

LES VINS DU QUÉBEC

Portrait du marché

2026

Produit par:

 Conseil des vins
du Québec




VINS
du Québec

Note au lecteur

Le présent rapport a été produit par le Conseil des vins du Québec (CVQ).

Sondage annuel sur la production

- En janvier de chaque année, l'association mène une étude auprès de ses membres vigneron.
- Ce sondage permet d'obtenir plusieurs statistiques et informations, présentant ainsi un portrait de l'industrie vitivinicole du Québec et permettant de dégager certaines tendances et prévisions.

Échantillon

Un total de 119 vigneron : 101 titulaires d'un permis de production artisanale, 10 vignobles en développement et 9 viticulteurs (producteurs de raisins du Québec).

Collecte de données : Janvier à mars 2026

Partage d'information

Toute personne ou organisation utilisant les données de ce rapport est priée de citer clairement l'auteur et la source (Conseil des vins du Québec), conformément à la législation.

Des questions? Écrivez-nous à info@vinsduquebec.ca

Table des matières

Le Conseil des vins du Québec	4
La filière des vins du Québec	7
Les vignobles du Québec	14
La certification biologique	21
La production de vin	23
Les ventes de vin	25
La gestion du froid	29
L'impact des changements climatiques	37
L'appellation Vin du Québec	40
Conclusion	44

À propos du Conseil des vins du Québec

Le Conseil des vins du Québec représente la filière des vins du Québec. Il agit comme porte-parole du secteur vitivinicole et mobilise les acteurs du secteur autour d'une vision commune.

Notre mission

Développer la viticulture québécoise en créant les conditions de succès pour les vigneron·ne·s d'ici.

Notre rôle

- Créer des conditions favorables à la croissance
- Représenter et porter une voix commune
- Structurer et faire évoluer la filière
- Accroître la présence des vins du Québec

Une vision commune

Les producteurs partagent les mêmes objectifs :

- Des vins compétitifs adaptés à notre réalité
- Un cadre réglementaire juste et cohérent
- Un meilleur accès au marché
- Des produits de qualité reconnus
- Une image forte et distinctive des vins du Québec

Le CVQ c'est 145 membres

109 membres
VIGNERONS

10 membres vigneronns en
DÉVELOPPEMENT

26 membres
AFFILIÉS

Le CVQ représente la majorité des titulaires d'un permis de production artisanale de vin au Québec.

Le CVQ rassemble des membres engagés dans le développement des vins du Québec.

Les comités de travail du CVQ

Composés de membres et de partenaires, les comités de travail du CVQ font avancer les dossiers stratégiques de la filière.



Réglementation et représentation

Faire évoluer le cadre réglementaire et porter la voix des vignerons



Recherche et développement

Orienter et structurer la recherche selon les besoins du secteur



Formation, partage de connaissances

Transférer les connaissances et outiller les vignerons



Affaires horticoles

Aligner les décisions sur les réalités viticoles du terrain



Marketing

Accroître la visibilité et le rayonnement des vins du Québec



Appellations IGP

Encadrer et faire évoluer les appellations IGP



SAQ

Représenter les producteurs dans les enjeux de commercialisation



Éthique

Assurer un cadre intègre, clair et équitable pour les membres

LA FILIÈRE DES VINS DU QUÉBEC

Les dates marquantes du vignoble québécois

Le premier vignoble commercial québécois, le Domaine des Côtes d'Ardoise, est fondé à Dunham, dans les Cantons-de-l'Est.

1980

Un premier vin québécois, un blanc de L'Orpailleur, est vendu à la SAQ.

1996

Les premiers vins du Québec **certifiés**, millésime 2009, arrivent sur le marché.

2010

Le gouvernement du Québec reconnaît l'**IGP Vin du Québec**.

2018

1985

Cinq vigneronniers pionniers obtiennent le droit de Québec de vendre leurs vins, mais au **vignoble** seulement!

1998

Les vigneronniers gagnent le droit de vendre leurs produits directement aux **restaurateurs**.

2016

L'adoption, à l'Assemblée nationale, du projet de loi 88 permet aux vigneronniers de vendre leurs produits dans les **épiceries**.

2020 et +

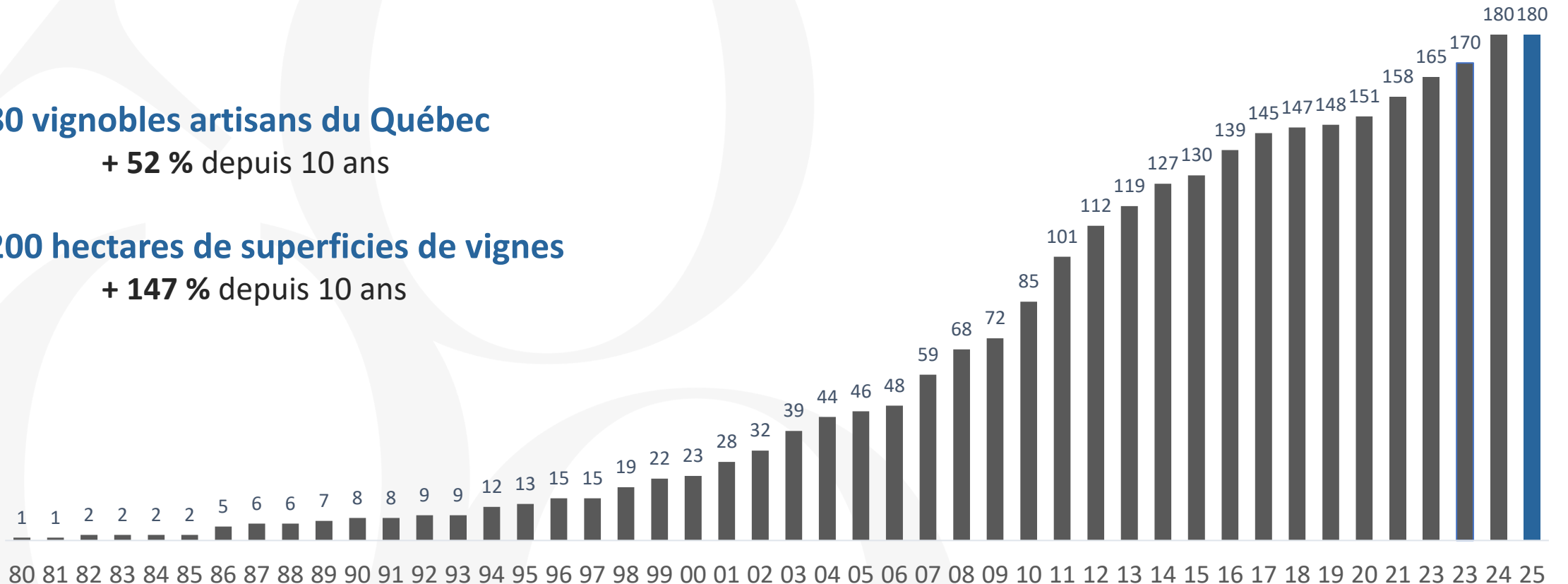
Plus que jamais, les vigneronniers du Québec ont enfin obtenu leur place bien mérité!

Le développement du vignoble québécois depuis 1980

180 vignobles artisans du Québec
+ 52 % depuis 10 ans

1200 hectares de superficies de vignes
+ 147 % depuis 10 ans

Graphique : Évolution du nombre de vignobles québécois par année.



