



Réal Savard, fier concepteur de cette cave artisanale

Christine Bertrand
Texte et photos

CONSTRUIRE UNE CAVE À VIN ARTISANALE SOURCE DE JOIE PROFONDE

Quand mon ingénieur ferme son portable après une semaine bien remplie, il attrape ses clés de cadenas, sort de la maison et descend les quelques marches qui le mènent au paradis.

L'idée d'aménager une cave à vin au-dessous de notre salon avait germé dans l'esprit de mon compagnon de vie alors qu'il lisait un roman de l'auteur Ken Follett. En Europe, à une autre époque, un personnage bâtissait des cathédrales. Les détails du récit de ces constructions magistrales fascinaient mon conjoint.

Pendant l'hiver, la lourde porte de bois massif et de fer forgé prit sa forme arrondie. Au printemps, après avoir creusé près du mur qui donne sur la rivière, l'heureux concepteur a fait un trou dans le muret de fondation, sous la verrière du salon. «Viens voir, Minou, ça va être l'entrée de la cave à vin!»

LA CONSTRUCTION

- 1 > Première étape : creuser le trou
- 2 > Entrée de la cave terminée
- 3 > Début des travaux - élévation du mur de pierres
- 4 > L'Intérieur prend forme



Le projet se dessinait. Il fallait creuser, vider d'innombrables chaudières de sable, découper un morceau de rocher qui affleurerait à mesure que le sable disparaissait. Puis, un bon matin, un camion a reculé dans la cour et a déchargé dix tonnes de pierres de taille.

Chaque samedi, cet été-là, le maçon d'occasion délayait dans une brouette suffisamment de ciment pour pouvoir assembler une rangée de pierres taillées. Il laissait sécher le tout pendant une semaine puis, il montait une autre rangée, en veillant à conserver l'espace nécessaire à une bonne aération.

Lorsque la pièce fut terminée, l'entrepreneur en construction s'est transformé en artisan. Il a conçu des présentoirs en bois, qu'il a fixés dans un pan de mur renforcé de la cave. Il a ensuite façonné pour les autres murs des supports en fer ornemental. Ceux-ci, de facture plus légère que le bois, laissent ressortir davantage la beauté de la pierre.

Maintenant que le rêve est devenu réalité, le bâtisseur se retrouve toujours dans sa caverne avec autant d'émerveillement. Et à chacune de ses tournées, en hiver comme en été, il se plaît à remarquer la constance de la température et du taux d'humidité.

Bordeaux, Syrah, Amarone, le nouveau maître de chai sait par cœur où les trouver. Sa bouteille préférée ? Peut-être ce Châteauneuf-du-Pape que sa mère possédait depuis très longtemps et qu'elle lui a offert après avoir visité l'œuvre d'art de son fils.

À son arrivée à la campagne, dans les années 1970, maman Carmen aimait élaborer des vins sucrés. Elle envoyait Réal, alors âgé de 14 ans, ramasser des cerises sauvages dans les champs environnants. La récolte de petits fruits additionnés de sucre et d'eau, baignait dans un baril de chêne pendant des semaines.

Le plaisir des sens relié à la dégustation du vin de celui qui partage mon quotidien trouve possiblement son origine dans ces visites au cabanon. Lorsqu'il soulevait le drap recouvrant le baril, un nez puissant s'en échappait!

Aujourd'hui, le petit cueilleur de cerises s'est mué en collectionneur de dives bouteilles. Pour souligner l'arrivée de notre petit-fils Léonard, le nouveau grand-père a commandé un Château Talbot 2010. Un bon cru qu'il souhaite déguster avec l'enfant devenu grand. Voilà sûrement une bonne manière d'inculquer les joies du vin à sa descendance. 🍷

1



2



3



4

