



**HAL**  
open science

## Architecture viticole en Val-de-Loire

Dimitri Coquereau

► **To cite this version:**

Dimitri Coquereau. Architecture viticole en Val-de-Loire. Architecture, aménagement de l'espace. 2022. dumas-03855208

**HAL Id: dumas-03855208**

**<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03855208>**

Submitted on 16 Nov 2022

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License



**ARCHI  
TECTURE  
VITICOLE  
EN VAL DE  
LOIRE**

L'évolution des  
domaines  
viticoles du Val  
de Loire au cœur  
d'un patrimoine  
architectural  
exceptionnel

Mémoire de Master 1  
Sous la direction de  
Marie-Paul Halgand  
Dimitri COQUEREAU  
FPC ENSA NANTES  
2021 - 2022

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Illustration de couverture :

Graphisme représentant le Val de Loire, avec la Loire en son centre.

Graphisme prit sur le site <https://www.collegialedomaineloire.com>, libre de droit, modifié et approprié par mes soins pour le mémoire.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Mes premiers remerciements vont à mes camarades de classe, sans qui cette aventure n'aurait pas eu la même saveur ni le même succès. Je les remercie pour leur solidarité, leur soutien, leur écoute, leur humour, leur joie de vivre, je les remercie pour ce que sont les FPC cuvée 2019.

Je remercie ma femme qui me supporte dans cette aventure éprouvante, et qui me soutient également dans cette épreuve.

Je tiens à remercier sincèrement tous ceux qui, de près ou de loin, ont contribué à la réalisation de ce mémoire.

Je remercie tout particulièrement ma directrice d'étude, Marie-Paul HALGAND, pour sa bienveillance, sa patience, et son écoute.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

INTRODUCTION	7
<b>1- CHAIS D'ŒUVRE : LE GRAND RENOUVEAU ARCHITECTURAL DES DOMAINES VITICOLES</b>	<b>9</b>
<b>1.1 LES ARCHITECTES, STARS DES CHAIS</b>	<b>12</b>
1.1.1 La genèse du renouveau architectural	12
<b>1.2 L'ARCHITECTURE, UN ELEMENT ESSENTIEL DE LA FABRICATION D'UN VIN</b>	<b>24</b>
1.2.1 Château Lafite, l'initiateur Français	24
1.2.2 Le Maharajah de Saint-Estèphe: Cos d'Estournel, le second	27
<b>1.3 LE PROJET ARCHITECTURAL CREE L'IMAGE ET LA NOTORIETE D'UN VIN</b>	<b>31</b>
1.3.1 Cheval blanc : Le chai sous la colline	31
1.3.2 Château Margaux : L'escalade architecturale	36
<b>2- HERITAGE PAYSAGER ET ARCHITECTURAL DU VAL DE LOIRE</b>	<b>39</b>
<b>2.1 LA VALLEE DES ROIS</b>	<b>41</b>
2.1.1 Des châteaux et des vignobles	41
2.1.2 Patrimoine mondial de l'Unesco	47
<b>2.2 TERROIR VITICOLE UNIQUE</b>	<b>52</b>
2.2.1 Les troglodytes en val de Loire	52
2.2.2 Les structures paysagères du Val de Loire	55
<b>2.3 L'ART DE BATIR AU VIGNOBLE</b>	<b>57</b>
2.3.1 Projet viticole de prestige en Val de Loire	57
2.3.2 Les domaines viticoles du val de Loire	61
CONCLUSION	67
BIBLIOGRAPHIE	69
ICONOGRAPHIE	73
ANNEXE	74

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



## INTRODUCTION

Tourangeau de souche, et amateur de Vin, le thème de mon mémoire m'est apparu presque naturellement, comme une évidence, celui du rapport entre le vin et l'architecture.

En effet, ces deux sujets sont pour moi, indissociables de ma culture, de mon ADN et vont de pair.

A l'instar de l'architecture, la vinification est un processus de création, qui doit transmettre et provoquer des sensations et des émotions.

La région du Val de Loire, est celle où je suis né, celle où j'ai grandi, et celle où je vis actuellement.

Dans cette région en pleine mutation, réputée pour ses châteaux, alliant Vignoble et architecture, la culture du vin et du patrimoine architectural, font partie intégrante d'une philosophie de vivre et d'habiter.

De renommée moindre que le Bordelais, ou le Champagne, les vins du Val de Loire tendent à devenir de grands vins, et les domaines viticoles de grands domaines, mais nous en sommes aux prémices de ce développement, aux balbutiements de cette montée en gamme.

C'est particulièrement cette mutation naissante et cette différence avec les grands domaines viticoles des autres régions Françaises, tel que le champagne, le bordelais ou encore le côte du Rhône, qui m'intéresse de développer dans mon mémoire.

