



Au bonheur du vin



Jeudi 29 Novembre 2007

Terre & Nature **Terre** Jeudi 29 novembre 2007 23

SPÉCIAL VIN Caves

Sous très bonne garde

Marie Dougout

A Lausanne, Bernard Zeltner propose à ses clients un cave high-tech avec code d'accès et système de surveillance relié à une centrale d'alarme. Photo: Jean-Claude Gschel

A Genève, Filip Opdebeeck loge quelques 200 000 bouteilles dans sa cave souterraine.

Produit vivant et fragile, le vin récompense les soins qu'on lui prodigue, ou a contrario, se venge de l'indifférence qu'on manifeste à son égard: A Genève et Lausanne, deux caves lui offrent un environnement high-tech idéal

A beaux vins, bel écrit le postulat même de la mission impossible. Absence d'excavation, isolation thermique et phonique défilantes, vibrations provoquées par la proximité d'une chaudière, d'une buanderie, d'une rue bruyante ou d'une voie de chemin de fer, température et hygrométrie aléatoires: au grand désarroi d'un nombre croissant d'amateurs éclairés et de collectionneurs, la plupart des caves sont les pires ennemis des vins qui elles sont censées protéger et bonifier. Filip Opdebeeck à Genève et Bernard Zeltner à Lausanne tiennent la solution idéale.

Coffre-fort cinq étoiles
Logés au sous-sol d'une banque privée genevoise, la cave, avec sa porte blindée monumentale, son système sophistiqué de ventilation et ses codes d'accès multiples, ressemble à la salle des coffres... d'une banque. Seul qu'on y loge jusqu'à 200 000 bouteilles. Maître de chais: Filip Opdebeeck, 27 ans, une belle expérience en sommellerie et gérance d'un bar à vins, détenteur depuis août 2007 d'une licence d'exploitation pour la Suisse d'un concept, Au Bonheur du Vin, lancé en France en 2004.

Hormis à Filip Opdebeeck, facés au «coffre-fort» est interdit à quiconque, propriétaires des bouteilles qui y sont logées compris. Veulent-ils en déboucher ou en offrir une, elle leur est livrée à domicile. Mais Au Bonheur du Vin est bien davantage qu'un local d'entreposage sécurisé: Filip Opdebeeck assure la gouvernance des vins qui lui sont confiés. Équipement contemporain du lieu de cave, un système de gestion online actualisé en permanence, «forme d'e-banking du vin», permet en tous temps au propriétaire de vérifier sur internet l'état de sa cave par région, appellation, millésime ou couleur. Sur demande, le maître de chais lui fournit également des conseils sur la constitution d'une collection, des listes de dégustation commentées, des suggestions d'alliances gastronomiques, des informations sur les domaines ou l'évolution de la plus-value des grands vins de garde. Ceux de ses clients qui souhaitent acheter, vendre ou échanger des bouteilles ont accès à une «bourse aux crus», qui leur permet notamment d'acquiescer «des grands millésimes de dessert avant qu'ils ne deviennent introuvables ou introuvables». Une «approche globale» réservée aux Pommes, Romanée, Comi et autres Saint-Estèphe plutôt qu'au petit rosé d'après ou au gros rouge qui tache!

Sous haute surveillance
Béton, acier et polyuréthane, hygrométrie (70%) et température (13°C) contrôlés, machines sismiques, obscurité absolue, clés électroniques et code d'accès, système de surveillance relié à une centrale d'alarme: l'accessibilité à été élevée au rang d'art pour Le Garde-Vin du Temple de Bernard Zeltner, à Lausanne. Entrepreneur spécialisé en étanchéité et isolation thermique, amateur de vins averti, le Lausannois a créé son garde-vins en professionnel, «vins de bricolages» conçu par des ingénieurs pour éviter les vibrations, il est composé d'une charpente métallique indépendante des casiers en béton grillagés.

Ouvert sept jours sur sept, de 8 h à 22 h, aux localités de casiers individuels (une centaine) ou de minicaves privées (une centaine) ou de minicaves privées pouvant loger plusieurs milliers de bouteilles, le garde-vins de Bernard Zeltner fait tout de même la part belle à la convivialité en mettant à leur disposition un espace confortable de rencontre et de dégustation. Succès immédiat: quelques semaines après son ouverture, il affiche presque complet. De Rolle à Vevey en passant par Lausanne et Moudon, connaisseurs, débutants, collectionneurs et membres du club Divo ont été de reconnaître qu'à beaux vins ne convient que bel et bon écrivain.

M. D.