

# La Montérégie

*Ne manquez pas*  
**les Journées Crêpes et cidres**  
**Les week-ends des 13, 14, 20 et 21 mai**  
 L'occasion de déguster des crêpes et du cidre.

**Clos Saint-Denis**  
 1150, chemin des Patriotes, Saint-Denis-sur-Richelieu  
 Tél. : (450) 787-3766 • [www.clos-saint-denis.qc.ca](http://www.clos-saint-denis.qc.ca)

Superbe verger-vignoble aux abords de la rivière Richelieu. Produits disponibles : cidre léger, cidre de glace, deux cidres de glace fortifiés au scotch et au brandy et un cidre de glace vieilli en fût de chêne. Pomme de Glace, cidre de glace déclaré « Fruit wine of the year » par le Magazine Wine Access, décembre 2005.

13, 14, 20 et 21 mai

**Le Pavillon de la Pomme**  
 1130, boul. Laurier (route 116), Mont-Saint-Hilaire  
 Tél. : (450) 464-2854 • [www.pavillondelapomme.com](http://www.pavillondelapomme.com)

Ferme familiale centenaire diversifiée orientée vers une agriculture durable et kiosque de produits du terroir. Produits disponibles : un cidre tranquille, un cidre mousseux, un cidre de glace et un cidre au cassis. Dégustation gratuite et tarifs pour visites de groupes. Cidrierie artisanale, reflet de ses artisans.

13, 14, 20 et 21 mai

**Les Vergers Petit et Fils • Crèperie champêtre**  
 1020, chemin de la Montagne, Mont-Saint-Hilaire  
 Tél. : (450) 467-9926 • [www.auxvergerspetit.com](http://www.auxvergerspetit.com)

Les Vergers Petit et Fils vous accueillent dans une ambiance familiale depuis quatre générations. Produits disponibles : un cidre léger, un cidre fort, un cidre pétillant et un cidre de glace. Dégustation gratuite. Petit Frisson, cidre de glace médaillé d'or à la Coupe des nations 2005, et autre distinctions 2006, Québec.

13, 14, 20 et 21 mai

**Cidrierie du Verger Gaston**  
 1074, chemin de la Montagne, Mont-Saint-Hilaire  
 Tél. : (450) 464-3455  
[www.bonjourquebec.com](http://www.bonjourquebec.com) (recherchez cidre biologique)

Le seul verger biologique de Mont-Saint-Hilaire offre des cidres, des sous-produits de la pomme et son reconnu vinaigre de cidre biologique. Produits disponibles : un cidre plat, un cidre apéritif et un cidre de glace. Dégustations gratuites. Les produits de la cidrierie du Verger Gaston sont certifiés biologiques « Ecocert Canada ».

13, 14, 20 et 21 mai

**Cidrierie Verger Léo Boutin**  
 710, rang de la Montagne, Mont-Saint-Grégoire  
 Tél. : (450) 346-3326 • [www.vergerboutin.com](http://www.vergerboutin.com)

La cidrierie vous propose dix choix de cidres dont six sont disponibles à la SAQ. Produits disponibles : un cidre léger, deux cidres forts, un cidre mousseux, un cidre de glace, une mistelle, un cidre apéritif, un cidre au cassis, une boisson au cassis et un cidre aux canneberges. Dégustation gratuite. Rubis d'automne, cidre aromatisé, médaillé d'or à la Coupe des nations 2004, Québec.

