

Lynch-Bages dévoile son chai ca thédrale

Pour vinifier ses 110 ha, le château Lynch Bages, à Pauillac (33), a construit l'un des plus grands chais du Bordelais. Une cathédrale de verre et d'inox pour perfectionner la qualité des vins

César Compadre
c.compadre@sudouest.fr

GROUPE FAMILIAL

Après trois ans de travaux, le moment était attendu. À Pauillac, la famille Cazes vient de dévoiler son nouveau chai. Une véritable cathédrale de béton, de verre et d'inox pour vinifier 110 ha de vigne. Après Calon Ségur (chantier terminé), et avant Léoville Las Cases (chantier en cours) puis Lafite Rothschild (travaux en préparation), c'est la plus importante réalisation dans le Médoc. « Le résultat de beaucoup de travail et d'énergie. Nous avons étrenné ce nouvel outil avec la récolte 2020. Tout s'est bien passé », explique Jean-Charles Cazes. Depuis 2006, il est à la tête des domaines de la famille (voir par ailleurs), où il a pris la suite de son père Jean-Michel.

Pratiquement tous les anciens bâtiments ont été détruits pour creuser une fosse carrée de 10 mètres de profondeur - 2 500 camions de terre excavée-

Vinifications parcelaires et travail par gravité sont les deux principaux apports qualitatifs

et loger les nouveaux chais, avec le cuvier de vinification au rez-de-chaussée et le chai à barriques dessous. L'ensemble, qui approche les 100 mètres de long, a été imaginé par l'architecte américain Didi Pei. Et ce en collaboration avec l'agence bordelaise BPM - des spécialistes des chais viticoles - sous la direction d'Arnaud Boulain.

« Nous avons choisi une architecture fonctionnaliste, sans

chichi. C'est un outil de travail pour perfectionner la qualité de nos vins, dans de bonnes conditions ergonomiques », explique le propriétaire, en faisant la visite. Sur nos têtes, une toiture en dents de scie, comme les usines du XIX^e, avec deux versants à la surface vitrée, ce qui laisse passer la lumière. Les façades sont également vitrées, avec traitement anti UV et brise-vues, pour éviter tout effet de serre. Après les châteaux Pédesclaux (Pauillac) et Beychevelle (Saint-Julien) - précurseurs en la matière - Lynch-Bages a construit un chai où l'on peut travailler à la lumière du jour. C'est mieux pour les yeux, mais aussi le portefeuille : cela diminue les factures d'électricité.

80 cuves en inox

Direction la zone de réception de la vendange, qui peut englober jusqu'à 70 tonnes de raisins par jour. « Rien de pire que d'avoir ici un goulot d'étranglement



Jean-Charles Cazes dans le nouveau chai du château Lynch-Bages, à Pauillac.

CLAUDE PETIT / SUD OUEST

ment s'il faut accélérer la cadence, en cas de pluie par exemple », détaille Jean-Charles Cazes. Dans leur bureau vitré, les techniciens contrôlent les vinifications sur un tableau lumineux digne d'un cockpit d'avion et où toutes les tâches sont notifiées.

Devant nous, 80 cuves en inox, soit deux fois plus que dans

l'ancien chai qui avait une trentaine d'années. Des dizaines de microterroirs ayant été identifiés (type de cépages, âge des vignes, maturité précoce...), il s'agit de les vinifier chacun dans sa cuve pour en tirer le meilleur. Ces vinifications - dites parcelaires - sont à l'origine d'importants gains qualitatifs. Tous les chais construits aujourd'hui

ont davantage de cuves (et plus petites) que dans le passé.

Un autre gain se trouve dans le travail par gravité, c'est-à-dire sans utilisation de pompes pour monter ou descendre, d'un endroit à un autre, le raisin ou le vin. Ce type de matériel peut, en effet, « triturer » le produit et lui faire perdre en qualité. Voilà pourquoi on trouve à

Lynch-Bages, en plein milieu du chai, six imposantes cuves ascenseurs qui peuvent transporter 100 hl de vin chacune sur 3 niveaux : le dessus des cuves en inox, le bas des cuves et, en sous-sol, le chai à barriques. Et ce pour mener au mieux les différents travaux tout au long de l'année.

4 000 barriques

Jean-Charles Cazes finit la visite par l'imposant chai à barriques

qui peut en contenir jusqu'à 4 000. « On veut pouvoir y loger deux récoltes simultanément. Et donc, ne pas être obligé de sortir le vin de l'année précédente de sa barrique - pour laisser la place à la nouvelle récolte - alors que son élevage aurait mérité quelques mois de plus. » Autant de prouesses techniques que le public - Lynch Bages reçoit près 15 000 visiteurs par an - pourra découvrir à la fin de la crise sanitaire.

