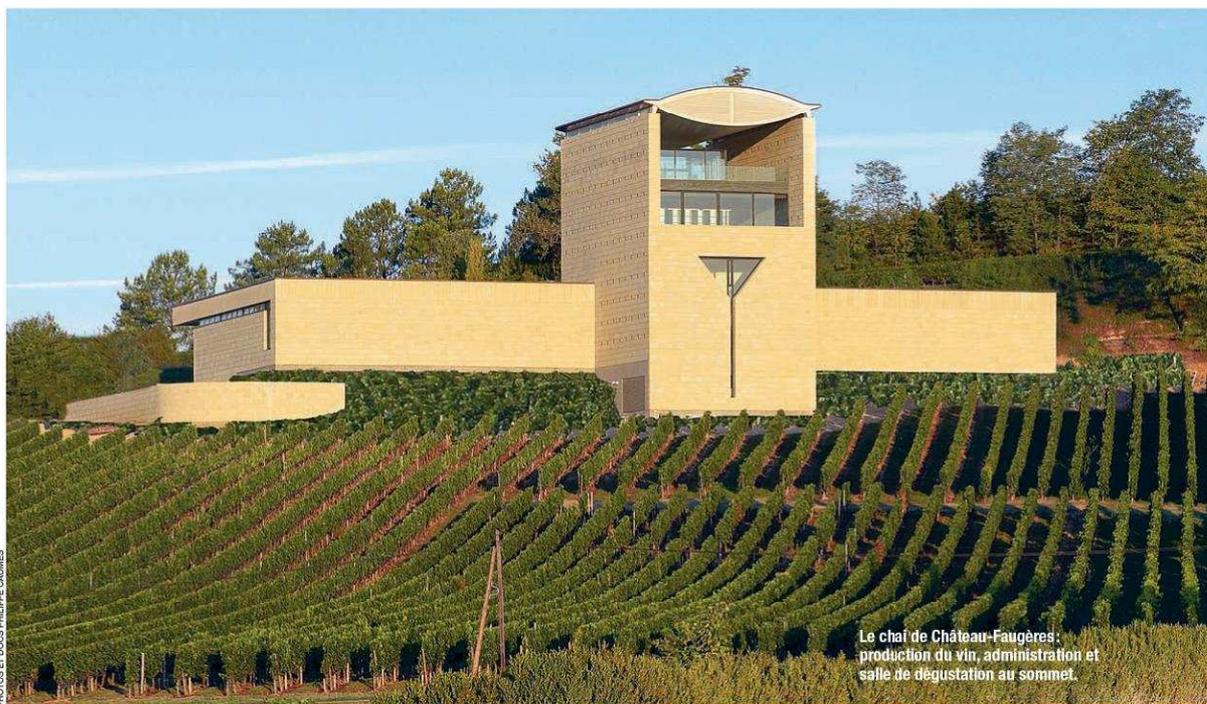


ÉQUIPEMENT

Une « cathédrale du vin »



PHOTOS ET DOCS PHILIPPE CALMES

Le chai de Château-Faugères : production du vin, administration et salle de dégustation au sommet.

Maître reconnu de l'architecture sacrée, l'architecte suisse Mario Botta a réalisé à Saint-Emilion (Gironde) un chai viticole imaginé comme un haut lieu de spiritualité dédié au culte du vin.

« **Q**u'y a-t-il au-delà des murs ? C'est toute la force du bâti d'ouvrir, à partir du fini, des fenêtres sur l'infini. » Ainsi parle Mario Botta au sujet du chai qu'il a édifié à la gloire de Château-Faugères et de son vin, qui domine depuis un promontoire les vignobles légendaires de Saint-Emilion. Maître reconnu de l'architecture sacrée – de nombreux édifices dont la cathédrale d'Evry (Essonne) en attestent – Mario Botta semblait être l'homme providentiel pour imaginer une « cathédrale du vin », ainsi qu'il la nomme, dans ce terroir où le divin breuvage fait l'objet d'une véritable ferveur religieuse. L'édifice est ainsi doté

d'une tour centrale, haute de seize mètres, flanquée de deux bas-côtés. Celle-ci abrite un monte-charge herculéen d'une capacité de 3 tonnes pour transporter le vin et desservir, de bas en haut, les bureaux, la salle de dégustation – avec vue sur le vignoble – et en belvédère, une terrasse couverte qui fait figure de clocher.

