



À gauche Jacques, le maître de chai du domaine, qui donnait la formation, et à droite Ana, représentante des exportations de Boschendal pour les Amériques

Première visite à Montréal pour Jacques Viljoen, du domaine sud-africain Boschendal: quand une classe de maître est donnée par un maître de chai

Superbe visite du maître de chai Jacques Viljoen, du domaine sud-africain [Boschendal](#), qui a démontré une passion débordante pour ce qu'il fait, que j'ai adoré. Situé entre Stellenbosch et Franschhoek dans les vallées du Cape Winelands, le domaine a été créé en 1685, un des plus vieux d'Afrique du Sud encore en activité. La classe de maître organisée par l'[agence Vinicolor](#) dans la salle intime de la [Buvette Beaubien](#), le 15 juillet, comprenait la dégustation de produits disponibles à la SAQ et en importation privée, le tout servi avec quelques bouchées.



La dégustation des vins du domaine Boschendal a inclu ces trois blancs disponibles à la SAQ: [The Pavillion Chenin Blanc](#), [Sommelier Series Sauvignon Blanc](#) et le [1685 Chardonnay](#); ainsi que le Brut Méthode Cap Classique et Appellation Series Elgin Sauvignon Blanc disponibles en importation privée.

Jacques a une belle façon colorée de commenter les vins pendant la dégustation:

« Le cépage Chenin Blanc est une bénédiction de l'Afrique du Sud », s'exclame Jacques lorsque nous goûtons *The Pavillion Chenin Blanc*, définitivement un des vins préférés des invités présents.

« Le Sauvignon Blanc est un cépage pointilleux (*finicky*) qui n'aime pas le soleil direct et doit être récolté tôt le matin », explique Jacques.

Il nous explique aussi que les vins provenant de l'appellation d'Elgin proviennent d'une zone historiquement connue pour ses pommiers, mais où aujourd'hui sont plantées des vignes en pensant au futur.

Je trouve le Chardonnay sympathique et Jacques en est fier aussi: « À un moment donné, les Chardonnay étaient très boisés, ce que les consommateurs n'aimaient pas. Ensuite, il y a eu un virage à 180 degrés vers les Chardonnay non-boisés. Celui-ci est bien équilibré. »



Après la dégustation des blancs et une petite pause pour les petites bouchées de charcuteries et de fromages, Jacques nous ramène à la suite de la classe de maître. « *Are you ready for some action?* », nous dit-il!



Du côté des vins rouges, nous avons goûté le [Lanoy](#), un assemblage de Cabernet Sauvignon et de Merlot, disponible à la SAQ, ainsi que Appellation Series Elgin Pinot Noir et le fantastique Black Angus, un assemblage de Shiraz, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec et Petit Verdot, tous deux disponibles en importation privée.

Et c'est ça l'expertise d'un maître de chai comme Jacques, de pouvoir expliquer pourquoi, dans cet assemblage, c'est 2% du cépage Petit Verdot au lieu de 4% : « 2 %, c'était juste assez, mais 4 %, c'était trop. »

Les Pinot Noir sont de mes vins préférés, et j'aime bien celui de Boschendal. « Je cherche à produire des vins rouges de terroir. Notre Pinot Noir est un vin très sensible, classique, spécifique à la région d'Elgin, plein de saveurs de cerises, de baies rouges, de fraises. Avec le Pinot Noir, nous ne mangeons pas un morceau de bois. Nous conservons le fruit », raconte Jacques, qui vérifie continuellement les prévisions météorologiques, car les vagues de chaleur tuent le Pinot Noir.

Jacques commente que la philosophie pour le Lanoy, l'accent est mis sur les cépages bordelais (Cabernet Sauvignon et Merlot) et la philosophie est axée sur la 'buvabilité' (*drinkability*) du vin.

Pour terminer, nous avons eu droit à ce délicieux vin surprise lors de la classe de maître : [Vin D'Or Noble Late Harvest](#) – 100% viognier. Il est parfois produit avec du Riesling.



Jacques a commencé la classe en nous partageant sa vision, qui est de vendre des vins qui ont une histoire en incluant les faits de l'histoire de l'Europe en Afrique du Sud. « Les vins de l'Afrique du Sud bénéficient de la fraîcheur de la proximité de l'océan Atlantique », mentionne Jacques.

La formation donnée par Jacques fut également l'occasion de découvrir les pratiques écoresponsables et durables intégrées de ce vignoble de 2000 hectares. Selon Jacques, « l'agriculture durable et régénératrice, et la vision '*de la ferme à la table*' sont des éléments bien ancrés en Afrique du Sud ». Cette vidéo est un excellent résumé de l'histoire et offre complète du domaine Boschendal, situé à seulement 45 minutes de l'aéroport international de Cape Town.

Boschendal | Our Story



À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)