Viticulture : toujours plus de travaux dans les châteaux

La bonne santé économique des grands crus et les subventions européennes dopent les investissements dans les propriétés. Plusieurs propriétés de renom ont renouvelé leurs installations

La période est historique. Il suffit d'aller du côté de Saint-Émilion, du Médoc ou des Graves pour voir se multiplier, sur les façades des propriétés, les panneaux annonçant des travaux.

« C'est vrai, on mène de plus en plus de chantiers. Des propriétés ont de bons résultats et investissent dans leur outil de travail », explique Arnaud Boulain.

BPM, son cabinet d'architecture bordelais, est un spécialiste des chais viticoles. Depuis vingt ans, avec ses équipes, il a une quarantaine de réalisations à son actif. Il cite, par exemple, le château Cos d'Estournel (AOC Saint-Estèphe) : « Son nouveau chai, inauguré en 2008, a repré-

senté un vrai virage technologique qui a beaucoup apporté à la qualité des vins. Cela fait avancer tout le vignoble. » BPM a aussi travaillé sur les châteaux Lascombes (Margaux), Ferrand (Saint-Émilion) ou La Garde (Pessac Léognan).

Nous sommes là dans le monde des grands crus, quelques centaines de châteaux qui, au-delà des équipements techniques, peuvent parfois se permettre un « geste architectural », avec des grands noms. C'est le cas, à Saint-Émilion, pour Cheval Blanc (Christian de Porzamparc) ou La Dominique (Jean Nouvel). Ces dernières semaines, d'autres propriétés de renom ont dévoilé

leurs installations toutes neuves : Figeac (Saint-Émilion) et Lynch-Bages (Pauillac). Et attendant, pour bientôt, Haut-Bailly (Pessac Léognan).

280 millions d'euros par an

Mais à côté de ces châteaux qui connaissent une période économique faste, surtout grâce aux exportations, c'est toute la viticulture qui investit, partout en France et dans l'Union Européenne. En effet, depuis une dizaine d'années, dans le cadre de la Politique agricole commune (PAC), Bruxelles subventionne les équipements visant à améliorer la qualité des vins et donc leur compétitivité sur la scène mondiale. Il s'agit d'être à la

hauteur face aux vins australiens, américains ou argentins.

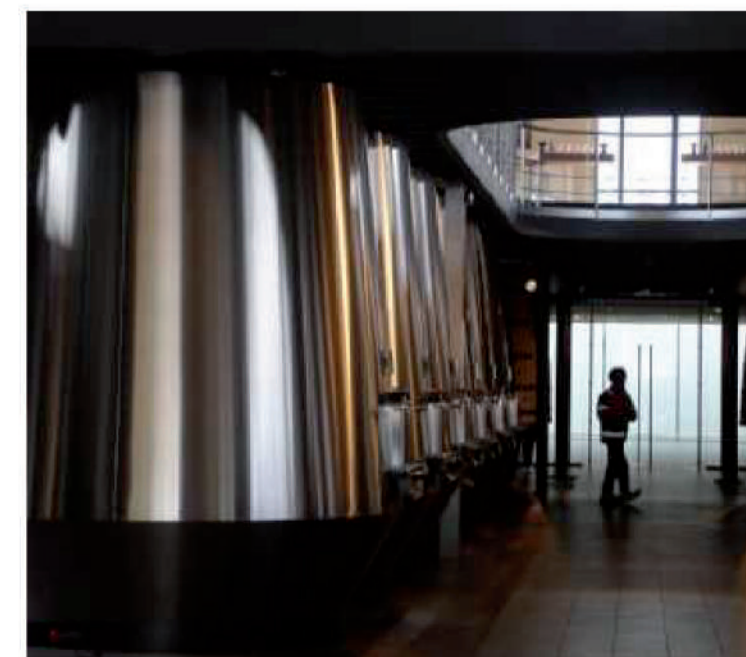
Tous les ans, c'est autour de 280 millions d'euros qui sont alloués à la viticulture hexagonale. Des sommes équivalentes arrivent en Espagne et en Italie, les deux autres grands pays viticoles du continent. Ces aides visent à renouveler le vignoble (plantations nouvelles), à booster les campagnes de promotion à l'exportation, à financer les distilleries, mais surtout à moderniser les propriétés.

Cuvier de vinification, chai à barriques, entrepôt, salle de dégustation et autres matériels peuvent être subventionnés jusqu'à 40 % du montant de la facture totale. Dans les châteaux, les coopératives et autres

négociants, des millions d'euros ont ainsi été injectés. Y compris dans les grands crus, car les aides ne sont pas conditionnées aux performances économiques des bénéficiaires.

« Ces aides permettent aussi de produire en respectant mieux l'environnement et en économisant l'énergie (électricité...). La performance, c'est un tout », synthétise Arnaud Boulain. Les professionnels du vin sont en train de ferrailer pour que ces aides soient reconduites dans la nouvelle PAC, actuellement en négociation, et qui doit entrer en application en 2023.

C. C.



À Saint-Émilion, le château Figeac vient de construire un nouveau chai très élégant. FABIEN COTTEREAU / SUD OUEST