

Field tour at Ile d'Orléans.

In the middle of the mighty St. Lawrence River, but within sight of Quebec City, sits Île d'Orléans, an entire island that is a designated historical district. The traditional Quebec countryside is preserved here in this, the cradle of New France. Visitors can delight in the island's plentiful (and flavourful) agricultural heritage nestled amid gorgeous scenery.



Stop 1. Polyculture Plante. Half of the farm was bought in 1987 by Pierre and Charles Plante, and by Huguette, Pierre's wife. They formed the company Polyculture Plante 1987 Inc. They rented the other half of the farm for a few years, and then bought it in 1994, following which they grew a total of 28 hectares of strawberries, raspberries and apples. In 1999 began the production of artisanal cider. Today, the company produces summer and fall strawberries and raspberries, blueberries and a variety of vegetables such as tomatoes, sweet corn, beans, onions, cucumbers, zucchini and pumpkins for a total of nearly 110 hectares.



Stop 2. Vignoble Ste-Pétronille (winery).

Established in 1989, this estate covers 25 hectares, 5 of which are dedicated to the growing of wine grapes (13 000 plants). The grape vines thrive in the island's rich soil and favourable microclimate. We take the greatest care when preparing our wines to ensure every bottle captures the wholesomeness of this environment (includes wine tasting).



Stop 3. Cassis Monna et Filles: 5 generations of liquorists

The story began in 1872 when Louis Monna founded the eponymous maison Louis Monna, which specialized in the distillery of fine wines and spirits in l'Hérault, France. In 1925, his daughter Louise took over the family business with her husband, and rebranded it Pin-Monna Successeur. Meanwhile, her brother Émile founded the Source Monnaguette, offering alcohols and lemonades. Proud of this heritage, his son, also Émile Monna, sails for Quebec where he teaches his children all that he knows - among them Bernard, founder of Cassis Monna & Filles. Today, it is the 5th generation of the Monna family - sisters Catherine and Anne - who stand at the helm of their family business (includes product tasting). (<http://www.cassismonna.com/en>)



Visite de l'île d'Orléans.

L'île d'Orléans, arrondissement historique, fait vivre la campagne traditionnelle québécoise avec ses paysages magnifiques, en bordure du fleuve Saint-Laurent et à proximité de Québec. Berceau de la Nouvelle-France, l'Île propose une expérience culturelle unique et un riche terroir.



Arrêt 1. Polyculture Plante. La moitié de la ferme est achetée en 1987 par Pierre et Charles Plante, les fils de Maurice, et par Huguette, la femme de Pierre. Ils forment alors la compagnie Polyculture Plante 1987 Inc. Ils louent l'autre moitié de la ferme pendant quelques années, pour ensuite l'acheter en 1994. On y cultivait alors des fraises, des framboises et des pommes, pour un total de 28 hectares. En 1999, commence la production de cidre artisanal. Aujourd'hui, l'entreprise produit des fraises et des framboises d'été et d'automne, des bleuets et une variété de légumes tels que des tomates, maïs sucré, haricots, oignons, concombres, courgettes et citrouilles pour un total de près de 110 hectares.



Arrêt 2. Vignoble Ste-Pétronille

Établi depuis 1989, le domaine compte 25 hectares, dont 5 en culture de vignes, totalisant 13000 ceps. Les vignes, bercées par les marées du fleuve, profitent du riche terroir Orléanais, ainsi que du microclimat qu'offre sa situation géographique. À l'image de cette nature, les vins blancs, rosé, mistelle et vin de glace y sont élaborés dans le respect de cette richesse et le souci de refléter leur authenticité (Dégustations incluses).



Arrêt 3. Cassis Monna et Fille, 5ème génération de liquoriste

L'histoire commence en 1872 alors que Louis Monna fonde une maison éponyme spécialisée dans la fabrication de vins et spiritueux dans l'Hérault, en France. Vers 1925, son fils Émile fonde la distillerie Source la Monnaguette qui fabrique alcools et limonades, alors que sa soeur



Louise reprend l'entreprise familiale avec son mari, et poursuit sa mission sous le nom Pin-Monna Successeur. Fier de cet héritage, Émile Monna fils prend les voiles pour Québec, où il enseigne les rudiments du métier à ses enfants, dont Bernard, fondateur de la maison Cassis Monna & Filles. 5ème génération de liquoriste, Catherine et Anne assurent aujourd'hui la pérennité du domaine. Visite de la ferme, de L'économusée de la liquoristerie et dégustation au programme (<http://www.cassisonna.com/fr>)