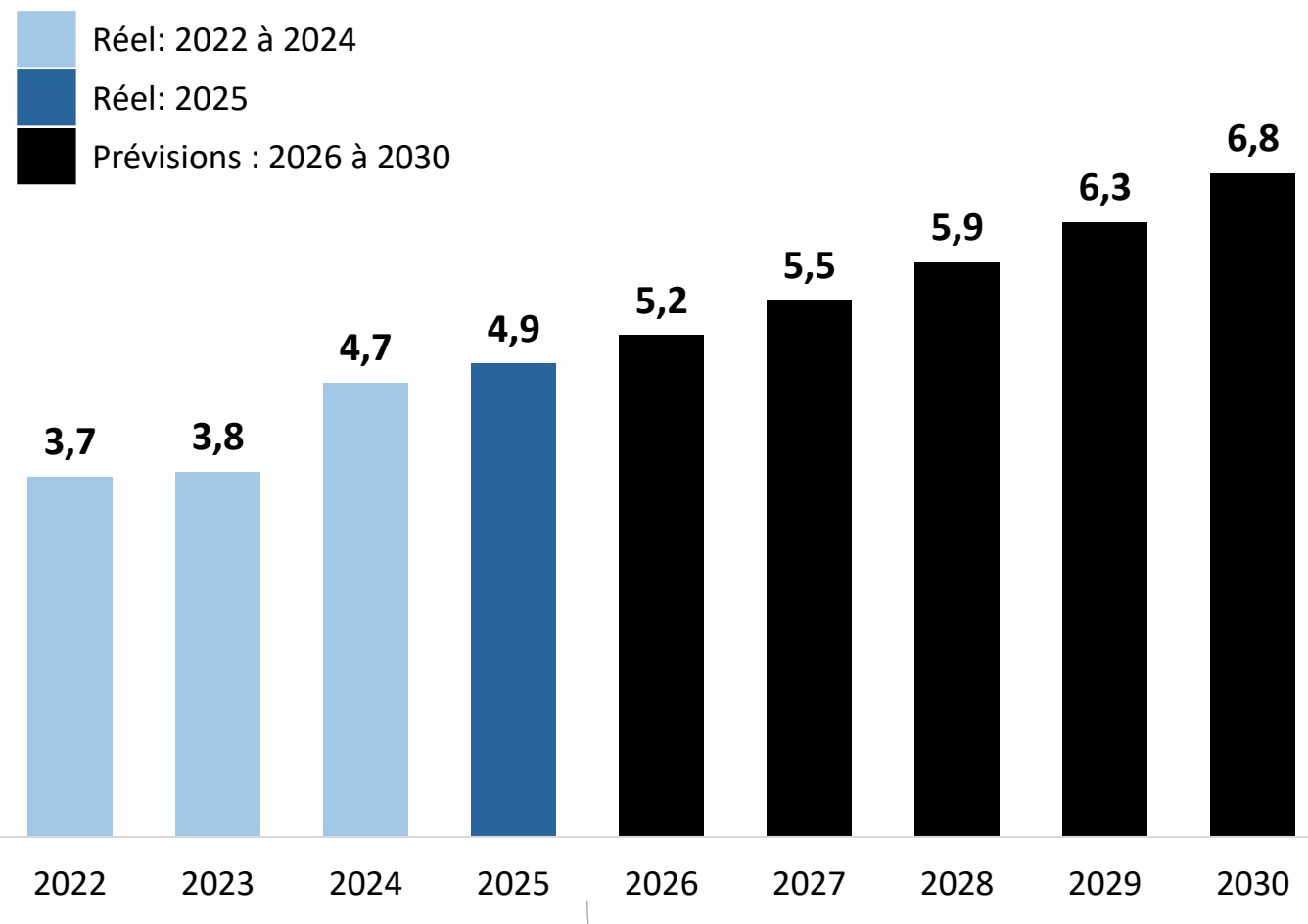
Près de 7 M de bouteilles d'ici 2030

La production de vin au Québec est en forte progression.

De 4,9 millions de bouteilles en 2025, elle devrait atteindre près de 7 millions d'ici 2030, illustrant le plein potentiel de croissance de l'industrie.

Production annuelle 2021 à 2030

Données en millions de bouteilles – équivalent 750 ml



Prévision sectorielle

FACTEURS DE CROISSANCE

- L'accroissement du savoir-faire des vignerons, tant au champ qu'au chai qu'au niveau de la commercialisation.
- Les différents réseaux de distribution – qui permettent l'accès au marché pour les vignobles.
- La demande pour les vins du Québec.
- Des investissements majeurs chez les vignobles du Québec tant à la production, à la transformation, au développement de l'agrotourisme et à la mise en marché de leurs produits.

ENJEUX DU MARCHÉ

- Contraintes réglementaires et lourdeurs administratives qui freinent le développement et génèrent des coûts additionnels pour les entreprises.
- Hausse marquée des coûts de production (intrants, main-d'œuvre, équipements, financement), exerçant une pression directe sur la rentabilité des vignobles.
- Forte concurrence des vins étrangers, un secteur largement soutenu par leurs pays d'origine.
- Pression sur les prix et la rentabilité des producteurs, limitant leur capacité à demeurer compétitifs.

Seulement 1 % du marché... un potentiel majeur !

Dans un marché largement dominé par les vins importés, les vins du Québec représentent un peu plus de 1 % de la consommation totale de la province.

Pourtant, la croissance du secteur repose sur des bases solides: investissements dans les vignobles, amélioration des pratiques, adaptation des cépages et arrivée à maturité de nombreuses plantations.

Cette dynamique positionne les vins du Québec comme une filière à fort potentiel de développement.



Le vignoble québécois: créateur de richesse

Être vigneron, c'est collaborer dans quatre secteurs de l'économie :

La production
(viticulture)

La transformation
(vinification)

La distribution
(la vente)

L'agrotourisme



LES VIGNOBLES DU QUÉBEC

Répartition des vignobles et de la production de vin au Québec

Bien que la production vitivinicole québécoise soit principalement concentrée en Estrie et en Montérégie, des vignobles sont présents dans l'ensemble des régions du Québec.

Cette répartition témoigne d'une filière en développement, ancrée dans plusieurs réalités territoriales.

