

Zeitschrift: Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 34 (1962)

Heft: 3

Artikel: Le vin et les architectes

Autor: Marchou, Gaston

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-125272>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Le vin et les architectes

22

«L'avenir du vin, chez nous, est entre les mains des architectes.» Cette phrase a pour auteur Georges Duhamel. Et c'est bien une idée de poète, la donnée très réaliste d'un problème humain pouvant être promu, accessoirement, au rang de problème économique.

L'architecte de notre temps, en effet, a trouvé des formules inédites et heureuses pour édifier des gares aériennes, des usines, des stades. Il a été secondé par l'invention de matériaux nouveaux. Dans son ensemble, l'architecture moderne est une réussite.

Mais il y a tout de même une chose qui n'est pas complètement réussie dans notre architecture moderne – d'où la constatation de Duhamel – c'est la maison. J'entends cet abri dont l'homme fragile a besoin, autant pour assurer son repos corporel que pour donner un refuge à ses rêves. La maison n'est plus conçue en fonction d'un être «ondoyant et divers», libre par essence et rempli de secrets. Elle est devenue ce que des doctrinaires de l'architecture ont appelé la «machine à habiter» comme la rue est une «machine à circuler», une sorte d'usine en longueur. Elle est faite pour l'animal géométrique dont la mission est de préparer la transformation du monde en termitière.

Les constructeurs de la maison moderne la croient rationnelle. On l'inonde de lumière solaire sous prétexte d'héliothérapie, mais certaines pièces ne reçoivent pas le jour sous prétexte que l'électricité est à notre disposition.

Quant aux caves, si caves il y a, elles justifient le postulat duhamélien. Elles ne sont pas prévues en fonction du vin, hélas ! mais réalisent à merveille la conception de la «maison-outil».

Il faut s'y aventurer avec prudence au milieu des chaudières, des tuyaux et des manomètres.

Autrefois, dans chaque maison, et même dans les plus modestes, il y avait réellement une cave et, dans cette cave, du vin. Maintenant, le mazout est dans la cave et le vin dans la vitrine de l'épicier. Le vin, trop souvent, ne fait plus partie du cérémonial domestique. Il est devenu une marchandise hasardeuse dont on se pourvoit au petit bonheur et au dernier moment.

On ne construit plus de caves à vin, dans les grands immeubles, parce que le sous-sol est devenu la soute d'un paquebot immobile, parce que les locataires des étages élevés en jouiraient difficilement, parce que, justement, il faut trouver autre chose.

C'est pourquoi le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux a proposé que cet «autre chose» s'appelle la

«vinothèque». La vinothèque, si on le veut, sera même un progrès par rapport à l'ancienne cave urbaine. Elle sera placée dans l'appartement du locataire quel que soit l'étage. Elle justifiera l'existence des pièces sombres soumises à l'éclairage artificiel. Grâce au feutre, au liège, à la laine de verre, aux nombreux isolants offerts par l'industrie, elle sera insonorisée, climatisée, à l'abri des vibrations. Dans nos cellules de ruches, anonymes, hygiéniques, sans intimité, la vinothèque remplira le rôle de la bibliothèque et contribuera, avec elle, à conférer une âme à cette case rasée d'ornements qui se nomme un logement dans les cités neuves.

Cave, caveau ou vinothèque, le local destiné à conserver un vin noble doit donc être obscur, sans trépidations, pas trop sec (pour éviter la dessiccation des bouchons) pas trop humide, non plus, la moisissure pourrait altérer le liège. La température doit être constante, plutôt fraîche que froide. La proximité d'une chaudière de chauffage central ou d'une canalisation d'eau chaude est à éviter absolument. La plus grande netteté doit être aussi observée dans ce cellier. Les toiles d'araignées, contrairement à certaines conventions, n'ont aucun rapport avec l'art de faire vieillir les bonnes bouteilles. Celles-ci doivent être maintenues couchées, dans un repos qu'on troublera le moins possible.

On aura généralement avantage, pour constituer une vinothèque honorable, de s'adresser à un bon «négociant-éleveur». Mais, si on est un grand amateur, si l'on veut (c'est une ambition légitime d'un certain niveau de connaissances vineuses) marquer une cave privée du sceau de sa personnalité, il est permis d'acheter en fûts un millésime prometteur. On procédera chez soi à la mise en bouteilles. Dans ce cas, il y a toujours des risques à courir, précisément ceux qu'accepte le «négoce-éleveur» depuis qu'on a cessé de boire le produit de la vigne au lendemain des vendanges.

Gaston Marchou