

bâtir

JOURNAL DE LA CONSTRUCTION DE LA SUISSE ROMANDE

OPINION

ENVIRONNEMENT ET FRAUDES

Jean-Marc Demierre
Fédération vaudoise
des entrepreneurs

PROSPECTIVE URBAINE

Ô Ville, durable
espérance!

ÉVÈNEMENT

Le bon usage
du paysage

RTS ET UNIGE, GENÈVE

Eclats de verre

6-7



CHÂTEAU DE PRAZ, VULLY (FR)

Transparence et respect

Marylène Bovard-Chervet nous accueille dans la cave entièrement rénovée du château de Praz, dans le Bas-Vully fribourgeois, dont certains murs datent du XV^e siècle.

La cave est au vigneron ce que la cuisine est au chef étoilé. Un cœur qui bat au rythme des saisons, un sanctuaire qui se doit d'être parfaitement adapté aux idées des créateurs. C'est dans cet esprit que Marylène et Louis Bovard-Chervet, tous deux passés par Changins et adeptes de vins authentiques, ont restauré la cave du château de Praz. «L'encépagement a énormément évolué et il s'agit d'adapter les contenants de la cave. Nous bénéficions d'un peu de temps car les vignes que l'on replante entrent en production après trois ans, mais il faut quand même être prêt lorsque la première récolte arrive», lâche l'héritière de la famille Chervet, dont les vins ont, depuis des lustres, franchi les frontières du Vully.

Elle nous montre l'endroit où ont été enterrées deux bouteilles, l'une pleine de liquide doré, l'autre remplie d'archives. Coordonnés par l'architecte Peter Blatter, de Morat, les travaux de rénovation de cette cave datant de 1521 composée de deux parties identiques ont été menés à un train d'enfer, de mai à septembre 2014.

«On a refait les fenêtres et les portes et on a rehaussé de 30 à 40 cm les sols des deux caves, car elles n'étaient pas au même niveau», explique la maîtresse des lieux. Jadis en terre battue, le sol de béton en très légère pente et lardé d'écoulements est recouvert d'époxy rouge du plus bel effet. Une couleur choisie par Marylène, au même titre que les murs blancs passés à la chaux ou le gris clair du pla-



La nouvelle ouverture latérale est juxtaposée à la petite porte historique. Elle permet le passage de transpalettes.



«L'encépagement a beaucoup évolué et il s'agit d'adapter les contenants de la cave.»

MARYLÈNE BOVARD-CHERVET



L'entrée de la cave n° 1 (à gauche) et celle de la cave n° 2.



fond en bois dissimulant isolation – en laine de verre –, tuyaux et câbles électriques. La partie inférieure des murs est protégée par une couche de 1,5 cm de ciment. «Un endroit que l'on gicle souvent avec de l'eau, et on a constaté que la chaux se délavait facilement. Pour le reste, on a laissé les murs respirer.» Une cave plus lumineuse que jamais, à l'image de la vigneronne: «C'était important de pouvoir garder l'ancien et de le mettre en valeur. On a laissé les poutres apparentes, que l'on a juste brossées et huilées.»

Conserver les témoins du temps

Jadis – avant la correction des eaux du Jura –, le lac de Morat grimpait jusqu'à une vingtaine de mètres de la majestueuse bâtisse. On comprend ce qui a incité les premiers propriétaires à créer une cave de plain-pied. «C'est la raison pour laquelle le village n'est pas situé au bord du lac, mais un peu en retrait. Les anciennes maisons n'ont pas de caves souterraines. Pour nous, c'est très pratique. Avec notre nouvelle ouverture latérale, on a la possibilité d'entrer et de sortir avec ►

Au sol, un époxy rouge facilite le nettoyage.
Deux caves sont nécessaires pour séparer les étapes de l'élaboration des vins.

des transpalettes, ce qui facilite énormément les travaux.» Une ouverture qui n'existait pas en 1521: «C'était la grande question: est-ce que l'opération allait recevoir l'aval des Monuments historiques? L'ancienne porte n'était ni assez large ni assez haute. On aurait aimé agrandir l'ouverture existante, mais les Monuments historiques en ont décidé autrement. On l'a donc prévue à côté, pour mieux voir la différence et conserver tous ces témoins dans le temps. Et on a gardé l'ancienne porte, en y logeant l'armoire électrique...»

Durant les travaux, les cinq volumineux tonneaux en bois, quatre pour le blanc et un pour le rouge, ont juste été glissés – impossible de les sortir! – afin de pouvoir couler la dalle de béton. Sciées sur place, les cuves en béton de 15000l ont disparu, remplacées par de grandes cuves en inox: «C'est primordial pour cuver le rouge», ajoute Marylène. La gestion des températures est assurée grâce à un système automatique et individuel pour chaque cuve: «Dès que les moûts en fermentation dépassent une certaine température, le froid s'enclenche automatiquement.»

Deux caves séparées

Une ventilation est prévue dans un second temps: «On voulait d'abord tester nos besoins réels. J'ai remarqué qu'en faisant fermenter les vins blancs très doucement, sur un mois, on notait peu de pics, avec des dégagements importants de gaz carbonique. C'est surtout lorsque je fais fermenter les vins rouges que l'on sent plus le gaz carbonique.» Vous l'avez deviné, un vin se construit un peu comme une maison. Il y a la phase de



Cave n° 1.



Cave n° 2.

fermentation alcoolique qui provoque un dégagement de chaleur: «Pour les vins blancs, on refroidit vers 15-16°C pour permettre de longues fermentations. Les rouges nécessitent un pic de température un peu plus élevé, jusqu'à 34°C, afin d'extraire le maximum de couleur et de tanins. La gestion des rouges et des blancs est différente, d'où l'utilité de posséder deux locaux

de vinification. Je peux sortir une cuve, chauffer d'un côté de la cave et, de l'autre côté, refroidir. On a veillé à ce que les deux caves soient séparées au niveau de l'isolation. Une porte en inox est prévue à cet effet.»

La deuxième fermentation s'effectue entre novembre et janvier: «Je réchauffe à 18-20°C toutes les cuves, et les bactéries commencent à travail-



Historique

Si l'acte officiel de la construction du château de Praz évoque 1521, la partie centrale de la demeure remonte à 1451. En attestent les petites fenêtres et le blason des premiers propriétaires, redécouverts à l'occasion de la restauration de la cave.

ler. Grâce à la transformation de l'acide malique en acide lactique, le vin paraît moins acide et apparaissent alors des arômes un peu différents. Lorsque cette deuxième fermentation est terminée, je refroidis les vins à 0°C: c'est la stabilisation tartrique. Une belle couche de cristaux se dépose sur les parois des cuves. Et pas dans la bouteille achetée par le client!» ajoute

malicieusement Marylène, qui pense déjà à la prochaine étape de l'ambitieux projet du couple, un espace d'accueil.

«Nous désirons pouvoir accueillir les clients et les groupes dans la partie historique du bâtiment. Nous prévoyons une porte vitrée afin qu'ils puissent bénéficier de la meilleure visibilité possible sur la cave. Ça fait

partie du charme des petites entreprises que de pouvoir montrer leur travail.» Ces travaux en à venir seront complétés par l'aménagement de quelques appartements. Mais ça, c'est une autre histoire... ●

TEXTE: PIERRE THAU LAZ
PHOTOGRAPHIES: VANINA MOREILLON