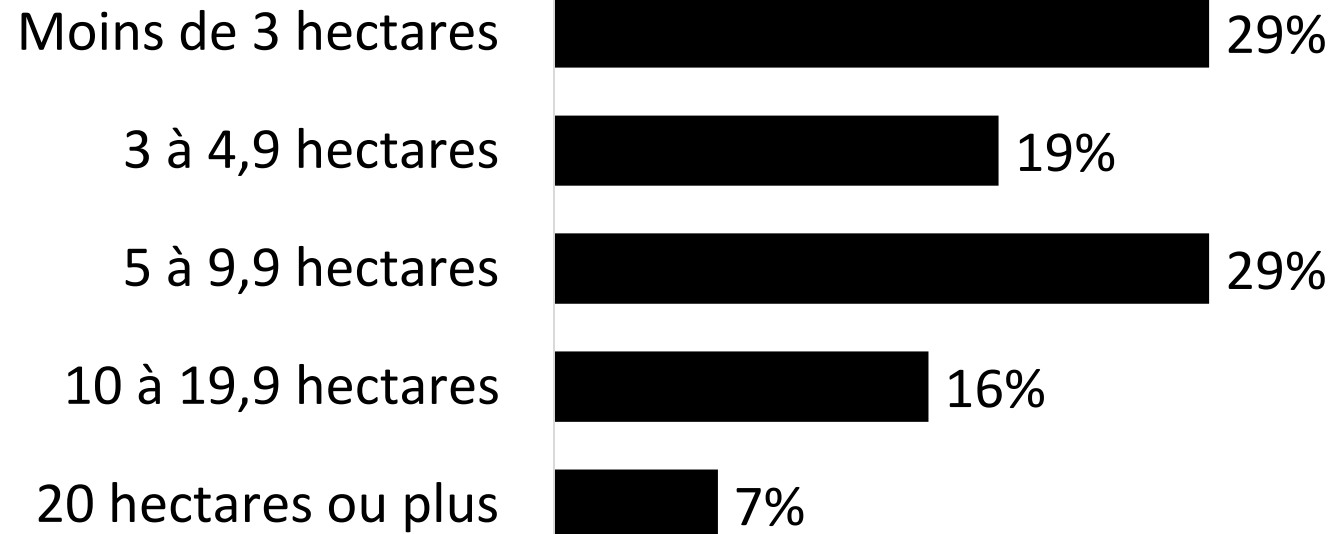
Si certaines régions dominent en volume de production, d'autres contribuent activement à la diversité, à l'innovation et au rayonnement des vins du Québec à travers la province.

Régions	Répartition du nombre de vignoble	Répartition du nombre de bouteilles
Estrie	29%	36%
Montérégie	26%	33%
Capitale-Nationale	8%	5%
Laurentides	7%	15%
Chaudière-Appalaches	6%	2%
Outaouais	4%	1%
Lanaudière	4%	2%
Centre du Québec	5%	2%
Saguenay - Lac-Saint-Jean	3%	1%
Montréal - Laval	2%	0%
Mauricie	2%	1%
Bas-Saint-Laurent	2%	1%
Autres régions	1%	1%
Total	100%	100%



Taille des vignobles

**La répartition des vignobles
selon le nombre d'hectares cultivés**
% en nombre de vignoble



Moyenne : 7 hectares

**% superficies
totales**

7%

9%

21%

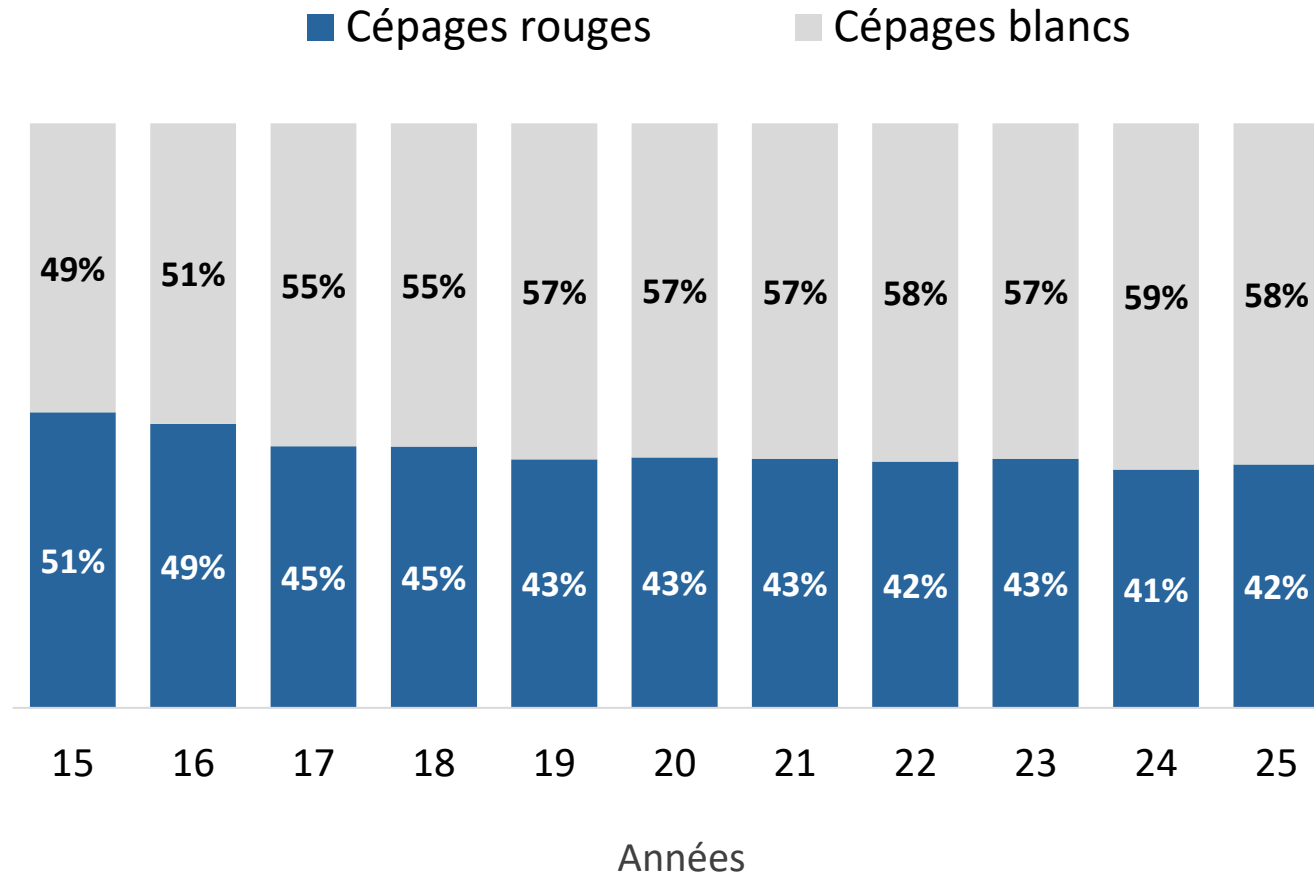
23%

41%

Cépages cultivés

Part des cépages blancs et rouges

Au fil des années, la part des cépages blancs dans le vignoble québécois a progressivement augmenté. Aujourd'hui, près de 6 plantations sur 10 sont des cépages blancs.