Alors qu'aujourd'hui, la façon de visiter une région viticole a complètement changée, car on ne visite plus une région viticole pour le simple fait de déguster du vin, mais pour y découvrir des domaines et des bâtiments exceptionnels, à la recherche de cadres exceptionnels, toujours plus respectueux de

l'environnement, avec un vrai esprit environnemental, force est de constater que la région Val de Loire, malgré ses domaines viticoles de très grande qualité, ne compte pas de Chai architecte, comme on peut le voir dans les régions voisines.

De plus en plus nombreux, ces nouveaux temples de la production viticole font l'objet de véritables pèlerinages oenotouristiques pour les passionnés de vin autant que d'architecture.

La première partie de mon mémoire, s'intéresse à la genèse des projets «des architectes stars» au sein des domaines viticoles étrangers et Français, en étudiant les premiers projets architecturaux de renommé internationale, et ce qui en a fait cette renommée, en passant par leur concepteur et de ce que leur vision apporte au vin et à leur domaine.

La deuxième et dernière partie aborde l'évolution architecturale des domaines viticoles à l'échelle de la Vallée de la Loire. Elle traite de son histoire et de son patrimoine remarquables, ainsi que de ses caractéristiques géographiques et exceptionnelles, reconnues patrimoine mondial de l'Unesco.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

**1- CHAIS D'ŒUVRE,  
LE GRAND RENOUVEAU  
ARCHITECTURAL DES  
DOMAINES VITICOLES**

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



Figure 1 : Paysage viticole en californie : La Napa Valley

## 1.1 LES ARCHITECTES, STARS DES CHAIS

### 1.1.1 La genèse du renouveau architectural

#### 1.1.1.1 Robert Mondavi : Le précurseur Outre Atlantique

L'histoire commence du côté de Napa Valley, en Californie, où les premiers temples architecturaux, ont vu le jour et ont bousculé l'architecture viticole purement fonctionnelle de l'époque.

Napa Valley est une région viticole américaine dans le comté de Napa, en Californie. Elle est considérée comme l'une des zones de production de vin les plus prestigieuses des États-Unis, avec un héritage viticole remontant au XIX<sup>e</sup> siècle. La vallée de Napa jouit d'un climat méditerranéen, d'une géologie et d'un relief propices à la culture de vignobles de qualité.

En 1976, les résultats du jugement de Paris stimulèrent la région et sa réputation : un vin de chardonnay de la région et un vin de cabernet sauvignon furent primés à la première place lors d'une dégustation à l'aveugle, prouvant ainsi que la région avait une place dans la production de vins de qualité.

Aujourd'hui, la vallée de Napa regroupe 340 vignobles qui utilisent plusieurs cépages tels que le cabernet-sauvignon, le chardonnay, le pinot noir, le merlot, le zinfandel et d'autres cépages populaires.<sup>1</sup>

Le vignoble californien, construit sur des traditions revendiquées de l'Ancien-Monde, introduit un nouveau paysage des territoires viticoles, le winescape, ensemble d'éléments paysagers qui conjuguent autour de chais d'architectures contemporaines, des vignes parsemées d'œuvres d'art, des espaces toujours ouverts aux visites, aménagés pour faire vivre de multiples expériences autour du vin.

Dans cette perspective, en 1984, Robert Mondavi, le Baron Philippe de Rothschild et sa fille Philippine, décident d'engager l'architecte Scott Johnson, du cabinet

Johnson, Fain & Pereira de Los Angeles, pour construire les locaux d'Opus One. Les travaux débutent en 1989 et sont inaugurés en 1991 par la Baronne Philippine et Robert Mondavi. L'édifice, « jaillit » du sol, en harmonie avec l'environnement des pentes douces du vignoble.<sup>2</sup> Il épouse la forme conique des collines de la vallée. Il est en partie recouvert de vignes, associant végétal et minéral. Cette construction allie des caractéristiques de l'architecture classique du bordelais par la nature et la couleur de la pierre utilisée, le « limestone », calcaire ocre clair du Texas, d'une couleur proche de celle des châteaux girondins. Les oliviers en façade, rappellent le monde méditerranéen de la viticulture italienne. A l'inverse, la partie centrale, par sa forme, circulaire, éclairée de grandes baies et surmontée d'une terrasse panoramique, s'inscrit dans l'architecture contemporaine californienne, alliant verre et acier et séquoias de la région. L'édifice représente une nouvelle génération de chais, dont on retrouve la forme conique, semi-enterrée, ailleurs dans le Nouveau Monde, en Argentine (clos de los Siete), mais aussi dans la Rioja, en Toscane ou à Saint-Emilion. Le chai se fond désormais dans son terroir, s'enterre sous les vignes, mais préserve en son sommet une salle, une terrasse panoramique pour déguster avec vue imprenable sur le vignoble.