13, 14, 20 et 21 mai

**La Face Cachée de la Pomme**  
 617, route 202, Hemmingford  
 Tél. : (450) 247-2899, poste 228 • [www.cidredeglace.com](http://www.cidredeglace.com)

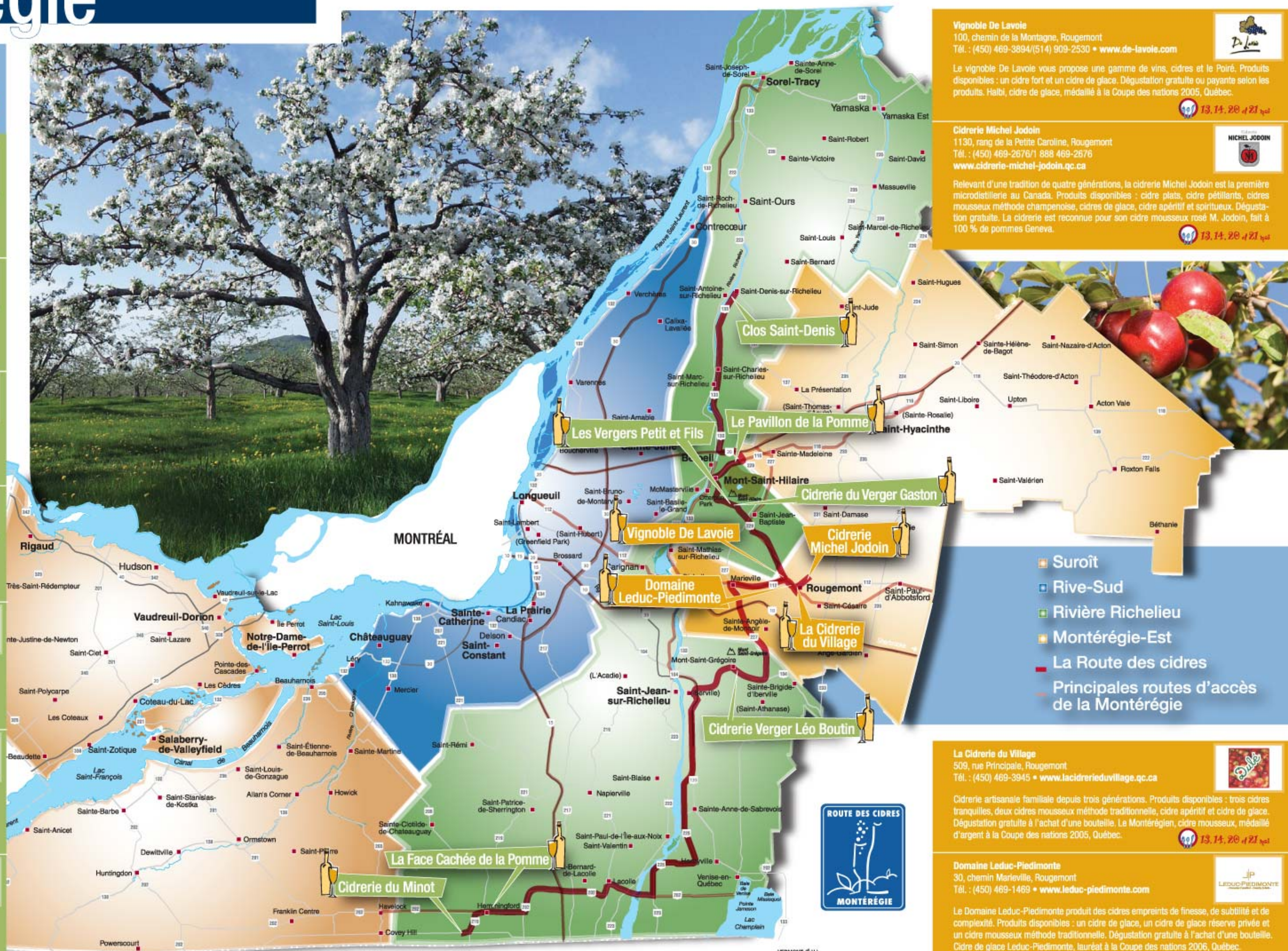
La Face Cachée de la Pomme, c'est le plus fin de notre culture... embouteillé! C'est aussi l'authenticité d'un savoir-faire développé ici même. Produits disponibles : un cidre effervescent, un cidre tranquille, un cidre de glace, un cidre de glace récolte d'hiver et trois cidres de glace réserve. Dégustation gratuite. Visites et tours guidés. Frimas, récolte d'hiver, médaillé d'or aux Vinales Internationales 2006, France.

