



Payerne

MUNICIPALITE DE PAYERNE

Au Conseil communal de Payerne :

Préavis n° 12/2024

Objet du préavis

Achats d'équipements pour la cave dédiée à la production des vins rouges au Château de Montagny

Table des matières

1. Préambule3

2. Objet du préavis3

 2.1. Cave à rouges3

 2.1.1. Equipements existants3

 2.1.2. Equipements futurs4

3. Planning7

4. Coûts des équipements.....7

5. Financement.....7

6. Conclusions.....7

AU CONSEIL COMMUNAL
de et à
1530 Payerne

Monsieur le 1^{er} Vice-président,
Mesdames et Messieurs les membres du Conseil communal,

1. Préambule

Par son préavis n° 18/2008 relatif à la création de locaux de pressurage et de vinification à Montagny et la réfection du système de refroidissement à la cave communale, la Municipalité demandait un crédit de Fr. 1'467'000.— (TTC) dont un montant de Fr. 467'800.— (HT) était prévu pour l'équipement et le matériel viticole. Depuis, divers investissements ont été réalisés notamment les achats de 5 cuves à chapeaux flottants et d'un 1 échangeur à chaleur pour la production de vins rouges. Ce matériel avait été installé dans un premier temps au Château de Bertholod et déplacé en 2017 au Château de Montagny. Ce déplacement a eu lieu à la suite de la prise de retraite de Monsieur Roland Dupuis libérant des espaces. Pour complète information, le préavis n° 18/2008 a été bouclé en 2017 avec un dépassement de Fr. 45'389.12, ceci selon communication municipale du 8 juin 2017 adressée au Conseil communal.

Aujourd'hui, les installations en place sont utilisées à bon escient. Cependant, elles ne suffisent plus en regard de la diversité d'encépagement développée depuis lors. La reprise de plusieurs parcelles à la suite de location et cette diversité des encépagements entraînent dès lors des besoins supplémentaires et différents en matière de cuves.

2. Objet du préavis

Le présent préavis a pour but de demander au Conseil communal un crédit pour l'achat de 3 œufs en bétons et 4 cuves en inox supplémentaires pour l'élevage et la macération des vins rouges dans le local attenant à l'espace actuel dédié aux vins rouges dans le Château de Montagny.

2.1. **Cave à rouges**

2.1.1. **Equipements existants**

Le local actuel dédié aux vins rouges contient 5 cuves à chapeaux flottants de 2'700 litres. Elles sont utilisées à la macération (temps de contact entre les peaux de raisins et le jus afin d'extraire les tanins et la couleur) et à l'élevage des vins. Elles sont toutes équipées d'un système de refroidissement avec des manteaux latéraux dans lesquels circule de l'eau glycolée à 3°C. Ce local est également équipé d'un appareil pour refroidir l'eau glycolée passant dans les différents manteaux des cuves et refroidir la vendange.



Local actuel dédié aux vins rouges



Echangeur de chaleur

Dans l'espace attenant à ce local et dans lequel est prévu l'entreposage du nouveau matériel de la cave à vins rouges, un pressoir est d'ores et déjà présent. Il est utilisé pour presser le raisin de tous les vins rouges une fois la macération terminée. Celui-ci restera en place dans la nouvelle cave et aura la capacité d'accueillir à lui seul le pressurage de la nouvelle vendange de rouges. 6 vieilles cuves de stockage pour du vin blanc détériorées qui n'ont plus été utilisées depuis 20 ans seront à éliminer. Ces cuves à vins blancs n'ont plus d'intérêt pour la cave. Des contacts ont été pris avec des caves de la région afin de connaître leur intérêt pour la reprise de ce matériel. La cave du Château à Montmagny s'est montrée intéressée, ce matériel lui sera donné à condition de se charger de son évacuation. Pour complète information, l'évacuation a été devisée à Fr. 180.— si elle est réalisée au frais de la Commune.