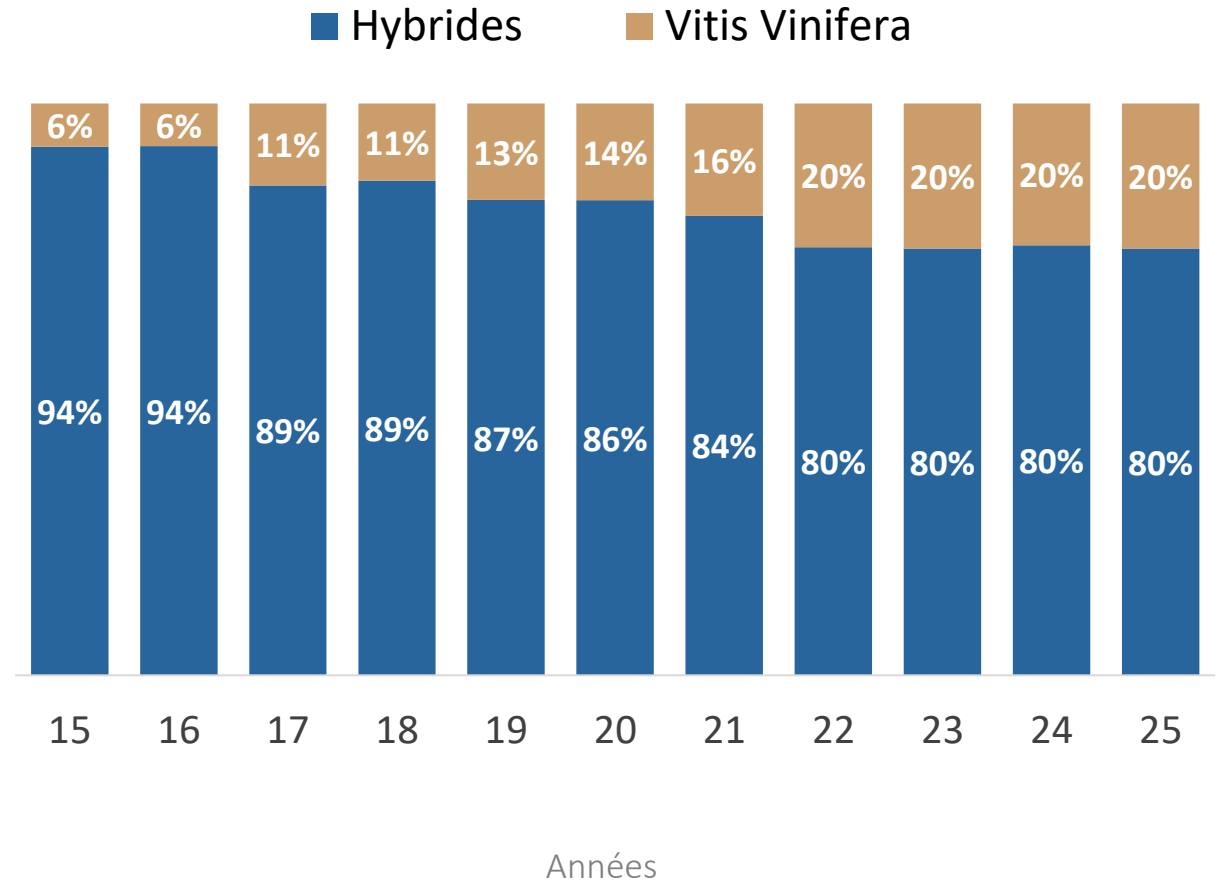




Cépages cultivés

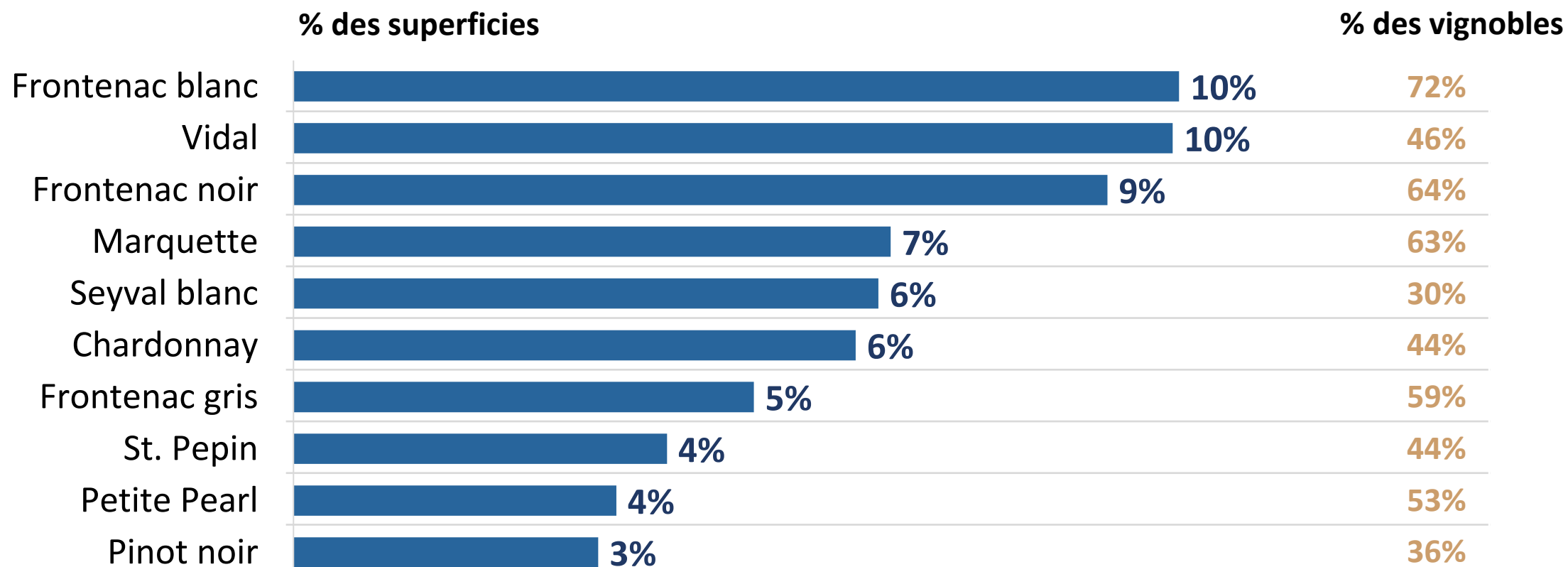
Part des cépages hybrides et *Vitis vinifera*

La part des cépages *Vitis vinifera* dans le vignoble québécois a progressivement augmenté, mais les cépages hybrides demeurent largement dominants.



Les cépages les plus cultivés au Québec

Bien que plus de 100 cépages soient cultivés au Québec, les 10 principaux représentent à eux seuls 65 % des superficies.



Les intentions de plantation

36% des vignobles

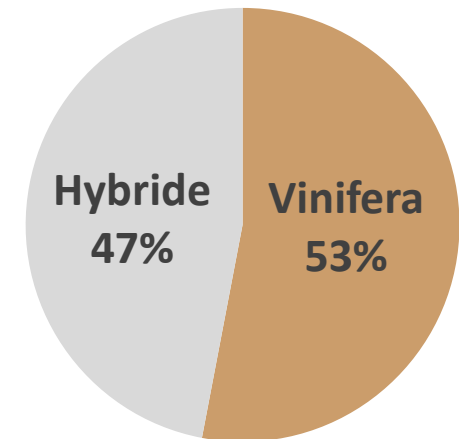
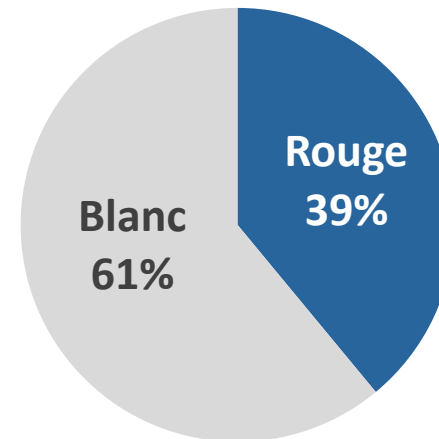
ont mentionné vouloir accroître leurs superficies de vignes d'ici les 3 prochaines années.