20 et 21 mai

**Cidrierie du Minot**  
 376, chemin Covey Hill, Hemmingford  
 Tél. : (450) 247-3111/(514) 990-7096 • [www.duminot.com](http://www.duminot.com)

Cidrierie innovatrice du cidre de glace effervescent avec son « Crémant de glace ». Produits disponibles : trois cidres mousseux, un cidre tranquille, un cidre apéritif, un cidre de glace effervescent et un cidre de glace. Dégustation gratuite. Du Minot des glaces, cidre de glace, médaillé d'or aux Sélections mondiales des vins de Montréal.

13, 14, 20 et 21 mai



**Vignoble De Lavoie**  
 100, chemin de la Montagne, Rougemont  
 Tél. : (450) 469-3894/(514) 909-2530 • [www.de-lavoie.com](http://www.de-lavoie.com)

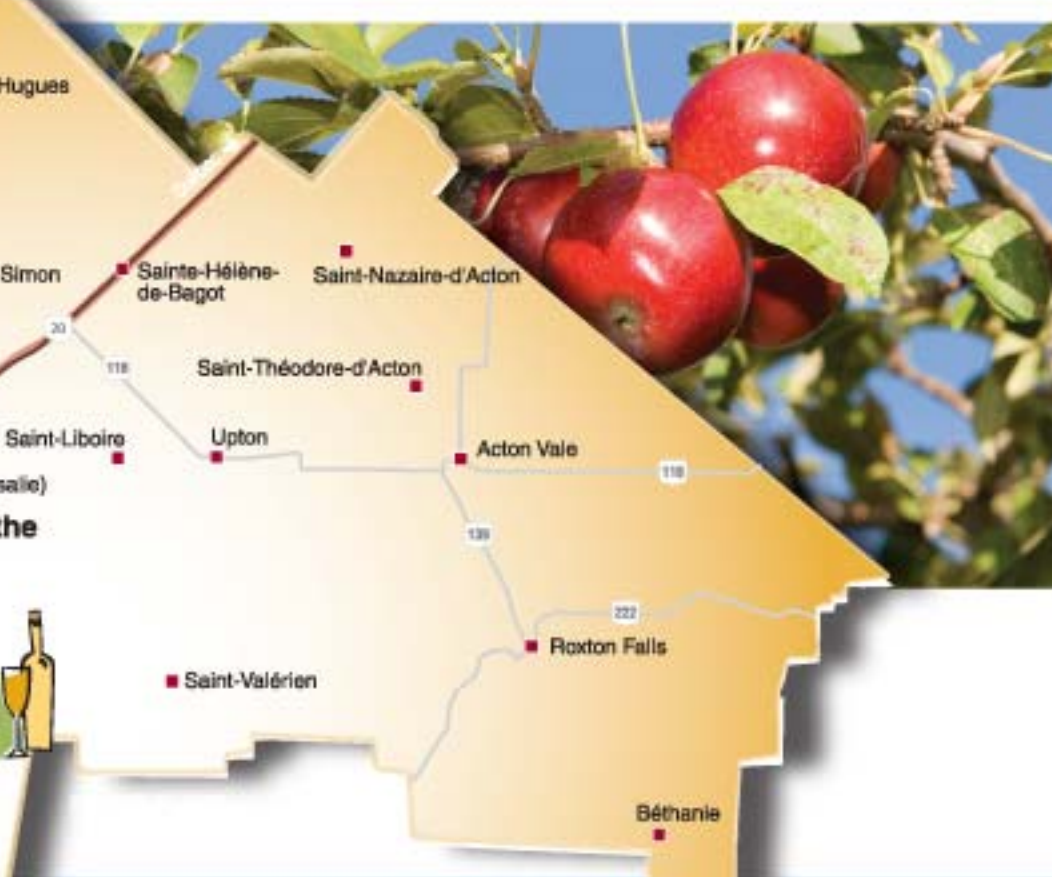
Le vignoble De Lavoie vous propose une gamme de vins, cidres et le Poire. Produits disponibles : un cidre fort et un cidre de glace. Dégustation gratuite ou payante selon les produits. Halbi, cidre de glace, médaillé à la Coupe des nations 2005, Québec.

