

ART DE VIVRE

LES CELLIERS LA VIEILLE GARDE

LE SUMMUM

LOUISE-MARIE BÉDARD

EN MATIÈRE DE CONSERVATION DANS DES CONDITIONS OPTIMALES ET D'ESTHÉTISME, LA VIEILLE GARDE DEVANCE, ET DE LOIN, TOUS LES FABRICANTS DE CELLIERS, DE CASIERS ET DE CAVES À VIN. SI VOUS RECHERCHÉZ À LA FOIS L'ESTHÉTISME ET DES CONDITIONS DE GARDE IRRÉPROCHABLES POUR VOS BONS VINS ET VOS GRANDS CRUS, DU CONCEPT À L'INSTALLATION ET MÊME AU-DELÀ, LES ARTISANS DE LA VIEILLE GARDE SONT INSURPASSABLES. LEURS CRÉATIONS VIEILLISSENT COMME LE BON VIN.

Insurpassables ? Encore faut-il des preuves ! Il est vrai qu'à notre époque, l'acte n'accompagne pas toujours le verbe. Le doute et la vigilance sont de mise. Nous vivons à l'ère du remplacement et de la déresponsabilisation. S'il y a un pépin et que vous vous adressez à l'ébéniste qui a conçu votre somptueux cellier, il pourrait certes



vous répondre : « Mon travail est impeccable ! Remettez-vous en au ferblantier sinon au vitrier ou encore au spécialiste en réfrigération, à moins que... » Peu importe le problème et le coupable, le résultat est le même. Vous avez investi dans un cellier ou une cave à vin haut de gamme avec une intention claire : préserver dans des conditions idéales votre précieuse réserve de vins rares ! Vous voulez légitimement qu'une fois vos vins rangés dans leur espace de conservation, vous n'avez plus aucun souci à vous faire et, si vous avez une vision à long terme, que cette sérénité d'esprit s'étende à vos héritiers et à leurs descendants. Pas vrai ? Enfin, c'est ainsi que nos ancêtres voyaient les choses...

Les bâtisseurs se faisaient un point d'honneur de créer des structures qui défieraient le temps et

leur survivraient. Les différents corps de métier travaillaient dans la collaboration et la synergie. La vieille garde porte bien son nom, puisqu'elle préserve cet héritage des temps anciens, vise les plus hauts standards, ne lésine pas sur les technologies de pointe les plus performantes, signe et garantit l'excellence de son travail. Ce n'est pas sans raison non plus, si 90 % de sa clientèle est le fruit de références.

Les trois gardiens du vin, associés dans cette entreprise, sont d'abord et avant tout des disciples de Bacchus. Amis depuis l'enfance, leur passion commune date de la fin de l'adolescence. Interrogé sur le sujet, Jean-François Perron, directeur général, responsable des communications, du marketing et des ventes, répond d'abord : « Depuis l'âge de dix-huit ans ». Vraiment ?

Il s'esclaffe de rire et admet que l'aventure a commencé avant leur majorité. Et avant de se lancer en affaires, ils ont fait leurs premières armes dans la fabrication de leur propre cellier. De la vigne au consommateur, en passant par les chais et la mise en bouteilles, la filière vitivinicole prend un soin jaloux de ses produits. Le cellier ou la cave à vin demeure le meilleur moyen de perpétuer la tradition chez soi et de préserver la qualité du vin, notamment celui qui prend de la valeur avec le temps, en autant que l'un ou l'autre soit fabriqué dans toutes les règles de l'art et par des experts.

