

Vignes et choucroute à Saint-Bruno

Difficile de soupçonner que, derrière le centre commercial des Promenades Saint-Bruno se cachent plusieurs hectares de vignes. C'est pourtant là que le vigneron Thierry Kobloth y cultive ses deux passions: le vin et la cuisine.

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

Thierry Kobloth manie aussi bien la spatule que le sécateur. Alsacien d'origine, il a débarqué au Québec en 1994, son diplôme de chef cuisinier en poche.

« Je voulais aller en Australie, raconte le vigneron. Mais la France a fait au même moment des essais nucléaires tout près de ce pays. L'Australie refusait alors les visas aux Français. J'ai donc choisi de venir au Québec. »

Après huit années à la tête du restaurant Le Bourlingueur dans le Vieux-Montréal, ce fils de vigneron ne croyait pas que son pâturage pour les chevaux allait devenir...un vignoble.

« Mon père est venu au Québec en 2004, se rappelle-t-il. Dès qu'il est arrivé, il a pris une bêche pour vérifier si l'on pouvait y planter de la vigne. »

La réponse a été positive! Après avoir amélioré le drainage de son terrain, Thierry Kobloth a planté ses vignes.

Aujourd'hui 10 000 plants de vidal, seyval, Maréchal-Foch, baco noir, de Lucie Kuhlmann et muscat de New York, poussent derrière la maison familiale.

La grange aux allures alsaciennes a quant à elle été transformée en chai. Toute son enfance, Thierry a vu son grand-père et son père faire du vin. Et c'est avec son paternel au téléphone qu'il a fait ses premiers essais en 2007.

Quatre vendanges plus tard, le domaine propose huit produits différents: du blanc, du rosé, du rouge, quelques vins fortifiés et un vin de paille. La gamme de produits est large et la tête de l'entrepreneur bouillonne de nouvelles idées. Il vient d'ailleurs de lancer une cuvée de muscat mutée à la vodka (dans laquelle de la vodka a été ajoutée pour stopper la fermentation et conserver le sucre).

« Si quelqu'un goûte nos huit produits et qu'il n'y en a pas un qu'il aime, je n'en crois rien. On a une telle variété! » juge-t-il.



PHOTO FOURNIE PAR LE VIGNOBLE

Toute son enfance, Thierry Kobloth a vu son grand-père et son père faire du vin. Et c'est avec son paternel au téléphone qu'il a fait ses premiers essais en 2007.

Table champêtre

L'homme de 41 ans se consacre désormais exclusivement à la viticulture ou presque. Car la boutique du vignoble se transforme chaque mois ou sur réservation en petit bistro champêtre. En terrasse ou à l'intérieur, les clients mangent dans un cadre lumineux et sans prétention. De son côté, sa femme Roxane s'assure que les visiteurs aient toujours

un verre de vin de leur domaine à la main.

Le chef y prépare les classiques de la viticulture française. Le cassoulet, le bœuf bourguignon et la choucroute sont au menu.

Viticulture extrême

Mais faire du vin dans la Belle Province n'est pas aussi simple que dans son pays natal. Entre la température froide et les règles de vente

très strictes, l'aventure peut parfois laisser un goût amer.

« C'est de la viticulture extrême au Québec, dit-il. L'hiver, c'est très difficile. Et les coûts de production sont élevés. »

Le vignoble fait désormais partie de la route des vignobles de la Montérégie. Thierry Kobloth espère que cette nouvelle vitrine lui amènera encore plus d'épicuriens.