

Une cave high-tech pour bichonner les vins de Pully

Viticulture

La nouvelle cave communale a coûté 2,7 millions de francs

C'est à l'arrière des terrains de foot de Rochettaz, dans un ancien cantonnement militaire, que les millésimes de la Commune de Pully mûrissent désormais. Unique propriétaire encaveur du territoire, les autorités pulliérans ont inauguré avec fierté, la semaine dernière, la nouvelle cave.

Dix-huit mois de travaux ont transfiguré les locaux cédés par l'armée (500 m²). L'investissement de 2,7 millions de francs permet de regrouper toutes les activités de production et de stockage des vins, auparavant dispersées sur neuf sites.

Au moment de voter le projet, en 2015, certains conseillers communaux avaient regretté le départ des cuves du prieuré, leur fief historique. «Il faut vivre avec son temps, réagit la municipale Lydia Mamejan. Prenez l'exemple des Cinque Terre. On a voulu figer les choses, au point que les villages se sont transformés en musées et que les vignes ne sont plus exploitées. Pour Pully, l'externalisation

des activités viticoles et vinicoles est plus adéquate. Et cela libère des locaux au centre pour des projets prioritaires.»

Le vigneron de la Commune, Basile Aymon, est emballé par sa nouvelle cave. Une pompe à chaleur régule la température de tout le bâtiment. «Chaque cuve est thermorégulée indépendamment des autres. On peut donc refroidir une cuve et réchauffer celle du dessus, selon les phases de vinification. La gestion de la température est un critère important pour la finesse des vins.»

La Commune, qui produit 30 000 litres par an, voit sa capacité de production doubler. Elle compte poursuivre la diversification de sa gamme, qui comprend aujourd'hui douze cépages et neuf vins différents. Pour promouvoir le tout, Pully vient de se doter d'un nouvel espace de vente et de dégustation au centre-ville, en face du prieuré.

La surface viticole de Pully s'étend sur quatre hectares. C'est sur le rouge que le vigneron de la Commune mise désormais. En 25 ans, la part occupée par le chasselas sur la commune est passée de 80% à 37%.

Marie Nicollier



Le vigneron Basile Aymon dans la cuverie. Les cuves sont thermorégulées via une pompe à chaleur. PATRICK MARTIN