En termes de superficie de vigne, quand ces intentions vont se concrétiser, cela représentera une hausse de

+7% d'ici 3 ans.

CATÉGORIES DE CÉPAGES QUI SERONT LES PLUS PLANTÉS

(dans les 3 prochaines années)



- Les intentions de plantation indiquent une prédominance des cépages blancs (61 %) par rapport aux rouges (39 %).
- Et, se répartissent entre 53 % de cépages vinifera et 47 % d'hybrides.

LA CERTIFICATION BIOLOGIQUE

Certification biologique des vins du Québec

- Le quart (24 %) du volume de vin produit au Québec en 2025 est certifié biologique.
- Aujourd’hui, 20 % des vignerons-producteurs détiennent une certification biologique, témoignant de l’importance croissante des pratiques de viticulture biologique dans le vignoble québécois.

ÉVOLUTION DU STATUT DE CERTIFICATION BIOLOGIQUE CHEZ LES VIGNERONS ARTISANS*

	2025	2024	2023	2022	2021	2020
Certifié bio	20%	22%	15 %	15 %	13 %	10 %
En transition	5%	4%	20 %	20 %	13 %	14 %
Transition prévue (2-5 ans)	5%	9%	14 %	16 %	27 %	12 %
Indécis	23%	29%	23 %	21 %	19 %	38 %
Aucune intention	47%	36%	28 %	28 %	28 %	26 %



La proportion de vignerons certifiés biologiques est passée de 10 % en 2020 à 20 % en 2025.

LA PRODUCTION DE VIN DU QUÉBEC

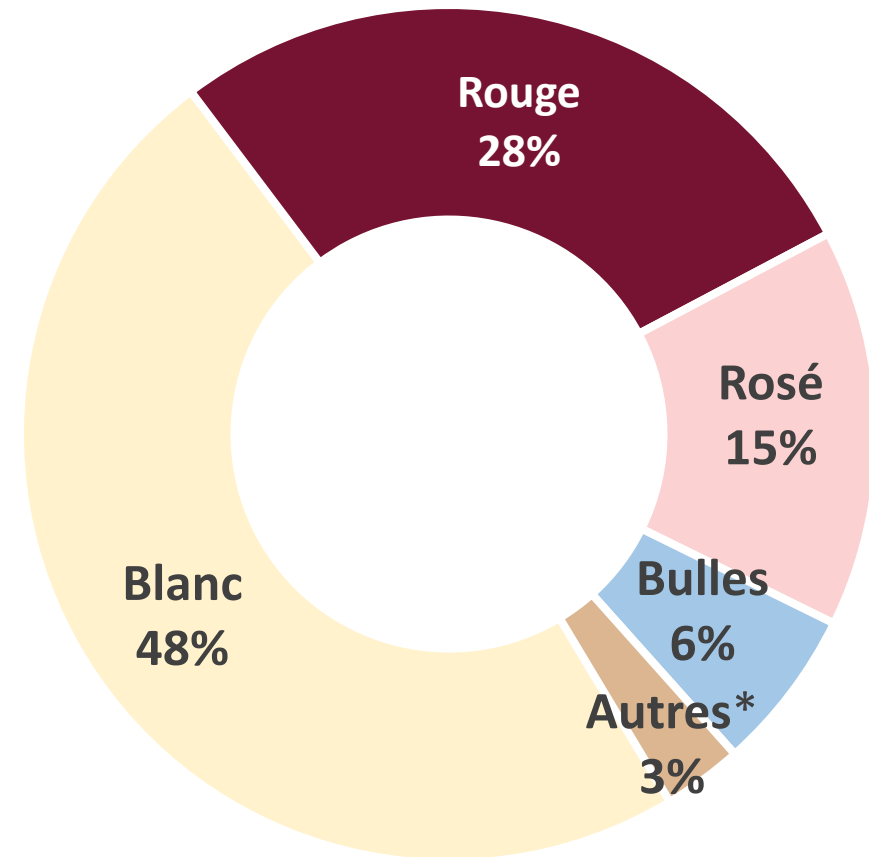
La production de vin par catégorie

En 2025, les vins blancs occupent la place la plus importante dans la production de vins du Québec : près d'une bouteille sur deux produite (48 %) est un vin blanc.



Au cours des dernières années, les vins blancs ont gagné du terrain (42 % en 2016 à 48 % en 2025), alors que la part des vins rouges a diminué (34 % à 28 %).

Répartition du vin produit en 2025 par catégorie



* Autres: Vin orange: 1,4% | Vin de glace: 0,3% | vin fortifié: 0,6% | Vendages tardives: 0,3%

LES VENTES DE VIN

Où sont vendus les vins du Québec ?

- Les ventes de vins du Québec se répartissent principalement entre trois grands canaux : la vente directe au consommateur (au vignoble ou par livraison à domicile), le réseau de la SAQ et les épiceries (des grands supermarchés aux petites épiceries fines), qui représentent ensemble 87 % du volume.
- Les restaurants comptent pour environ 11 % des ventes.

VENTE DIRECTE



SAQ



ÉPICERIES



RESTAURANTS



HORS QUÉBEC



Autres: 1%

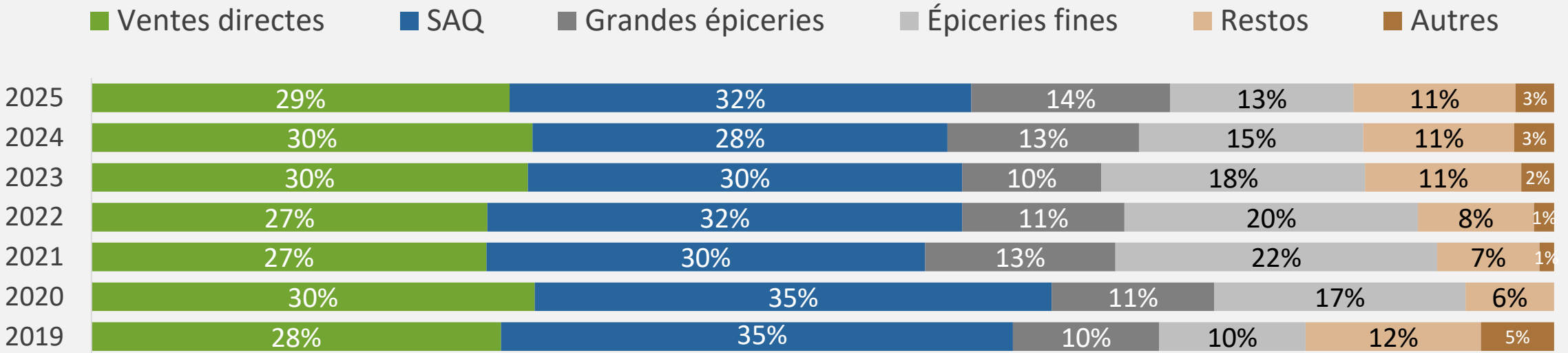
Évolution des canaux de ventes

- Les épicerie fines/locales ont connu une forte croissance pendant la pandémie. Leur part recule légèrement depuis.
- La SAQ regagne graduellement du terrain, tandis que la vente directe au vignoble demeure relativement stable.