Espace attenant au local actuel dédié aux vins rouges



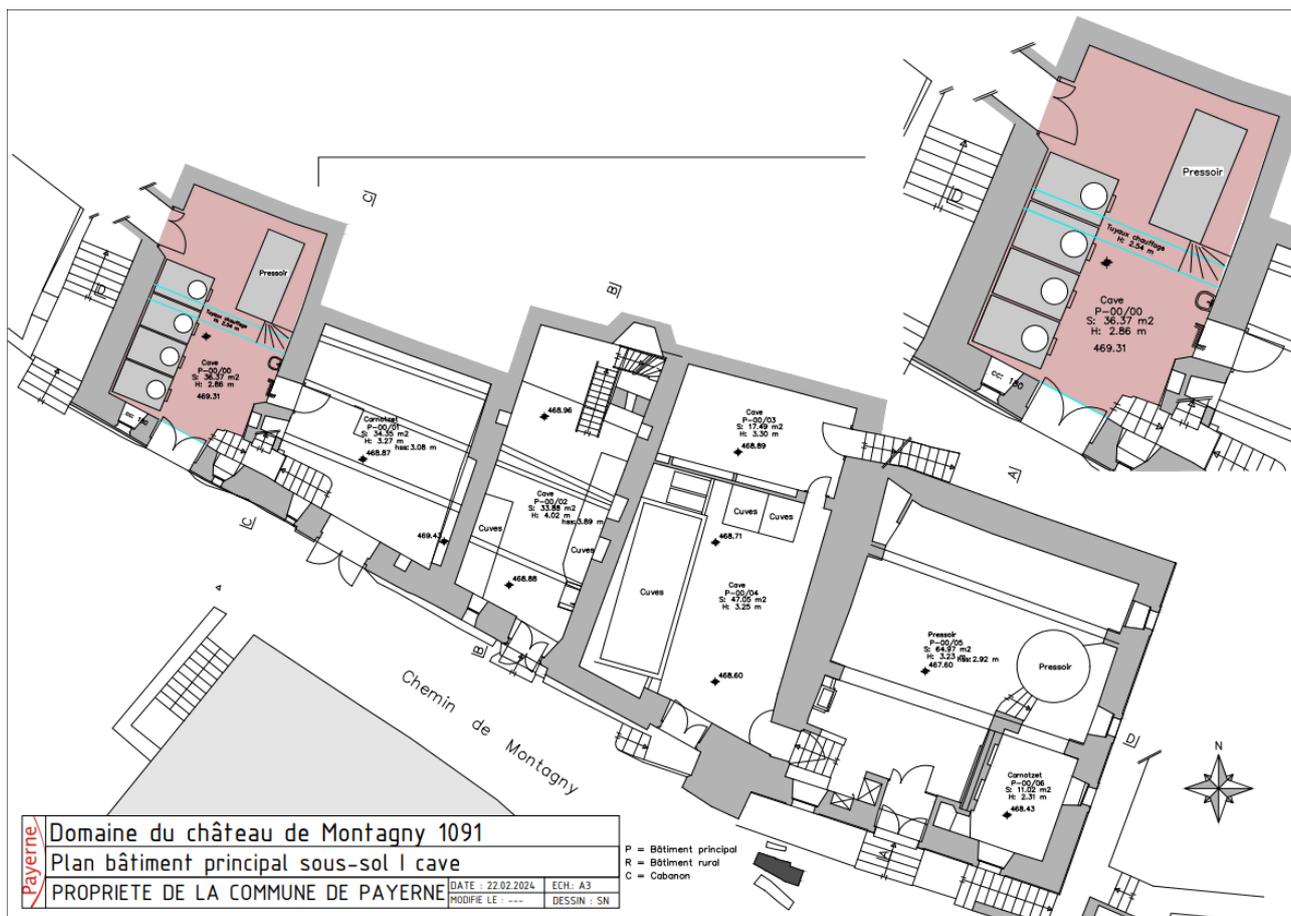
Pressoir



Cuves à éliminer

2.1.2. Equipements futurs

Dans le local attenant au local dédié aux vins rouges, il est prévu d'ajouter 4 cuves inox de 2'950 litres équipées d'un système de refroidissement avec des manteaux latéraux dans lesquels circule de l'eau glycolée à 3°C. Ce système sera alimenté par l'échangeur de chaleur d'ores et déjà existant. Les nouvelles cuves inox serviront à la macération et à l'élevage des vins rouges. Ces cuves seront également équipées d'une ouverture par porte ronde sur le dessus qui permettra de vider des caisses de raisins en grappe entière, mais surtout de pouvoir mieux gérer l'entrée d'oxygène pour la vendange en macération ou du vin en cours d'élevage. Ce système sera nettement supérieur à l'actuel (cuves à chapeaux flottants). Elles seront également équipées d'une porte rectangulaire en bas pour le décuvage des raisins.



Local prévu et disposition des cuves dans le local, les œufs seront placés selon l'espace disponible et sont déplaçables si besoin

De plus, il est prévu l'achat de 3 œufs en béton (2 x 700 litres et 1 x 1'700 litres) qui seront utilisés pour l'élevage des vins rouges. En effet, l'œuf en béton, plus poreux que l'inox, permettra d'ouvrir plus facilement à l'oxygène une partie des vins rouges en leur offrant un élevage dans un contenant différent. Ceci permettra de gagner en complexité et en puissance dans les vins rouges. Ces cuves ne peuvent pas être utilisées pour de la macération mais elles ont l'avantage de pouvoir également accueillir des vins blancs et de donner d'excellents résultats.