L'objectif était de créer un vin exceptionnel en conjuguant traditions et innovations vinicoles des deux familles.

On peut remarquer que ce modèle d'architecture contemporaine, traduit le souci d'intégrer à la fois les chais à leur contexte environnemental, mais aussi d'initier le visiteur à la découverte du vin, comme d'un produit rare et précieux, et apprendre à le connaître dans son environnement, en étant sensibilisé aux exigences des procédés de vinification et en dégustant avec respect, le précieux nectar

<sup>1</sup> Sources : [www.vin-usa.com](http://www.vin-usa.com) (consulté le 07 Avril 2022)

<sup>2</sup> visit Napa Valley, 2015 Year-End report & 2016 Overview, 15 décembre 2015, p9, (consulté sur le site le 07 Avril 2022).

à travers un circuit touristique rationnellement aménagé au sein de la propriété.

A partir de là, quelques précisions sont apportées sur l'architecture et le vignoble de la société depuis la cour extérieure. Le circuit se poursuit, hors des chais, vers la mezzanine qui surplombe le cuvier. Par la rotonde, un escalier en colimaçon donne accès aux chais. L'on accède au grand chai par la salle de dégustation, circulaire et vitrée, pour laisser voir au mieux l'alignement des barriques qui de nouveau rappellent les fûts colorés de rouge, dans un simple désir esthétique. Le Grand Chai, fait référence au Grand Chai du Château Mouton-Rothschild, tant par le nom, par la disposition des barriques. La visite met autant en valeur les techniques de vinification que la beauté du lieu. Enfin, pour terminer la visite, une dégustation du dernier millésime mis en vente est organisée, généralement en accédant, si le temps le permet, à la terrasse panoramique du sommet de la tour centrale, pour admirer les vignes avoisinantes. L'organisation du site est faite de sorte à passer par la boutique pour sortir.

L'organisation est très étudiée et bien rodée des visites traduit le sens donné par cette architecture à l'activité œnotouristique. Cette dernière est avant tout, ici comme dans l'ensemble des caves californiennes, centrée sur la dégustation. Le *wine tasting* est présent dans 100% des caves de la Sonoma vallée. Si certaines caves exigent une réservation pour les visiter, toutes permettent de venir déguster ou acheter du vin. Selon le prix, un verre ou plusieurs sont offerts, des premiers vins ou des vins plus courants. Sur la route des vins de la Napa Valley, les caves sont répertoriées par catégories, simplement « ouvertes au public », ou « ouvertes avec aires de pique-nique », ou « avec une architecture unique », parfois « avec aire de pique-nique et architecture unique ». Le *winetourism* s'organise comme un *road movie*, de cave en cave, en voiture particulière, avec ou sans chauffeur, ou par le train touristique qui le conduit de son hôtel ou de l'une des villes de la vallée vers différentes propriétés à visiter.<sup>3</sup>



Figure 2 : Le portique annonçant le vignoble

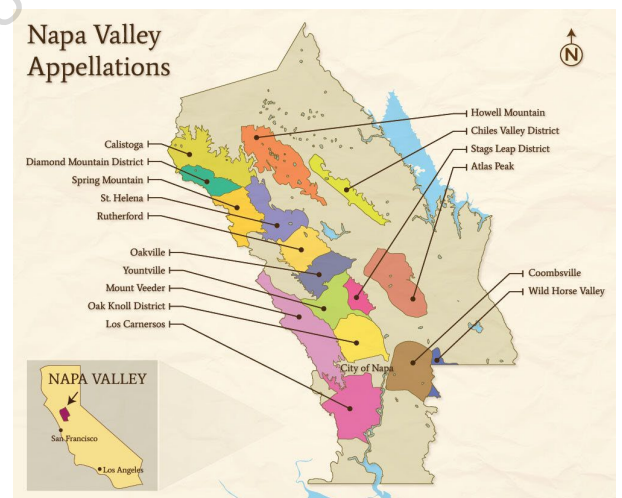


Figure 3 : La carte des appellations viticoles de l'état de Californie

<sup>3</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Napa\\_Valley#Origines](https://fr.wikipedia.org/wiki/Napa_Valley#Origines) [consulté le 06 Avril 2022]