Ces gardiens du vin des temps modernes sont allés beaucoup plus loin que les connaisseurs pourraient l'imaginer, par leurs analyses approfondies, leur recherche et leurs études fouillées, et jusqu'à mettre à contribution le milieu universitaire. Sans livrer tous leurs secrets, deux exemples probants écarteront tout doute quant au sérieux de leur démarche et quant à leur expertise. Au chapitre des bois naturels, ils ont jeté leur dévolu – ils sont les premiers et encore les seuls au pays à l'avoir fait – sur un bois torréfié, entièrement biologique, issu d'une technologie finlandaise avant-gardiste de transformation thermique, qui demeure impeccable et vieillit admirablement bien. Ils auront passé en revue tout ce qui se fait de par le vaste monde et tout ce qui pourrait, jusqu'à l'imperceptible, avoir le moindre impact sur la qualité du vin à préserver, avant de faire ce choix éclairé. Dans le même esprit, ils se sont penchés sérieusement sur la protection contre les sulfites contenus dans le vin, qui respirent par le bouchon, ces éléments volatils pouvant avec le temps attaquer le cuivre du système de réfrigération et provoquer sa dégradation, causant des fuites de réfrigérant. Ajoutons que leurs casiers, standards ou sur mesure, sont garantis à vie. On pourrait conclure ce paragraphe en affirmant que ces hommes, qui misent sur l'impeccabilité de leur travail à tous les

égards, ne veulent pas plus être critiqués maintenant que longtemps après leur mort.

Louis Gagné, l'un des associés, n'est pas qu'un maître ébéniste, puisqu'il a également étudié la lutherie, un art d'une finesse remarquable. On ne s'étonnera donc pas de l'admirable personnalité de ses créations et ce, dans tous les styles. Que vous aimiez le classique ou le contemporain, les alliances, l'inox, le verre, le minimaliste, le zen ou l'opulence, demandez et vous recevrez. Le rendu sera invariablement esthétique.

Enfin, le troisième associé, Dany Piché, frigoriste de métier, est intraitable quant aux conditions de garde, étant donné la noblesse du produit à préserver. Il a horreur du hasard et de l'imprécision des valeurs constamment données en référence dans le milieu. Il privilégie le cas par cas et seule la perfection technique lui paraît recevable. Vos précieuses bouteilles ont besoin d'une température constante et d'un environnement stable. Jean-François Perron suggère une analogie avec l'aquarium et son



impérative étanchéité, au risque de perdre vos poissons tropicaux... Sans un contrôle serré sur l'environnement interne, peu importe l'emplacement du cellier, dans la pénombre ou en pleine lumière (il faut alors songer à la protection contre les rayons UV par le recours à un verre conséquent), on fait courir un péril à son inestimable réserve.

Du concept à l'installation, en passant par le design, si on opte pas pour un modèle standard, aucune bavure et, surtout, aucune mauvaise surprise. Et on ne parle pas seulement du respect strict de votre budget. La vieille garde est aussi moderne et même d'avant-garde, puisque vous avez la possibilité de visualiser votre concept en trois dimensions et dans la pièce où vous songez faire installer votre cellier, élément de votre mobilier ou encastré, ou encore construire votre cave à vin. Voir le résultat final avant l'exécution représente certes un avantage indiscutable pour le client et un atout pour l'entreprise, qui finalement, les a tous. ●

"Ma collection reflète ma personnalité, alors toute perte me toucherait profondément.

Mon choix de l'Assurance Chubb est également un reflet de ma personnalité. Mon courtier sait que je ne veux pas prendre de risques inutiles."

L'expertise de votre courtier et de l'assureur est déterminante afin que les choses se terminent bien pour vous. L'assurance sert à réduire l'incertitude, plus particulièrement lorsque la qualité est importante.

Chubb du Canada est chef de file dans le secteur des assurances des biens de valeur, y compris des collections d'objets d'art, et s'efforce de mieux définir les risques uniques auxquels vous êtes exposé. Vous reprenez ainsi le contrôle.

Réduisez vos risques avec une assurance supérieure et à l'échelle mondiale de l'Assurance Chubb. **Informez-vous auprès de votre courtier.**

AYEZ le CONTRÔLE

ASSURANCE CHUBB

www.chubbinsurance.com

L'assurance Chubb fait référence à Chubb du Canada Compagnie d'Assurance. Les garanties précises sont procurées conformément aux conditions du contrat établi.