

Chais du pays

Benoîte Labrosse

Numéro 173, été 2022

Patrimoine et vin. L'héritage de nos vignerons

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/99370ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Labrosse, B. (2022). Chais du pays. *Continuité*, (173), 28–30.

Chais



Alors que les vignobles québécois gagnent en maturité, certains se dotent d'une cave de vieillissement, ou chai. Ces pionniers seraient-ils en voie de bâtir un patrimoine vinicole local ?

BENOÎTE LABROSSE

Au Vignoble du Ruisseau, situé à Dunham, en Estrie, les visiteurs défilent en continu. C'est avant tout pour leur bénéfice que les maîtres des lieux ont imaginé les deux chais où vieillissent, à des températures différentes, les blancs et les rouges. « Notre objectif était de créer une expérience que nous aimerions vivre nous-mêmes », résume Sara Gaston, qui possède l'endroit avec ses parents et son conjoint. « On voulait que les gens se sentent dans un vignoble, mais aussi dans un espace à la fois intemporel et empreint d'histoire. »

Les loyalistes qui se sont installés dans cette région n'étaient pas reconnus pour leurs caves vinicoles. Celles du domaine arborent toutefois la brique rouge caractéristique du style architectural du bâtiment principal. Même si la

construction date de 2016, y incorporer des techniques et un fini ancestral était important pour les copropriétaires. « Que les chais soient faits de voûtes autoportantes recouvertes de briques fabriquées à la main n'a aucun bienfait pour le vin dans les barriques, mais ça en a sur l'expérience des visiteurs et des employés ! » souligne la directrice générale.

Les clients profitent également du confort d'une salle de dégustation isolée, nichée au milieu des deux caves et percée de grandes fenêtres de part et d'autre. « On s'y sent vraiment au milieu des chais, mais sans l'inconfort de la fraîcheur et de l'humidité », observe Sara Gaston.

Le Québec compte aujourd'hui près de 150 vignobles. Seule une poignée d'entre eux disposent de caves pour laisser vieillir leur production. L'embryon d'un futur patrimoine lié à la viticulture ? Ces bâtiments reçoivent la visite de milliers de personnes, attirées par la dégustation de crus locaux, surtout en saison estivale.

De l'utilité des chais

Une cave est fort coûteuse, autant en argent qu'en temps. Mais cette infrastructure s'avère idéale pour élever un produit sensible à la lumière et aux écarts de température. C'est pourquoi Paul Jodoin, cofondateur et copropriétaire du Vignoble Saint-Gabriel avec sa conjointe, Johanne Lavallée, en a fait ériger une en 2013.

du pays



«Le vin vieilli en barrique de chêne est très populaire», précise le producteur de Saint-Gabriel-de-Brandon, dans Lanaudière. Cette méthode d'élevage classique, appliquée en France depuis l'ère romaine, rehausse les crus par des tanins et des arômes boisés ou vanillés, entre autres. Mais les tonneaux exigent des soins particuliers. «Dans une pièce en surface, ils vont finir par sécher. Naturellement, ma cave est toujours à peu près à 95 % d'humidité.» Sa réserve s'y conserve donc bien.

Ces manipulations traditionnelles sont toutefois plus énergivores que la maturation dans des cuves en métal. «C'est de l'ouvrage ! s'exclame Paul Jodoin. Il faut ouiller les barils pleins — y ajouter régulièrement du vin pour compenser l'évaporation et éviter l'oxydation — et soufrer les barils vides.» On y fait alors brûler une pastille de soufre pour les désinfecter, un traitement qui doit être répété environ tous les deux mois. D'où l'intérêt de consacrer un lieu à ces opérations.

Comme un air d'Italie

Tony Carpinteri, fondateur et propriétaire du Vignoble Carpinteri, a agrandi son chai pas moins de trois fois depuis sa construction, en 2005. «Au départ, il faisait à peu près 730 mètres carrés, et aujourd'hui, c'est davantage 3000», calcule-t-il. Une cave un peu plus modeste a aussi été amé-

nagée au sous-sol de la villa bâtie sur son domaine de Saint-Ulric, en Gaspésie. Les crus qui y vieillissent sont réservés aux clients qui logent dans ses cinq chambres d'hôte.