Figure 4 : Photo du domaine de Opus One Winery

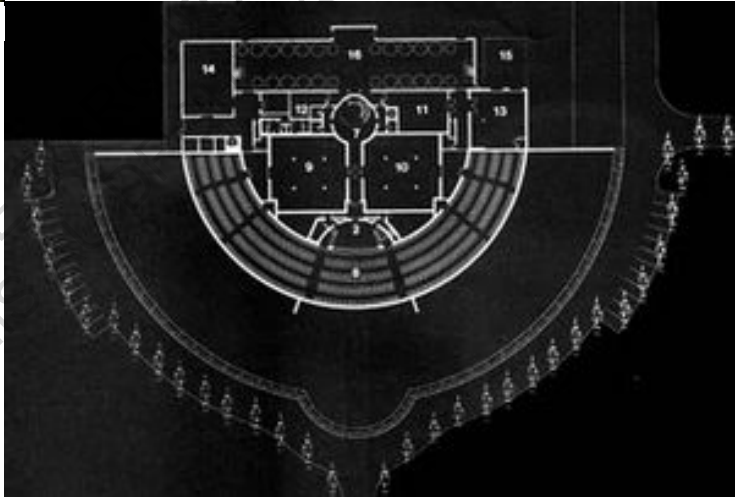


Figure 5 : Plan du RDC du domaine de Opus One Winery



Figure 6 : Plan de coupe longitudinale du domaine de Opus One Winery



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

### 1.1.1.2 La Rioja : La région pionnière en Europe

Après s'être étendue au nouveau Monde, le développement des domaines viticoles de renom, s'étend à la Rioja. Cette région du nord de l'Espagne a été pionnière dans le tourisme viticole européen, grâce aux grands noms de l'architecture.

Classée deuxième destination touristique après la France, l'Espagne est un grand pays viticole, et il faut savoir que c'est le premier au monde en terme de superficie, et le troisième par le volume de sa production. Pourtant, jusqu'au début des années 2000, rares étaient les occasions de visiter une cave, tourisme et viticulture ne se rencontraient guère. Les touristes recherchaient uniquement à fréquenter les plages, les vigneron travaillaient pour les coopératives ou le négoce sans trop se soucier de ventes directes à la propriété.

Malgré sa grande tradition touristique, l'Espagne de plus en plus concurrencée par des destinations méditerranéennes moins onéreuses, doit aujourd'hui développer la qualité de son offre, innover en matière d'activités touristiques, et mettre plus systématiquement son arrière-pays rural en valeur. Ainsi considère-t-elle désormais le potentiel touristique offert par ses vignobles, régions agricoles vivantes, peuplées et dynamiques qui font souvent la notoriété de la province tout entière. La qualité de la cuisine espagnole, la notoriété de certaines spécialités, l'émergence de quelques grands chefs sont autant d'atouts gastronomiques qui valorisent les meilleurs vins et offrent un réel potentiel au tourisme gastronomique dans lequel le tourisme viticole tient une place privilégiée.<sup>4</sup>

Fort de ce nouvel intérêt pour la découverte du vin, de son histoire et de ses paysages, les caves espagnoles valorisent de mieux en mieux leur patrimoine à travers l'ouverture de nouveaux musées du vin et la construction de nouvelles caves. La qualité des vins espagnols, autrefois revendiquée par le respect des traditions viticoles et œnologiques, en

référence parfois à d'autres grands vignobles tel celui du bordelais pour la Rioja, revendique aujourd'hui une modernité originale, parfois exubérante, attirant des architectes de renommée internationale pour des réalisations résolument ouvertes sur l'avenir. Les domaines viticoles se modernisent et intègrent des visites interactives, et des expériences des sens.

Aujourd'hui, les domaines viticoles espagnols sont considérés par les institutions publiques comme un atout de choix pour redynamiser l'économie d'un territoire, par le biais du patrimoine bâti et paysager, ainsi que par la culture et l'architecture. Nous pouvons constater que ces derniers temps, les plus grands domaines, ont réalisé des projets gigantesques sans précédent, certains l'ont fait en réaménageant et en agrandissant leurs outils de travail existants afin de pouvoir accueillir un plus grand nombre de visiteurs, d'autres ont développé de nouveaux services, dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

La Rioja est le vignoble le plus connu d'Espagne, situé au nord du pays entre Saragosse et Bilbao. La région séparée entre la Rioja Alta et la Rioja Baja produit d'excellents vins de garde à base du cépage Tempranillo.

Au début des années 2000, un élan de modernisme est venu s'abattre sur la région et a vu apparaître une série de bodegas futuristes, posées au milieu des vignes, sous les arides sierras.

A partir de cet instant, ce fut la naissance d'une "new touch Rioja", qui a été possible grâce au mélange de la passion des viticulteurs, associé au soutien financier de grandes entreprises, à la réalisation de prestigieux domaines faits par de grands noms de l'architecture.