L'utilisation de ce nouveau matériel sera répartie sur les années à venir. En 2025, 3 cuves inox de 2'950 litres seront nécessaires afin d'encaver la vendange des 7'000 m² récupérés suite aux travaux du tunnel de Bertholod. Il s'agit de Pinot noir planté en 2022 et qui arrivera en production dès 2025. La production est estimée à 900 grammes de raisin par m² soit une récolte de 6'300 kg. En 2026, 1 cuve inox de 2'950 sera utilisée afin d'encaver 2'800 m² de Merlot plantés en 2023 sous la terrasse de Montagny. La production est estimée à 700 grammes de raisins par m² sur cette parcelle, soit une récolte de 1'960 kg de vendanges. Les 3 œufs serviront également pour l'élevage de ces deux vins.

Les 4 cuves pourront bien entendu être réutilisées après la macération des rouges pour de l'élevage. Elles seront utilisées à élever les différents vins rouges qui ne sont pas produits en barriques.

En 2029, la première récolte de Malbec devrait avoir lieu suite à des plantations prévues en 2026 sur environ 6'000 m². La production est estimée à 700 grammes de raisins par m² soit une récolte de 4'200 kg. Pour cette récolte, aucune cuve supplémentaire ne sera nécessaire. En effet, la différence de maturité entre les cépages devrait permettre de créer un roulement entre les différents pressages et macérations.

Il est à noter que dans le cadre de ce préavis, aucuns travaux de réfection ne sont nécessaires pour les nouveaux équipements projetés étant donné que le sol, les murs et l'écoulement y sont d'ores et déjà adaptés.

3. Planning

Période	Travaux à réaliser
29 août 2024	Adoption par le Conseil communal, si possible
Dès l'adoption par le Conseil communal	Commande du matériel (cuves et œufs)
Dès l'adoption par le Conseil communal	Elimination des anciennes cuves
Été 2025, pour être fonctionnel aux vendanges	Aménagement de la nouvelle cave

4. Coûts des équipements

Pos.	Description	Montants unitaires	Montants totaux
1	Cuves rectangulaires (4x)	Fr. 9'920.—	Fr. 39'680.—
2	Œufs en béton		Fr. 22'840.—
	7.1 HL (2x)	Fr. 5'540.—	
	17.3 HL (1x)	Fr. 9'960.—	
	Transport	Fr. 1'800.—	
	Total intermédiaire HT		Fr. 62'520.—
	Divers et imprévus 10 %		Fr. 6'252.—
	Total HT arrondi		Fr. 69'000.—

La TVA est récupérée sur les investissements viticoles.

5. Financement

Il est prévu de financer ces travaux par les fonds disponibles en trésorerie. Ceci n'entraîne aucune incidence sur le plafond d'endettement.

La Municipalité prévoit d'amortir la somme de Fr. 69'000.— par un prélèvement sur le fonds de réserve n° 9.282.2000 « Finances : investissements divers ».

6. Conclusions

En conclusion, nous vous prions, Monsieur le 1^{er} Vice-président, Mesdames et Messieurs les membres du Conseil communal, de bien vouloir voter les résolutions suivantes :

LE CONSEIL COMMUNAL DE PAYERNE

- vu** le préavis n° 12/2024 de la Municipalité du 5 juin 2024 ;
- ouï** le rapport de la commission chargée d'étudier cette affaire ;
- considérant** que cet objet a été porté à l'ordre du jour ;

DECIDE

- Article 1** : d'autoriser la Municipalité à réaliser les achats d'équipements pour la cave dédiée à la production des vins rouges au Château de Montagny pour un montant de Fr. 69'000.— HT ;
- Article 2** : d'autoriser la Municipalité à financer le montant de Fr. 69'000.— par les fonds disponibles en trésorerie ;
- Article 3** : d'autoriser la Municipalité à amortir le montant de Fr. 69'000.— par un prélèvement sur le fonds de réserve n° 9.282.2000 « Finances : investissements divers ».

Veillez agréer, Monsieur le 1^{er} Vice-président, Mesdames et Messieurs les membres du Conseil communal, nos salutations distinguées.

Ainsi adopté le 5 juin 2024

AU NOM DE LA MUNICIPALITE

Le 1^{er} Vice-président :

La Secrétaire adj.:

(LS)

J. Henchoz

C. Combremont

Annexe pour l'original du préavis : un dossier

Municipal délégué : M. Eric Küng