



Une aile, côté nord de la cuverie, proche du laboratoire qui servira aux domaines des châteaux de Meursault et Marsannay, offre une vue sur la cour et le château, qui a lui aussi fait l'objet d'une rénovation importante ces dernières années. Photo S. R.



Une reproduction d'une petite sculpture de saint Vincent veille sur les lieux d'une alcôve de vitre et de pierre, située en hauteur. Photo S. R.



Parmi les 3 000 m² de caves, celle située sous la cuverie a notamment été rénovée. Avec 16 degrés toute l'année et une hygrométrie contrôlée, ce grand espace permet désormais « de pousser l'élevage des vins jusqu'à deux ans si on le souhaite », pour les premiers crus et les grands crus du domaine, selon le directeur Stéphane Follin-Arbelet. Photo S. R.

Meursault

La cuverie historique du château, un écrin monumental

Après deux ans de travaux, le grand cuvage attendant au château de Meursault a terminé une mue d'ampleur. Des impressionnantes caves à sa charpente en chêne monumentale, visite guidée avec Stéphane Follin-Arbelet, son directeur, d'un bijou patrimonial qui va prochainement retrouver les convives de la mythique Paulée.

Leur œuvre en chêne sera-t-elle aussi durable que l'un de ces modèles, celle du dortoir de l'abbaye de Fontenay, édifiée au XV^e siècle après l'incendie de la charpente originale ? Les charpentiers des établissements Richard et la famille Halley, propriétaire du château de Meursault, signeraient probablement des deux mains un bail de six siècles pour ces éléments de bois monumentaux, pour un chantier qui a nécessité un volume de chêne équivalent à 20 % de celui de Notre-Dame de Paris, selon le directeur général des lieux, Stéphane Follin-Arbelet.

Cet homme passionné, aux yeux et aux mains toujours mobiles quand il raconte les projets menés aux châteaux de Meursault et Marsannay depuis près de 14 ans, inscrit les travaux qui vont être inaugurés, ce jeudi 25 juin, dans une démarche de résilience face au dérèglement climatique.

« On a souhaité prendre les devants face à ce phénomène, catastrophique au niveau mondial, mais qui a beaucoup bénéficié à la Bourgogne jusqu'ici. Les vins sont bons et les raisins sont mûrs presque tout



Stéphane Follin-Arbelet, directeur général des châteaux de Meursault et de Marsannay ainsi que du Marché aux vins, est intarissable quand il faut décrire et raconter les quatre ans de travaux que vient de vivre la propriété murisaltienne, avec son château puis sa cuverie.

Photo Stéphane Rak

le temps, désormais. Même si l'on voit bien que les vignes souffrent », observe le dirigeant âgé de 62 ans.

« Des caves à l'ancienne, mais équipées des meilleures technologies »

Pour préparer l'avenir, les 200 parcelles des deux châteaux ont été converties à l'agriculture biologique. Des couverts végétaux, essentiellement des légumineuses, y sont semés chaque année.

Dans le clos qui entoure l'édifice murisaltien, 3 000 végétaux, dont une forêt gourmande, ont été plantés, notamment le long de la rivière Les Clous. Au sein des 7,5 hectares de vignes de chardonnay, un hectare accueille un projet de vitiforestierie.

« Quand on donne à la nature, elle nous le rend. Tous les employés jouent le jeu, et l'on a déjà deux ruches naturelles qui se sont installées. Il y a plus d'oiseaux et d'insectes », souligne Stéphane Follin-Arbelet. La géothermie, qui per-

met de climatiser les locaux rénovés grâce à 26 puits creusés à 110 mètres de profondeur, accompagnée d'une isolation en chanvre pour la grande cuverie, permet de voir l'avenir sereinement, dans un lieu de vinification de 60 mètres sur 40, installé au-dessus d'immenses caveaux, eux aussi rénovés, pour un budget global de 15 millions d'euros.

« Ce sont des caves à l'ancienne, mais équipées des meilleures technologies », résume le directeur général,

pour un lieu qui sera à la fois un fleuron patrimonial, œnotouristique et un lieu de travail précieux pour le domaine du château, riche de 67 hectares de vignes.

Le parvis et ses 17 000 pavés pour trois ans de Paulée

« Ces dernières années, nous pouvions rentrer jusqu'à cinq hectares de raisins par jour. Avec le réchauffement climatique, on doit aller beaucoup plus vite. La réception de grappes devrait monter à sept hectares quotidiens, pour que la récolte ne dure qu'entre huit et 10 jours, grâce également au travail de 200 vendangeurs, soit 50 de plus qu'auparavant », anticipe Stéphane Follin-Arbelet. Une équipe hors-norme à mettre en parallèle avec les 200 artisans qui sont intervenus sur la cuverie pendant deux ans, pour 200 000 heures de travail cumulé, selon le directeur.

Des professionnels qui ont travaillé 60 mètres cubes de pierre, posé 210 000 tuiles pour 1500 mètres carrés de toiture et aménagé 17 000 pavés sur le parvis. La mythique Paulée de Meursault, qui a déserté les lieux pendant les travaux pour le centre sportif Hubert-Rougeot, va d'ailleurs éprouver les petits cubes de pierre de l'extérieur pendant trois ans (pour des raisons réglementaires), avant, enfin, de retrouver un toit... et quel toit !

● Manuel Desbois

manuel.desbois@lebienpublic.fr