<sup>4</sup> Sophie Lignon-Darmaillac - "L'émergence du tourisme viticole en Espagne" dans "Les vignobles du sud-ouest européen dans la

Les vins de la Rioja avaient déjà acquis leurs renommées internationales dans les années 1990, mais la nouvelle déferlante architecturale a déclenché un tel enthousiasme pour l'œnotourisme qu'elle a installé la région à la une des magazines lifestyle. Une révolution pour l'époque.

Ces chais d'œuvre, faits par des architectes stars pour la plupart, se concentrent autour de laGuardia.

Pour pouvoir drainer de nouveaux flux de visiteurs, les domaines viticoles offrent de nouveaux services plus complets et adaptés aux demandes accrues, exigeantes et variées des visiteurs. De Jerez de la Frontera, six caves ont intégré à la visite de leurs chais la visite d'un musée, parfois thématique comme le musée des étiquettes de la maison Garvey. Par ailleurs, depuis 2003, l'offre muséale de la ville s'est enrichie d'un nouveau musée du vin, Misterio de Jerez.



Figure 7 : Paysage de la Rioja



Figure 8 : Vignes de la Rioja

La valorisation et l'ouverture du secteur viticole au tourisme a eu pour conséquence d'entraîner localement, le développement d'autres activités économiques et touristiques. En effet, l'œnotourisme ne se limite pas aux visites des caves, mais intègre d'autres services complémentaires, comme par exemple la dégustation des vins à la propriété, ou un repas au restaurant, et aussi la visite d'une exposition ou d'un musée.

Ainsi, le tourisme du vin devient une sorte de tourisme culturel en s'intégrant à la filière touristique locale.

Les domaines viticoles se tournent petit à petit vers la compréhension d'une histoire qui se lit dans le paysage du vignoble, du patrimoine culturel et de l'architecture.

Ainsi, est né le musée du vin de la Dynastie Vivanco à Briones dans la Rioja, plus récent encore, est l'exemple le plus achevé d'un musée de la culture du vin. Inauguré le 29 juin 2004, dès la première année, ce musée accueillait 46 209 visiteurs, de la Rioja surtout, du Pays Basque ou des Madrilènes, une minorité d'étrangers, 5%, découvrant un peu par hasard ce nouveau musée du vin. En 2005 il accueillait 110 737 visiteurs. Pour la région, cette fondation est un attrait touristique tout à fait original, initiative de la famille Vivanco, dirigé par Santiago Vivanco Sáenz, représentant la quatrième génération de viticulteurs-collectionneurs. Il s'apparente à un centre culturel plus qu'à un musée traditionnel des caves familiales. Grand musée par sa superficie, le musée se compose de 5 salles d'exposition permanente, chacune consacrée à un thème : histoire et archéologie de la viticulture, les métiers autour du vin, les travaux de la cave, "le vin : art et symbole" ou la dimension culturelle du vin comme source d'inspiration de l'art, enfin, une dernière salle "ouvrir, servir et boire" présentant une très riche collection de tire-bouchons, verres et carafes. À l'extérieur du musée, un superbe jardin rassemble plus de 200 variétés de vignes.<sup>5</sup> Ces musées, comme les caves les plus récentes, font de plus en plus l'objet de

<sup>5</sup> Tanguy-Capmarty (Frédérique). *Lire le paysage. Paysage et aménagement*, 1995, 32, pp 20-25

prestigieuses réalisations architecturales, de nombreux architectes de renommée internationale ont construit aujourd'hui des chais aux formes très originales dans des matériaux contemporains.<sup>6</sup>



Figure 9 : Musée de la culture du Vin Dinastia Vivanco

Ce renouveau architectural du monde viticole est le fruit de projets spectaculaires qui transforment les caves en véritables objets d'art, véritables symboles de réussite et de qualité. Ces domaines viticoles, sont désormais dignes d'intérêt autant pour la qualité de leurs vins que par leurs sites avant-gardistes, et leurs caves modernes suscitent un nouvel intérêt pour le vignoble. Elles offrent une nouvelle image de la viticulture, non plus réservée au monde des terroirs et des traditions, mais ouverte à l'innovation et aux marchés mondiaux.