13, 14, 20 et 21 mai

**Cidrierie Michel Jodoin**  
 1130, rang de la Petite Caroline, Rougemont  
 Tél. : (450) 469-2676/1 888 469-2676  
[www.cidrierie-michel-jodoin.qc.ca](http://www.cidrierie-michel-jodoin.qc.ca)

Relevant d'une tradition de quatre générations, la cidrierie Michel Jodoin est la première microdistillerie au Canada. Produits disponibles : cidre plats, cidre pétillants, cidres mousseux méthode champenoise, cidres de glace, cidre apéritif et spiritueux. Dégustation gratuite. La cidrierie est reconnue pour son cidre mousseux rosé M. Jodoin, fait à 100 % de pommes Geneva.

13, 14, 20 et 21 mai



- Suroît
- Rive-Sud
- Rivière Richelieu
- Montérégie-Est
- La Route des cidres
- Principales routes d'accès de la Montérégie

**La Cidrierie du Village**  
 509, rue Principale, Rougemont  
 Tél. : (450) 469-3945 • [www.lacidrierieduvillage.qc.ca](http://www.lacidrierieduvillage.qc.ca)

Cidrierie artisanale familiale depuis trois générations. Produits disponibles : trois cidres tranquilles, deux cidres mousseux méthode traditionnelle, cidre apéritif et cidre de glace. Dégustation gratuite à l'achat d'une bouteille. Le Montérégien, cidre mousseux, médaillé d'argent à la Coupe des nations 2005, Québec.

13, 14, 20 et 21 mai

**Domaine Leduc-Piedimonte**  
 30, chemin Marieville, Rougemont  
 Tél. : (450) 469-1469 • [www.leduc-piedimonte.com](http://www.leduc-piedimonte.com)

Le Domaine Leduc-Piedimonte produit des cidres empreints de finesse, de subtilité et de complexité. Produits disponibles : un cidre de glace, un cidre de glace réserve privée et un cidre mousseux méthode traditionnelle. Dégustation gratuite à l'achat d'une bouteille. Cidre de glace Leduc-Piedimonte, lauréat à la Coupe des nations 2006, Québec.

13, 14, 20 et 21 mai





Contempler • Recueillir • Déguster

La Route des cidres

# La Montérégie

Au printemps comme en automne, les cidreries et vergers de la Montérégie vous accueillent pour vous faire déguster les merveilles de leur terroir.

Pionnière dans la production de cidre au Québec, la Montérégie produit chaque année une soixantaine de ces produits distinctifs et innovateurs. D'Hemmingford à Saint-Denis-sur-Richelieu en passant par Mont-Saint-Grégoire, Rougemont et Mont-Saint-Hilaire, la Route des cidres vous propose onze étapes où le plaisir et l'émerveillement des sens vous attendent.

Découvrez des cidres plats ou pétillants, mousseux ou de glace, sans oublier les cidres apéritifs, mistelles et alcools de pomme. Au passage, les producteurs se feront un plaisir de partager avec vous le fruit de leur passion : la pomme sous toutes ses formes.

Conception pika-design.com • Crédits photos : candau.com, mignphotographie.com



11, chemin Marieville, Rougemont (Québec) CANADA J0L 1M0  
Tél. : (450) 469-0069 ■ Montréal : (514) 990-4600  
Sans frais : 1 866 469-0069 ■ Téléc. : (450) 469-1139  
Site web : www.tourisme-monteregie.qc.ca



## Cartes d'accès détaillées



Crédits retournements : boutique Héli-air Mtl