



ÉDITION DÉCEMBRE 2009 | VOL. 38 | NO 10

ACCUEIL | À PROPOS DU COOPÉRATEUR | MEDIA KIT | ABBONNEMENT | INFOLETTRE | CONTACTEZ-NOUS | AIDE/FAQ



CONSTRUCTION ET RÉNOVATION

RÉNO



Par Suzanne Deutsch

Le vignoble Isle de Bacchus inaugure sa nouvelle cuverie

Donald Bouchard, viticulteur et propriétaire du vignoble Isle de Bacchus à Saint-Pierre, Île d'Orléans, faisait face à un doux dilemme. Le succès de son entreprise faisait en sorte que son vignoble avait atteint sa capacité maximale sur le plan de la production. Son fils Alexandre souhaitant prendre la relève, il songe à prendre de l'expansion et agrandir le vignoble. Cette décision demande l'installation de nouvelles cuves de fermentation et la construction d'un second bâtiment qui sache respecter l'architecture de la maison ancestrale, qui sert également de Gîte du Passant.

Le défi que devait relever l'architecte Francis Fortin était de concevoir un bâtiment utilitaire et écologique répondant aux besoins du vignoble. Celui-ci se devait d'être fait à l'ancienne en utilisant des matériaux nobles, afin qu'il s'intègre bien avec la vieille maison de pierre qui date d'environ 1710 – soit l'époque du régime français – et qui est déclarée comme faisant partie du patrimoine de l'Île d'Orléans.

« Le choix de matériaux était assez simple, dit Donald Bouchard. Ici, il n'y a que des belles maisons pièce sur pièce en bois ou des canadiennes en pierre avec des toits en tôle.

On ne voulait surtout pas avoir du synthétique comme du Canexel, de la brique ou un matériau qui ne corresponde pas à l'architecture que l'on retrouve sur l'île. »

Les Anciens recouvraient parfois les maisons de pierre avec des planches de bois placées à la verticale et c'est l'effet que M. Bouchard recherchait lorsqu'il a fait bâtir une pièce annexe à la maison ancestrale, il y a six ans. C'est à cette époque qu'il a découvert le revêtement de bois fabriqué par Goodfellow.



« Les revêtements de bois sont très populaires ici parce que le ministère des Affaires culturelles insiste pour que le choix des matériaux de construction respecte le cachet historique de l'île, explique Alain Rousseau, gérant de la succursale de La Coop Unicoop à Saint-Pierre. L'avantage du produit de Goodfellow c'est qu'il est québécois. La compagnie offre un bon service à la clientèle. Leur revêtement est fait de pin gris, traité en usine, sur lequel deux couches de peinture sont appliquées. Le bois ainsi traité est garanti à vie et la peinture est garantie pour 25 ans. Il ne nécessite pas d'entretien comme tel, peut-être le rafraîchir avec une couche de peinture au bout de dix ans. »

L'architecte s'est servi de ce revêtement blanc pour l'extérieur de la nouvelle cuverie et il a respecté les couleurs de la maison, soit un vieux bleu français pour le toit puis pour les fenêtres à petits carreaux ainsi que les portes. « C'est évident que des bardeaux d'asphalte et du Canexel coûtent moins cher que la tôle et du revêtement de bois, mais ça n'a pas son pareil sur le plan esthétique. C'était important pour nous que le bâtiment soit écologique. »

Les dimensions de la nouvelle cuverie sont de cinq mètres de large sur douze mètres de long. Les pressoirs sont à l'étage supérieur, ce qui permet aux viticulteurs de travailler sur deux étages. L'espace cuverie, pour la fermentation des vins, peut recevoir entre 350 et 400 hectolitres dans des cuves en inoxydable de presque cinq mètres de haut.

Le niveau inférieur relie le caveau où les invités peuvent goûter aux différents vins de la maison à la cuverie par un long tunnel qui abrite les fûts de chêne où vieillissent les vins.

« C'est un bâtiment agricole qui a une isolation, une valeur énergétique qui est supérieure à la moyenne, bien au-delà de celle d'une maison résidentielle, explique M. Bouchard. Pour nous, c'était important pour l'aspect technique de pouvoir faire de bons vins. » Les caves en béton sont peintes avec une peinture isothermique, qui leur confère une cote énergétique R18. Le choix d'installer un système de chauffage par rayonnement à même la dalle de béton au plancher, où circule un mélange de glycol et d'eau chauffé à l'électricité, garde la température stable dans la cuverie à 12 ° C sans toutefois être énergivore.

« On s'était fixé un budget de 100 000 \$ et on ne l'a pas trop dépassé, ajoute-t-il. On s'est rendu à 105 000 \$, ce qui inclut presque tous les matériaux ainsi que les portes et les fenêtres qui sont à l'ancienne et qui ont, par le fait même, coûté plus cher. » À cela s'ajoute la finition intérieure qui se devait d'être conforme aux normes alimentaires et tous les coûts qui s'y rattachent comme les rampes d'escalier qui devaient être en acier inoxydable, le mur de céramique derrière les cuves et les dalles de béton qui ont été brûlées à l'acide.

Le petit vignoble domestique qui a débuté il y a 25 ans compte maintenant plus de 10 hectares et produit, toutes variétés confondues, 25 000 bouteilles de six vins différents : un blanc, un rouge, un rosé de table, un vin apéritif appelé le Kir de l'île, un vin de dessert et un vin de glace médaillé Grand Or en 2007 par Sélections Mondiales des Vins Canada, le plus grand concours international de vins en Amérique du Nord.

Le trajet pour se rendre au vignoble et faire ses provisions de bon vin est disponible sur leur site Web : www.isledebacchus.com.