C'est dans la région de la Rioja Alavesa, que Frank Gehry a choisi pour la cave Marqués de Riscal, à Elciego, une architecture proche de celle du musée Guggenheim de Bilbao. L'architecte, qui est très connu en Espagne du à sa participation à la ville olympique de Barcelone d'une part, et la réalisation du musée Guggenheim de Bilbao d'autre part, accepta le projet de Riscal. Il l'intégra, comme il l'avait fait dans ses projets précédents, à un bâti déjà existant, la cave primitive de 1860, la maison de la famille du Marquis de Riscal et les nouveaux chais. L'œuvre architecturale, qui est l'une des plus spectaculaires dans le monde viticole, s'intègre à un vaste projet qui conjugue la modernisation et l'extension des

chais existants à l'ouverture à un plus grands nombres de visiteurs. Gehry, pour le musée Guggenheim comme pour cette cave, joue sur des volumes interconnectés, formes géométriques, et formes courbes et tordues revêtues d'une peau métallique en titane. Ces volumes se combinent avec des murs et des rideaux de verre.

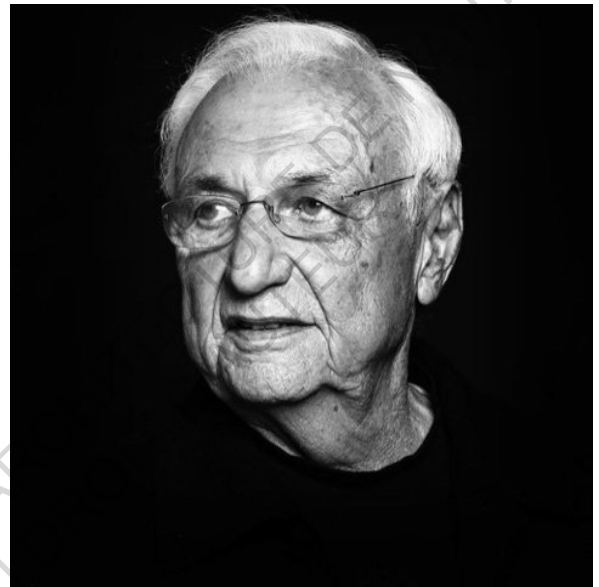


Figure 10 : Franck Gehry

L'édifice qui a ouvert ses portes le 1er septembre 2005 constitue la pièce maîtresse de la Cité du vin, complexe de 100 000 m<sup>2</sup> créé autour des caves du producteur Marques de Riscal. Il abrite 43 suites luxueusement équipées profitant de vues panoramiques sur les vignobles, mais également un restaurant, un musée, des bureaux, un espace de conférence ainsi qu'un centre de vinothérapie. Comme au musée Guggenheim, l'architecte californien a utilisé massivement le titane pour concevoir l'enveloppe du bâtiment, matériau ici teinté de rose et or, et combiné à l'acier finition miroir en hommage aux couleurs de la marque.<sup>7</sup>

<sup>6</sup> Sources [www.dinastivivanco.com/museo/museo.asp](http://www.dinastivivanco.com/museo/museo.asp) (consulté le 12 Avril 2022)

<sup>7</sup> Sources : [www.amc-archi.com](http://www.amc-archi.com) (consulté le 12 Avril 2022)