La vente directe inclut également les ventes en ligne aux consommateurs, qui représentent 2,6 % du volume.

RÉPARTITION DES VOLUMES DE VIN PRODUIT PAR CANAL DE DISTRIBUTION ET PAR ANNÉE

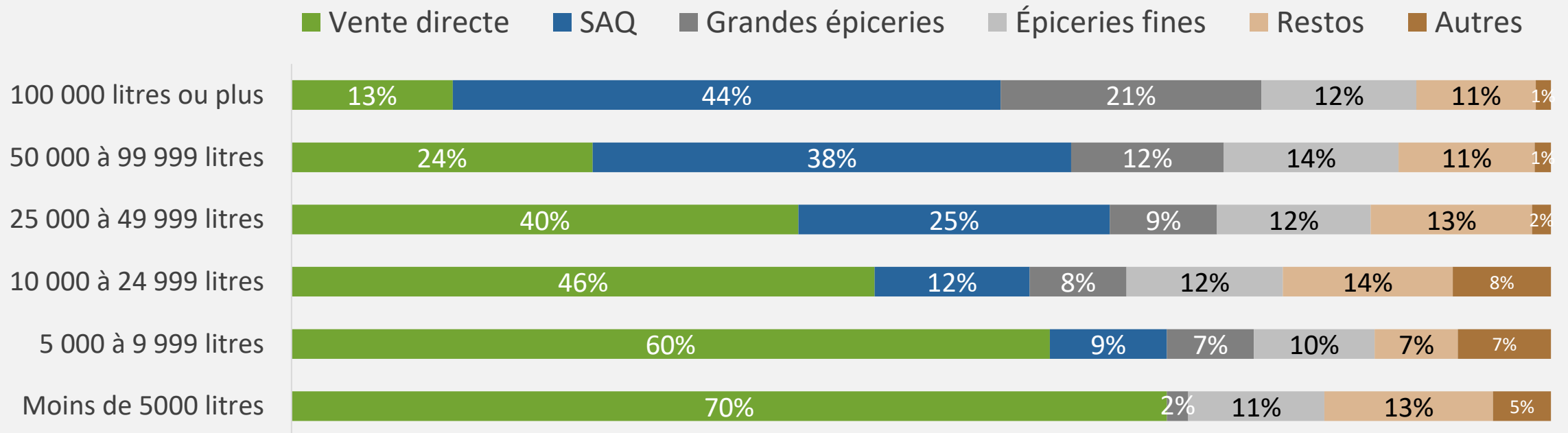


À noter : ces données représentent les ventes des vigneron par canal de distribution et non les ventes finales aux consommateurs (sauf pour la vente directe au vignoble ou en ligne).

Canaux de vente selon la taille des vignobles

- La taille du vignoble influence fortement le canal de vente privilégié.

RÉPARTITION DES VOLUMES DE VIN PRODUIT PAR CANAL DE DISTRIBUTION – PAR TAILLE DE VIGNOBLES



LA GESTION DU FROID

La gestion du froid : un défi maîtrisé

Contrairement à une idée largement répandue, l'hiver québécois n'est pas un obstacle insurmontable pour la viticulture. Au contraire, il est aujourd'hui bien maîtrisé grâce à des techniques de protection développées par les vignerons d'ici.

Ce n'est pas la neige qui pose problème — elle agit même comme un excellent isolant naturel. Les véritables enjeux sont plutôt les grands froids sans couverture neigeuse et les écarts de température.

Depuis plus de 40 ans, les vignerons ont su innover et adapter leurs pratiques pour protéger efficacement leurs vignes. Aujourd'hui, des méthodes comme les toiles géotextiles et le buttage permettent de sécuriser les plantations et de soutenir le développement du vignoble québécois.



Répartition des méthodes de protection hivernale

Les toiles géotextiles dominent comme principale méthode de protection hivernale (41%).

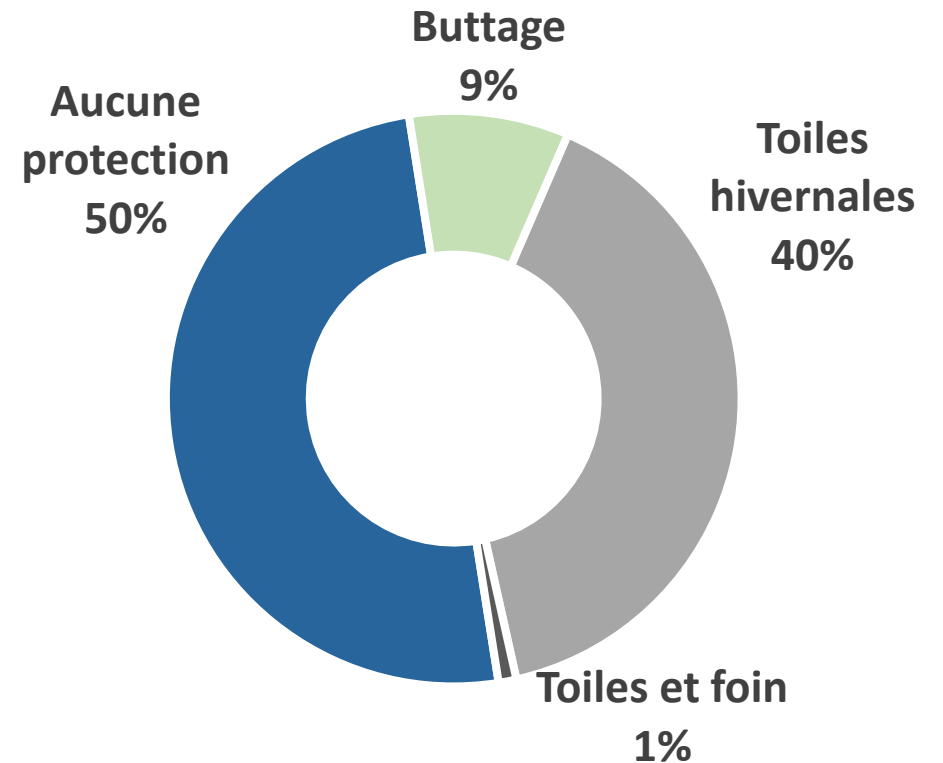
Une part importante des volumes (50%) est toutefois produite sans protection, grâce à des cépages plus résistants.

Le buttage demeure présent, représentant près de 10% des volumes.

Par famille de cépage:

- 96 % des cépages *Vitis vinifera* sont protégés
- 17 % des hybrides nord-américains sont protégés
- 83 % des hybrides franco-américains sont protégés

RÉPARTITION DES SUPERFICIES protégées à l'hiver



Gels de printemps et d'automne : des moments critiques

La gestion du froid en viticulture ne se limite pas aux grands froids de l'hiver. Les gels de printemps et d'automne représentent des périodes critiques, alors que la vigne est en activité et particulièrement vulnérable.

Au printemps, un gel tardif peut endommager les jeunes bourgeons et compromettre le potentiel de récolte. À l'automne, un gel précoce peut freiner la maturation des raisins.

Pour y faire face, les vignerons ont recours à différentes méthodes, telles que les éoliennes, l'aspersion d'eau, les feux. Dans certaines situations, plusieurs techniques sont combinées afin de maximiser leur efficacité.

