



Coudres, avait promis à son père mourant de sauver les variétés anciennes du verger familial planté en 1918. Au milieu des années 1990, le prix des pommes a dégringolé. Le Verger Pedneault encourrait un déficit de 10 000 \$ par année.

Le verglas de janvier 1998 sur le Sud du Québec a sauvé son exploitation. Dans l'impossibilité d'embouteiller son jus de pommes, Michel Pedneault décide de le transformer en vinaigre. Sa femme Julie et sa sœur Marie-Claire ont ressorti les vieilles re-

Carole Desrochers du vignoble des Négondos, à Mirabel, lutte contre un projet de mégaporcherie dans son rang, qui menace 200 emplois directs, selon elle.

cettes familiales et tenté une première cuvée de cidre. Les meilleurs barils devaient servir à fabriquer le vinaigre, mais les effluves enivrants de ce premier cru les ont convaincues plutôt de produire trois cidres secs : «Le Rêve de mon père», le «Vieux verger» et «Matin d'automne».

«On n'a jamais imaginé que ça prendrait autant d'ampleur», s'étonne Julie

Fontaine, qui a délaissé l'enseignement pour se consacrer à l'entreprise. «Avant, nous vivions des automnes difficiles, rap-porte-t-elle. Maintenant, on donne de l'ouvrage à cinq personnes.» Les touristes trouvent au Verger Pedneault quatorze produits alcoolisés, des confitures, des vinaigres et un écomusée de la pomme.

«J'ai roulé avec de la grosse machinerie,

Dégustation et vente de vins biologiques certifiés par Québec Vrai

Blancs, rosé, rouges et type Porto

Rabais à la caisse

En saison, ouverture tous les après-midi

7100, rang Saint-Vincent, Saint-Benoît de Mirabel
(450) 258-2099 • (450) 437-9621
Courriel: negondos@videotron.ca

Belley

vin du terroir

SAINT-ARMAND	vin blanc
SAINT-ARMAND	vin rouge
SABLIÈRE	vin vert
FOLICHON	vin rosé
BERNACHE	vin apéritif

Moreau

VIGNOBLE DE LA SABLIÈRE

lasablier@acbm.net

450 248 2634