vinetur

Des experts restaurent des bouteilles de Château d’Yquem des années 1890 cachées sous la chapelle d’un château tchèque

La rare cache, dissimulée après la Seconde Guerre mondiale et redécouverte des décennies plus tard, sera exposée au public au château de Bečov.

lundi 8 juin 2026



Une cache de vins et de cognacs rares, autrefois dissimulée sous le sol de la chapelle d'un château dans l'actuelle République tchèque, suscite un nouvel intérêt après que des spécialistes ont confirmé et stabilisé plusieurs bouteilles de Château d'Yquem datant des années 1890.

La collection, évaluée par l'Institut national du patrimoine tchèque à environ 5 millions de dollars si elle était vendue aux enchères, comprend au moins 130 bouteilles de la fin du XIXe siècle, parmi lesquelles des étiquettes telles que Pedro Ximenes 1899 et Porto 1892. Elle a été découverte dans le complexe médiéval perché de Bečov nad Teplou, dans l'ouest de la République tchèque, une propriété autrefois détenue sous l'Empire austro-hongrois par la famille Beaufort-Spontin, une dynastie aristocratique germanophone possédant des biens dans toute l'Europe centrale.

Les bouteilles ont été cachées après la Seconde Guerre mondiale, lorsque la Tchécoslovaquie a confisqué le domaine en 1945 et que ses propriétaires sont partis. Pendant des décennies, les vins sont restés dissimulés sous le sol de la chapelle, à côté d'un précieux reliquaire religieux. La police secrète communiste a découvert les deux en 1985.

Le reliquaire, considéré comme l'un des objets sacrés les plus importants du pays, a été rapidement transféré à Prague pour une restauration approfondie avant d'être ensuite rendu à Bečov pour y être exposé au public en 2002. La collection de vins, en revanche, est restée au château et est restée largement ignorée pendant des années. Elle a refait surface il y a une dizaine d'années lors d'un inventaire, déclenchant un minutieux travail de conservation qui se poursuit depuis.

Château d'Yquem a participé à ce travail en examinant des bouteilles produites en 1892 et en 1896. Le domaine a remplacé les bouchons et ajouté des capsules protectrices afin d'aider à préserver ce qu'il restait à l'intérieur. Toni El Khawand, maître de chai à Château d'Yquem, a déclaré que l'équipe avait d'abord goûté un échantillon pour vérifier que l'équilibre du vin et son profil général correspondaient à ce que l'on pouvait attendre d'un Yquem de cet âge. Une analyse en laboratoire a ensuite confirmé son origine.

À mesure que le vin réagissait progressivement à l'oxygène pendant sa manipulation, le domaine a dû en transférer une partie dans d'autres contenants, ce qui signifie que seules cinq bouteilles d'origine ont pu être renvoyées à Bečov encore pleines. Malgré cela, El Khawand a décrit la dégustation du vin sauvé comme une expérience rare. Il a indiqué que sa forte teneur en sucre lui avait permis de survivre plus d'un siècle et qu'il montrait encore une fraîcheur saisissante en bouche, avec une pointe presque acide.

Il a dit que le vin révélait des couches de cannelle et de muscade ainsi que des notes qu'il décrivait comme plus typiques d'un vieux Yquem, notamment du chocolat, du café et de l'oud. S'exprimant lors d'une présentation des bouteilles restaurées, il a qualifié leur ouverture de « comme déboucher le temps ».

Bien que les responsables du patrimoine tchèque aient estimé la valeur marchande de la collection à plusieurs millions de dollars, El Khawand a refusé d'attribuer un prix aux bouteilles d'Yquem elles-mêmes. Il a déclaré que leur importance n'est pas principalement financière mais morale et historique. Il les a décrites comme une forme de mémoire liée aux personnes qui les ont produites et au travail qui les sous-tend.

Aucune vente n'est prévue. Le château de Bečov entend plutôt exposer l'ensemble de la collection au public. Les responsables du château ont lancé une campagne de collecte de fonds pour soutenir les travaux de conservation supplémentaires et espèrent mener des analyses plus poussées des vins. Katerina Nyvltova, qui supervise les collections sur le site, a déclaré que les gestionnaires souhaitent également reconditionner davantage de bouteilles si possible.

L'histoire ajoute une nouvelle couche à l'histoire singulière de Bečov en tant que lieu où d'importants objets culturels ont été cachés pendant des bouleversements politiques puis retrouvés des décennies plus tard. Dans ce cas précis, ce qui a survécu n'était pas seulement la cave d'une famille noble, mais aussi un témoignage de la culture européenne du vin et des boissons avant l'effondrement des empires et avant que deux guerres mondiales ne redessinent la propriété dans toute la région.

Pour les historiens du vin et les spécialistes de la conservation, cette découverte est remarquable non seulement en raison de son ancienneté, mais aussi parce que les vins fortifiés et doux de cette période peuvent parfois se conserver là où les vins secs ne le

peuvent pas. La survie d’Yquem de la fin du XIXe siècle dans un état buvable est particulièrement significative car elle offre une preuve directe de la manière dont l’un des vins doux les plus célèbres de France évolue sur plus de 100 ans lorsqu’il est protégé de la lumière et des perturbations, même dans des conditions improvisées.

À Bečov, ces conditions étaient loin d’être idéales selon les standards modernes d’une cave, mais elles ont suffi à préserver une partie de la collection jusqu’à ce que des experts puissent intervenir. Le château espère désormais que l’exposition publique et des études complémentaires transformeront ce qui fut autrefois une cachette oubliée en temps de guerre en l’une des expositions patrimoniales viticoles les plus singulières d’Europe centrale.