De l'architecture à l'ameublement, l'ensemble est inspiré des villas italiennes du XIX^e siècle. Les murs en pierre et en brique du chai voûté ont ainsi été recouverts de plâtre vénitien, à la manière toscane. «C'est la réalisation d'un rêve, raconte-t-il. Je suis d'origine italienne et je faisais mon vin dans mon garage avec des raisins achetés au marché Jean-Talon. Quand j'ai pris ma semi-retraite, j'ai dit que j'allais planter des vignes comme en Italie. Faire construire un chai et une cave à vin, ça allait de pair.»

La villa du vignoble a été dessinée à partir de photos prises par l'entrepreneur lors de ses nombreux voyages en Italie.

De gauche à droite :

Chai du Vignoble du Ruisseau, à Dunham

Source : Vignoble du Ruisseau

Cave de vieillissement du Vignoble Saint-Gabriel, dans Lanaudière, construite à partir d'un viaduc routier

Source : Vignoble Saint-Gabriel

Au Vignoble Carpinteri, en Gaspésie, la villa d'inspiration toscane comporte une cave à vin accessible aux visiteurs.

Source : Vignoble Carpinteri

« On voulait que les gens se sentent dans un vignoble, mais aussi dans un espace à la fois intemporel et empreint d'histoire. »

- Sara Gaston



Cave à vin du Vignoble de Saint-Gabriel, à Saint-Gabriel-de-Brandon

Source : Neil Armstrong, Vignoble Saint-Gabriel

« Je ne me suis pas inspiré d'un endroit précis. C'est vraiment ma création à partir d'idées trouvées dans des villas du XIX^e siècle », garantit-il.

Un abri béton

À l'inverse, les fondateurs du Vignoble Saint-Gabriel ont choisi leur type de construction par hasard. « Nous étions censés faire couler une cave carrée standard. Un ami nous a appris qu'il y avait, dans le parc industriel de Mascouche, un viaduc routier neuf non installé, et qu'il existait des caves bâties avec cette matière », relate Paul Jodoin. Le couple s'est donc rendu en France pour visiter plusieurs chais en béton précontraint. « C'est surtout de nouvelles cuveries, mais ça nous a permis de confirmer que l'idée avait du bon sens. »

De retour à Saint-Gabriel-de-Brandon, les propriétaires ont mandaté une entreprise spécialisée pour assembler les 10 sections voûtées de 23 tonnes chacune et pour couler l'épais plancher qui supporte l'ensemble. Les côtés ont ensuite été remblayés. Une couche de terre d'environ 1,50 m a été étalée sur le dessus de l'arche ainsi formée, lui donnant des airs de maison de hobbit. « Mais ce n'est pas voulu ! » assure Paul Jodoin en riant. À l'intérieur, certains murs sont recouverts de brique décorative.

Concessions au climat québécois

Sans surprise, le climat québécois a dicté quelques modifications par rapport aux modèles européens. Ainsi, le chai du Vignoble Saint-Gabriel donne accès à de l'eau chaude à son personnel, contrairement aux caves françaises visitées. Ses murs avant et arrière sont isolés. Et les sections de plancher éloignées des barils sont chauffantes, pour éviter que la pièce ne refroidisse trop en hiver.

Au Vignoble du Ruisseau, le contrôle de la température est assuré par un système géothermique qui réduit l'empreinte environnementale du domaine, mentionne Sara Gaston. Un deuxième dispositif a été installé dans les champs pour permettre aux vignes de résister aux rigueurs de la saison froide.

Tony Carpinteri affirme quant à lui n'avoir nullement adapté son chai d'inspiration méditerranéenne pour qu'il puisse s'accommoder à la météo gaspésienne. Peut-être est-ce pour cela que les gens s'exclament souvent qu'ils ont été « téléportés en Italie » quand ils mettent les pieds sur sa propriété, qui sait ? ♦

Benoîte Labrosse est journaliste indépendante.

Maison et atelier
Rodolphe-Duguay



Visites guidées, expositions,
ateliers de création, activités culturelles
concerts dans les jardins,
aire de pique-nique...

Du mardi au dimanche de 10 h. à 16 h.

195, rang Saint-Alexis, Nicolet

www.rodolpheduguay.com