Environnement et paysage obligent, un doublage extérieur en pierres irrégulières venues d'Espagne constitue une isolation par l'extérieur efficace, tandis que leur coloris jaune pâle s'harmonise avec les châteaux alentour. Il en est de même pour la toiture végétalisée, accessible pour la promenade, sorte de jardin suspendu

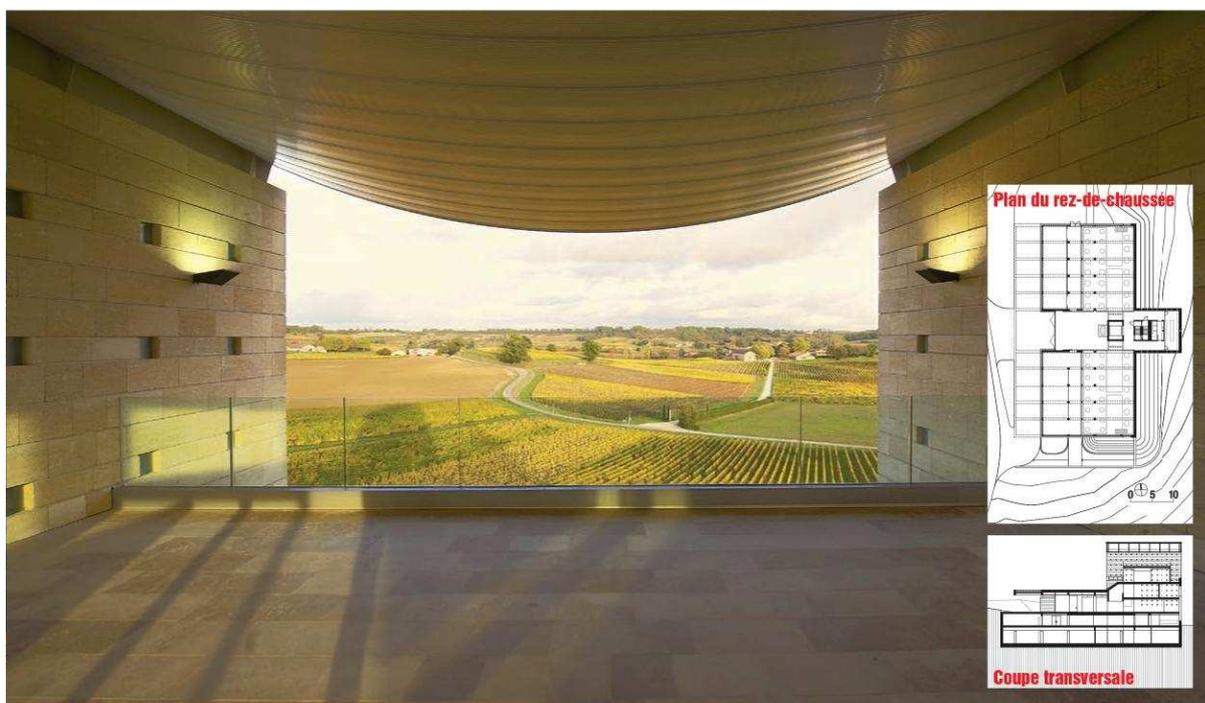


BEAT PFÄNDLER

« Ce chai n'est pas seulement une machine à produire du vin. Il doit aussi exprimer les forces ancestrales qui animent le lieu : d'un côté, la nature, qui se montre ici au travers d'un relief très organique et, de l'autre, l'activité viticole qui a strié le paysage de lignes droites. Le chai s'impose ainsi comme un élément géométrique en contraste avec la plasticité de la terre. »

MARIO BOTTA, architecte.