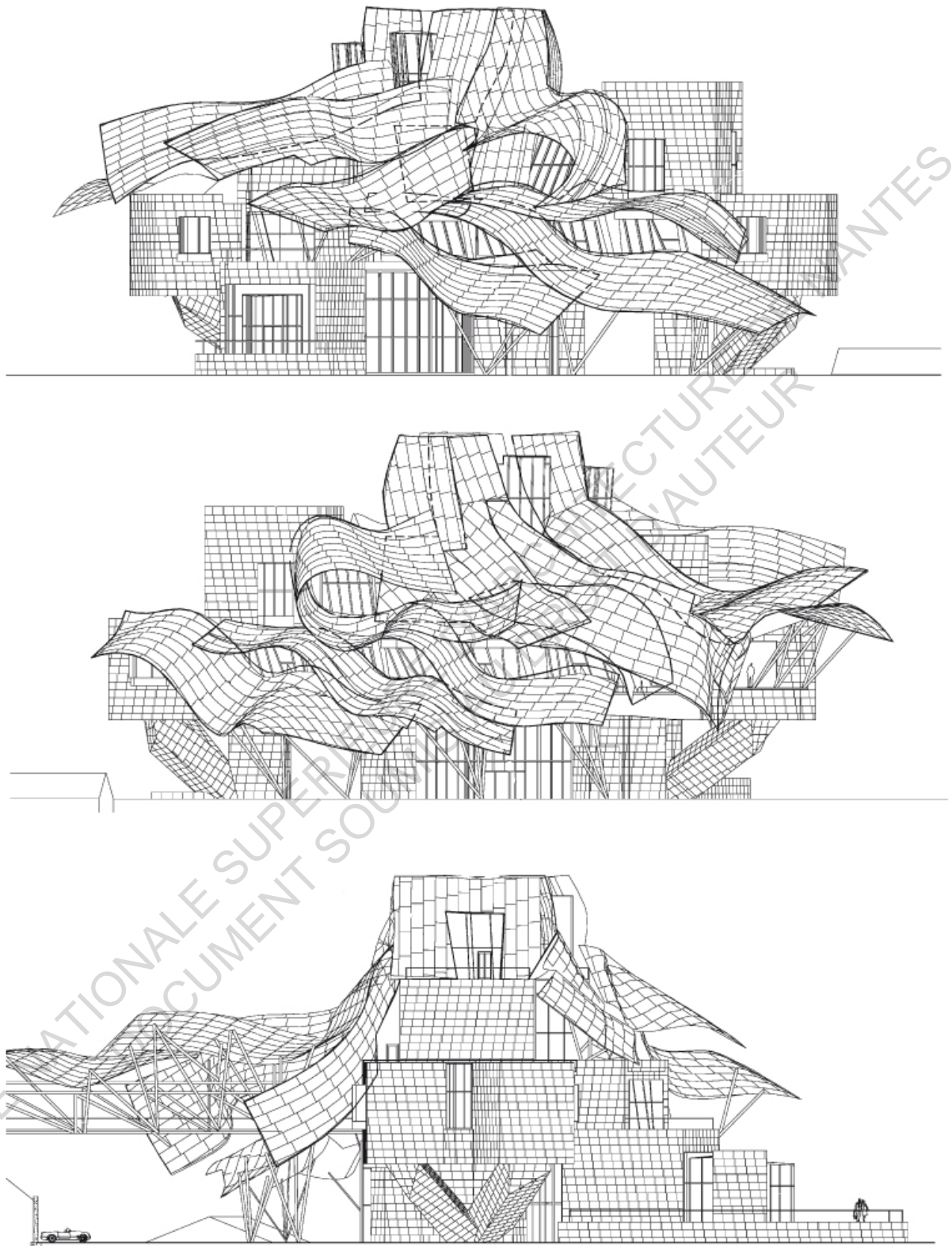


Figure 11 : Plans des élévations du projet de Gehry : La cave Marqués de Riscal

Ce projet complexe en apparence, avec des formes géométriquement impressionnantes de la couverture métallique, s'oppose des volumes relativement sobres, parallélépipédiques habillés de grès. Le projet est construit au-dessus des caves en pierre de taille, ce qui donne au bâtiment, l'étrangeté de flotter et d'échapper à ses fondations pour mieux se fondre dans le paysage remarquable qui l'entoure. Avec ce nouveau complexe hôtelier, le domaine a voulu dynamiser et développer l'œnotourisme dans une région qui mise sur l'impact médiatique de la réalisation pour faire parler d'elle.<sup>8</sup>

Un spectaculaire auvent marque l'entrée du bâtiment et le protège des rayons du soleil. Les formes ondulantes et les matériaux métalliques rappellent évidemment la physionomie du musée Guggenheim de Gehry à Bilbao, sauf que l'architecte introduit ici la couleur. Les 1.800 m<sup>2</sup> de panneaux en titane qui recouvrent la structure en acier inoxydable sont teintés aux couleurs des bouteilles «*Marqués de Riscal*» : le rose pour le vin, l'argent pour la capsule et le doré pour la maille qui enserme le tout.

Les installations permettent aux touristes de visiter la cave, mais de pouvoir s'y restaurer avec possibilité d'y séjourner. Le projet suggère une véritable sensation de mouvement. Celui-ci repose sur trois piliers, avec un enchevêtrement de titane et d'acier inoxydable aux couleurs symboliques, doré (de la maille qui habille la bouteille "Reserva"), argent (couleur de la capsule) et lie de vin, inspirées par la bouteille grande réserve du Marquis de Riscal, est en fait un hôtel 5 étoiles. Cet établissement est géré par le groupe hôtelier américain Starwood et est associé à un restaurant gastronomique, mais aussi à un centre de vinothérapie dirigé par le groupe bordelais Caudalie, à une boutique et salles de conférences. Le nom de l'architecte américain est à lui seul un produit d'appel, et permet au domaine de voir affluer les touristes dans ce petit village sans charme particulier, qui compte 1 000 habitants environ, et une dizaine de caves, où la visite du bourg est largement détrônée par cette nouvelle cathédrale du vin.<sup>9</sup>



Figure 12 : Vue d'ensemble de la cave Marqués de Riscal

<sup>8</sup> Sources : <http://geoconfluences.ens-lyon.fr> (consulté le 20 Avril 2022)

<sup>9</sup> JOHNSON (Hugh), *Nouvel atlas mondial du vin*, Robert Laffont, 4ème édition, 1994, 252p



Figure 13 : Vue d'ensemble du chai des Bodegas Portia

C'est au cœur de la Ribera del Duero, où se trouvent le domaine Bodegas Portia et son étonnant bâtiment en forme de "fleur à trois pétales" conçu par Foster & Partners pour le groupe Faustino. Ce projet architectural spectaculaire symbolise aujourd'hui l'union entre le vin et l'avant-garde.

