

## Le Canada

Le Canada consacre environ 12 000 hectolitres de vin à l'effervescence avec principalement du chardonnay et du pinot noir. La priorité au cours des années 2000 s'est portée sur l'élaboration de vin sec de grande qualité, grâce à la manne que l'icewine avait apportée à la fin des années 1980.

L'Ontario et la Colombie-Britannique sont les principales provinces à offrir des vins mousseux aboutis. Elles présentent une trentaine de producteurs d'effervescents. Si le Québec et la Nouvelle-Écosse présentent aujourd'hui de très bons vins blancs tranquilles, la part de l'effervescence qui leur est consacrée reste mince. Toutefois, c'est peut-être dans ces 2 provinces au climat plus propice selon moi, à la production de vins effervescents (raisins très acidulés au moment des récoltes), que la qualité s'améliore de façon constante.

Je m'étonne encore qu'il y ait si peu de vigneron québécois et néo-écossais qui ne se soient pas embarqués plus tôt dans l'aventure des bulles alors que je les observe investir des milliers de dollars pour élaborer du vin rouge qui ne sera jamais aussi bon que l'un de leur mousseux.

Les méthodes Charmat et traditionnelle sont les plus employées. Le goût pour le sucre du consommateur local combiné à des règlements en matière d'origine et d'assemblage des cépages, ainsi que de remuage et de dosage particulièrement souples, ont donné l'idée à certains producteurs de doser leur mousseux avec du vin de glace.