érigée à Saint-Emilion



1

1 La tourelle est couverte d'une charpente métallique cintrée en forme d'œil, qui semble veiller sur la tranquillité du domaine. 2 En doublage des murs en béton, l'édifice est enveloppé d'une peau extérieure en pierre. Les parois latérales de la tourelle sont percées d'une trame régulière d'œillets. 3 La nuit, le bâtiment s'illumine au moyen de diodes électroluminescentes insérées en sous-face du « clocher » et dans la meurtrière de la tourelle.



2



3

où poussent lavandes et romarins. Enfin, d'épais murs de béton massif minimisent, par leur inertie, les écarts de température néfastes au bon vieillissement du vin.

Loi de la gravité

Cependant, à l'opposé de la volonté d'élévation que proclame la tour du chai, les volumes bâtis et l'organisation interne du processus de production sont définis selon le principe de la « vinification par gravité ». Celle-ci tire parti de la déclivité du terrain et permet d'éviter tout pompage, afin d'obtenir la meilleure qualité de vin. Les vendanges arrivent ainsi en amont du terrain, sur un large parvis extérieur où elles subissent un premier traitement. Puis, elles (●●●)

(●●●) rentrent par un grand portail constitué de panneaux d'Inox dit « bouchonné », dont la surface est travaillée par mouvements circulaires.

Pénétrant dans le bâtiment, une grande nef en béton brut se dévoile, parcourue d'une forêt de colonnes. A la croisée du transept, le regard bute sur l'opacité du monte-charge strié de bandes blanches et noires. Mais c'est par les deux bas-côtés que le process commence : depuis un plancher technique en acier déployé, le raisin est déversé dans les cuves soigneusement alignées au niveau -1. Constituant le cœur du réacteur, elles sont visibles depuis le rez-de-chaussée par une longue trouée longitudinale. Au niveau -2, dans les caves abritées de la lumière, le vin vieillit paisiblement.

A chaque étage, les étapes du process sont identifiées par la couleur des sols en résine époxy : rouge pour le volume d'entrée, jaune ton barrique là où le raisin est mis en cuve, bleu là où il vieillit, sans oublier le gris traditionnel des bureaux... De jour, « il y a un moment où le soleil passe au beau milieu de la tourelle, à travers le belvédère, en venant révéler la vocation de bâtiment-signal du chai », explique Mario Botta.

A la nuit tombée, la « cathédrale » s'illumine grâce à deux cent cinquante diodes électroluminescentes (LED) insérées dans la pierre, tandis que l'œil formé par le toit de la tourelle semble veiller sur le sommeil des hommes, du vin et du vignoble. MARGOT GUISLAIN ■



4 Habillée de bois en plafond, la salle de dégustation est délimitée par un mur-vitrine où sont pieusement exposées les bouteilles de vin produites par le domaine. 5 Au sol du rez-de-chaussée, le béton teinté en rouge marque l'entrée des vendanges. Les rayures blanches et noires des murs du noyau de circulation verticale apparaissent comme la marque distinctive de Mario Botta dans ses réalisations. 6 Selon le principe de la vinification par gravité, le produit des vendanges est déversé depuis le rez-de-chaussée, directement dans les imposantes barriques impeccablement alignées au premier sous-sol.

PHOTOS PHILIPPE CALAMES



Fiche technique

- **Maîtrise d'ouvrage :** SARL Château-Faugères.
- **Maître d'ouvrage délégué :** Georges Simoni.
- **Maîtrise d'œuvre :** Mario Botta, architecte mandataire, Paola Pellandini, chef de projet (studio Mario Botta), Serge Lansolot, architecte partenaire (agence Epure), In Situ Paysage, paysagiste, Cetab Ingénierie, BET (fluides, structure).
- **Principales entreprises :** Gracia (gros œuvre), Les Compagnons Réunis (doublage pierre), C0.ME.SY (charpente/metalierie), Arhelec (électricité).
- **Surface :** 3500 m² HON.
- **Coût :** 5,50 millions d'euros HT.