| prologue | | |
| --- | --- | --- |
| Domaine | Domaine de l’Heure Juste |  |
| Vigneron | Marc Boily et Anne-Marie Langlois |
| Ville | Papineauville |
| Région | Outaouais |

| Appellation | Vin du québec |
| --- | --- |
| Cépages | 50% Frontenac Noir, 25% Saint-Croix, 25% Sabrevois |
| Viticulture | Permaculture avec certain procédés de la biodynamie |
| Vendanges | Manuelles |
| Vinification | Tous les raisins sont co-fermentés ensemble. La moitié en pressurage direct et l’autre moitié en macération carbonique. Levures indigènes, sans sulfites |
| Élevage | 6 mois en fût neutre de chêne français |
| Alcool | 12,1% |
| SO² total | Aucun |
| Terroir | Argileux |
| Climat | Nordique |
| Conseil de service | On y retrouve une bouche gourmande avec des notes de cerises, fraises mûres et des notes végétales. |

Infos supplémentaires Marc est sommelier et a vinifié au vignoble Les Pervenches pendant 8 ans qui est le premier vignoble en biodynamie au Québec et un des plus réputés. Au domaine de L’Heure juste, on est dans une vieille forêt d’érable et de pruches où les animaux (canards, oies, moutons, poules) amènent la vie et engraissent les parcelles de vignes. Les vignes ont été plantées en 2002, ce qui font d’elle les plus vieilles vignes en Outaouais. Aux champs, les décoctions de plantes médicinales et d’ail qui poussent entre les vignes, gèrent les maladies. Au chai, une presse lente et des vieux fûts font le travail de stabilisation du vin. Aucun intrant n'est ajouté.