Le choix des méthodes dépend de plusieurs facteurs, notamment l'emplacement du vignoble, le stade de développement de la vigne ainsi que les conditions climatiques, dont la température et les vents.

Feux

- Allumer des feux dans les champs des vignes permet de faire remonter la température de quelques degrés.
- Qu'ils soient utilisés seuls ou combinés avec d'autres types de protection; il existe plusieurs méthodes quant à l'utilisation des feux: qu'ils soient plus petits ou plus gros, entre les rangs, prend d'une entrée d'un courant froid, etc.



Tour à vent

- La tour à vent est très utilisée pour protéger les vignes des froids printaniers ou automnaux.
- Du haut de leurs 12 mètres, ces poteaux munis d'une hélice rabattent au sol l'air plus chaud se trouvant en hauteur. Grâce à eux, quelques degrés sont gagnés sur les parcelles balayées par le vent.



Aspersion à l'eau

- La méthode de protection par aspersion de l'eau est aussi utilisée.
- Complexe mais bien efficace, de plus en plus de vignerons se tournent vers cette méthode.
- Les bourgeons sont alors pris dans une poche de glace sans que l'eau qu'ils contiennent ne gèle. C'est le phénomène de surfusion.



Hélicoptère

Avec leurs palmes, les hélicoptères ramènent de l'air chaud sur les pieds de vigne permettant ainsi de faire monter la température.



L'IMPACT DES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

**Un climat plus
chaud... mais
aussi plus
imprévisible.**

Les changements climatiques : une réalité à double effet

Les changements climatiques apportent certains avantages à nos vignobles... mais, comme partout dans le monde, ils s'accompagnent aussi de nouveaux défis.

Le réchauffement observé au Québec favorise une saison de croissance plus longue et une meilleure maturation des raisins, élargissant ainsi les possibilités en viticulture.

Cependant, cette évolution s'accompagne d'une plus grande variabilité climatique : gels plus imprévisibles, écarts de température marqués, événements extrêmes et pression accrue de certaines maladies.

Les vignerons doivent donc continuellement s'adapter afin de tirer parti de ces nouvelles conditions tout en limitant les risques.

Un climat qui se réchauffe

Depuis le début de la viticulture québécoise en 1980,
le climat s'est réchauffé
d'environ 200 à 300 degrés-jours

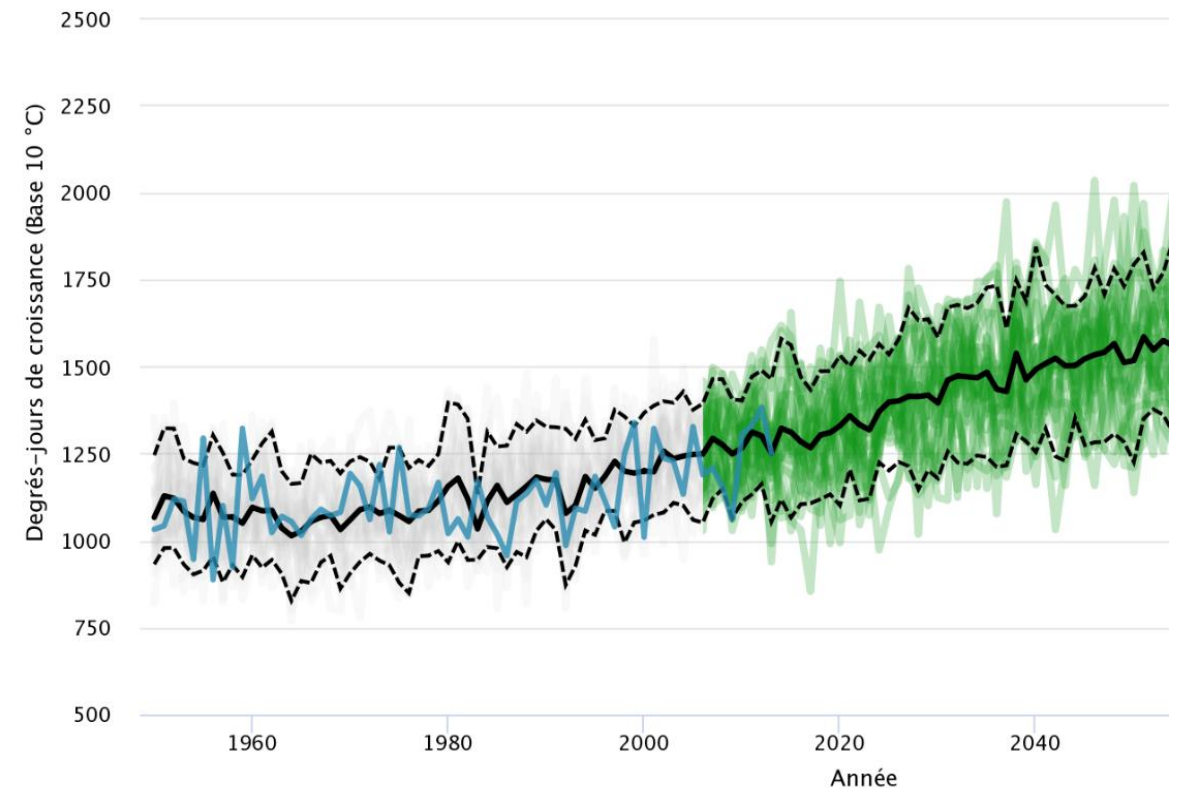
+20%

La saison de croissance s'est allongée
d'environ de 10 à 15 jours

+10%

DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE (BASE 10°C) POUR MONTRÉAL

Données historiques et modélisation du futur

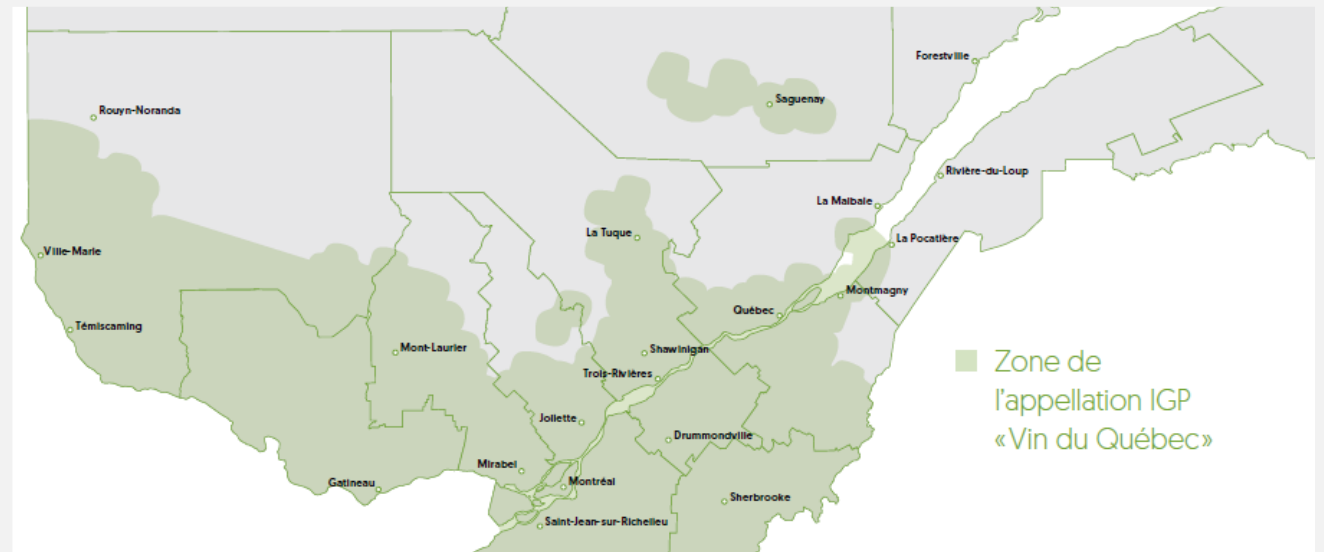


L'APPELATION VIN DU QUÉBEC

À propos de l'appellation Vin du Québec

En novembre 2018, le gouvernement du Québec a officiellement reconnu l'Indication Géographique Protégée (IGP) Vin du Québec.

Cette désignation garantit la traçabilité du produit à chaque étape de la production, assurant que les vins sont entièrement élaborés au Québec à partir de raisins cultivés au Québec.





Un contrôle du champ à la bouteille

VITICULTURE	VINITIFICATION ET ÉLEVAGE	EMBOUTEILLAGE	ANALYSE CHIMIQUE	ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE
Assurer le respect des normes et des meilleures pratiques au champ afin de contribuer à la production de raisins de qualité et à la mise en valeur du territoire agricole.	Assurer de l'origine du raisin et de la qualité des intrants, ainsi que de la préservation des caractéristiques intrinsèques.	Assurer le respect de hauts standards quant à la salubrité, à l'innocuité et à la traçabilité des vins à l'emouteillage.	Effectuée par un laboratoire indépendant afin d'assurer que le produit fini respecte les normes canadiennes sur l'alimentation.	Chaque vin est soumis à une évaluation organoleptique afin d'assurer qu'il est exempt de défaut.

Les acteurs derrière l'appellation Vin du Québec

**Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de
l'Alimentation (MAPAQ)**

Le propriétaire

**Conseil des appellations réservées et des termes
valorisants (CARTV)**

Le gardien

Ecocert Canada

Le certificateur

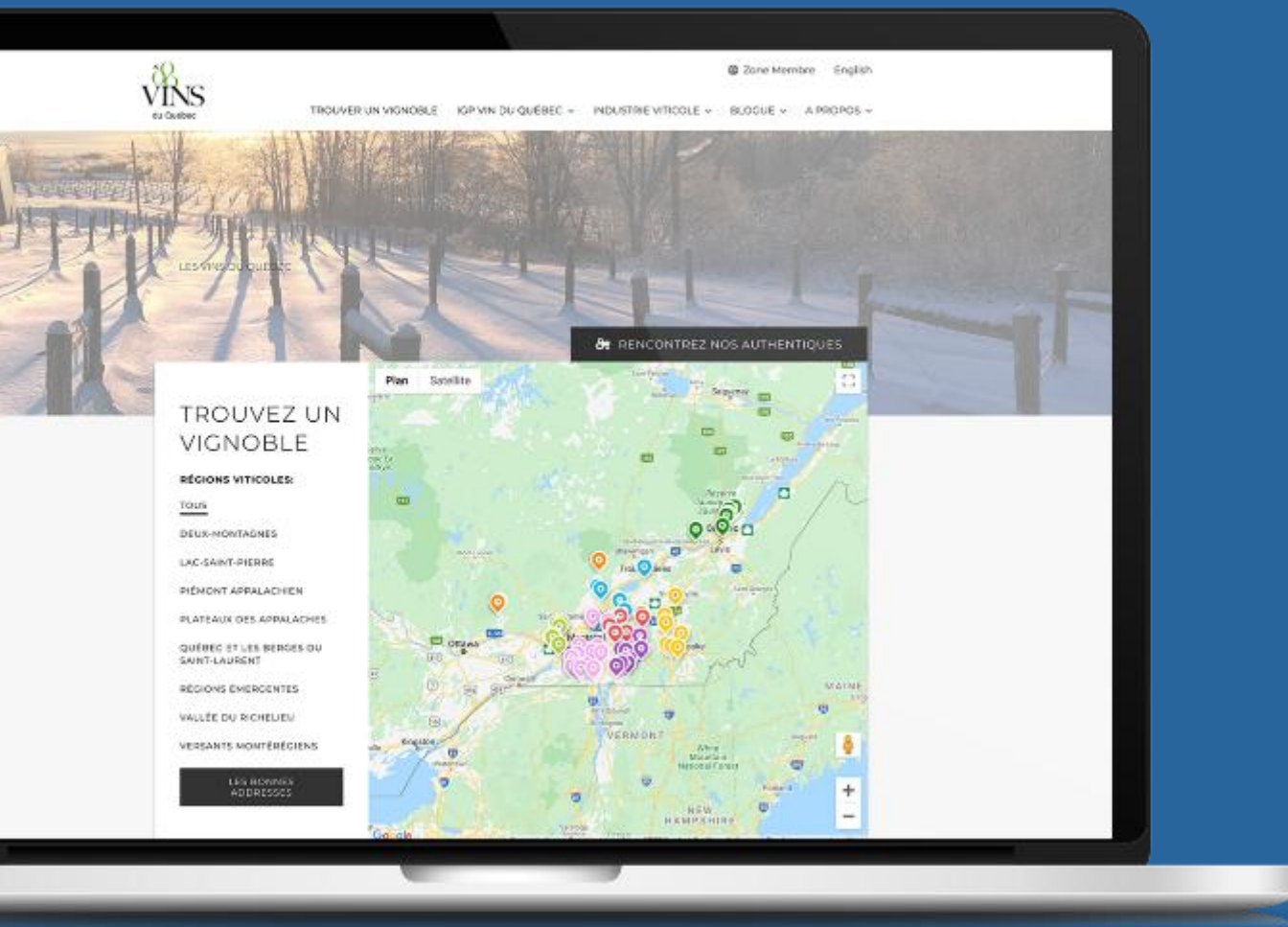
Conseil des vins du Québec (CVQ)

L'initiateur et le collaborateur

CONCLUSION

Conclusion

- La filière vitivinicole québécoise est en pleine évolution, portée par un savoir-faire en constante progression, des investissements structurants et une demande croissante pour les produits d'ici.
- Malgré des défis importants — climatiques, réglementaires et concurrentiels — les vignobles du Québec démontrent une forte capacité d'adaptation et une grande résilience.
- Le marché et les consommateurs évoluent, avec un intérêt marqué pour l'origine, l'authenticité et la qualité, créant des opportunités concrètes pour les vins du Québec.
- L'histoire du vin québécois est encore jeune, mais elle se construit rapidement grâce à la collaboration entre producteurs, partenaires, décideurs et consommateurs.
- Ensemble, ces efforts permettent de consolider la filière et de soutenir une croissance durable, cohérente et porteuse pour l'avenir du vin au Québec.



N'hésitez pas à aller à la rencontre
des vignerons et à
goûter les vins du Québec!

Rendez-vous au
vinsduquebec.com
pour découvrir un vignoble à visiter
dans votre région.



VINSDUQUEBEC.COM

Produit par :



Conseil des vins
du Québec

Avec la collaboration de