La nouvelle cave représente une superficie de 12 500 m<sup>2</sup>, et a une capacité de production annuelle d'un million de bouteilles environ. La conception du bâtiment en trèfle veut imager les trois étapes principales de production: la fermentation dans les cuves en acier, le vieillissement en fûts de chêne et enfin le vieillissement en bouteilles.

Rien n'est laissé au hasard, et la conception est précisément pointue, car il faut savoir que les ailes contenant les barils et la cave à bouteilles sont partiellement encastrés dans le sol pour produire les conditions environnementales les plus favorables au vieillissement du vin, tandis que l'aile de fermentation est exposée, ce qui permet la libération de dioxyde de carbone.

L'accès aux véhicules s'élève jusqu'au toit du bâtiment, ce qui permet aux raisins récoltés d'être livrés directement dans la trémie: la

cave est conçue pour profiter du terrain en pente, en utilisant la force de gravité pour faciliter le mouvement des raisins dans le bâtiment, maximisant l'efficacité et minimisant les dégâts aux raisins.

Alors que la structure du bâtiment est en béton, l'acier est utilisé pour la vêtue des façades, en reprenant des bardeaux d'acier autopatinable qui permettent de résister aux intempéries, sur toutes les grandes façades et rappellent les nuances brunâtres du paysage environnant sans qu'aucun entretien ne soit nécessaire.

Le village où est implanté le projet, est à environ 150 kilomètres au nord de Madrid, et présente des hivers très rigoureux, ainsi que des étés extrêmement chauds avec des précipitations assez limitées. De fait, les architectes se sont servis du surplomb profond du toit pour réguler les températures internes, tout en réduisant la demande d'énergie.

L'impact visuel du bâtiment est limité en intégrant partiellement le bâtiment dans le paysage, et offrent des avantages environnementaux passifs maximisés. Le toit est composé de cellules photovoltaïques et la masse thermique de la structure en béton permet de contrôler les températures intérieures.

Une galerie publique est présente au cœur de la cave et est surélevée tout en s'étendant dans les zones en mezzanine, qui se projettent profondément dans chaque aile, ce qui permet aux visiteurs de profiter de vues élevées sur les différents procédés. Entre les ailes se trouve une zone d'accueil et d'administration publique baignées de lumière, où de grandes terrasses ainsi que des bassins d'eau offrent une vue sur les vignobles.

Mais le point le plus innovant de cette cave est le concept d'un équipement transparent, qui permet aux visiteurs de pouvoir admirer facilement tous les processus de vinification. Ainsi, tous les aménagements intérieurs du bâtiment sont équipés de murs en verre et de fenêtres qui permettent de comprendre toutes les étapes du processus de production.<sup>10</sup>

Le rez-de-chaussée est partiellement encastré dans le paysage, chaque aile loge une étape dans le processus de production du vin. 46 réservoirs de fermentation en acier d'une capacité de 30 000 litres, 10 réservoirs de

micro-vinification (11 800 litres), 6 pour la réfrigération (30 000 litres) et enfin 10 réservoirs pour le stockage de 53 000 litres. Toutes les cuves sont en acier inoxydable et sont équipées d'un système intégré de contrôle de la température. La deuxième aile donne place à l'entrepôt de barils, avec un total de 6 000 barils de chêne français et américain, et les bouteilles sont stockées dans la troisième aile.

La zone d'entrée et les bureaux sont situés au premier étage. Il y a des salles pour les réunions et la dégustation de vins, un auditorium, un magasin, un restaurant et une cafétéria. L'escalier central permet d'accéder aux zones viticoles se trouvant au rez-de-chaussée.

Accessible pour les véhicules, le toit joue un rôle important: grâce à la force de gravité, les raisins peuvent être introduits dans la cave sans aucunes autres installations.<sup>11</sup>

---

<sup>10</sup> CIVIDINO (Hervé), "Démarche architecturale et éco-construction", Revue des oenologues, Dossier spécial, nov. 2009, n°133, p32

<sup>11</sup> Sources [www.fosterandpartners.com](http://www.fosterandpartners.com) (consulté le 03 Juin 2022)





Figure 14 : Vêtire de façade du chai des Bodegas Portia



Figure 15 : Entrée extérieure du chai

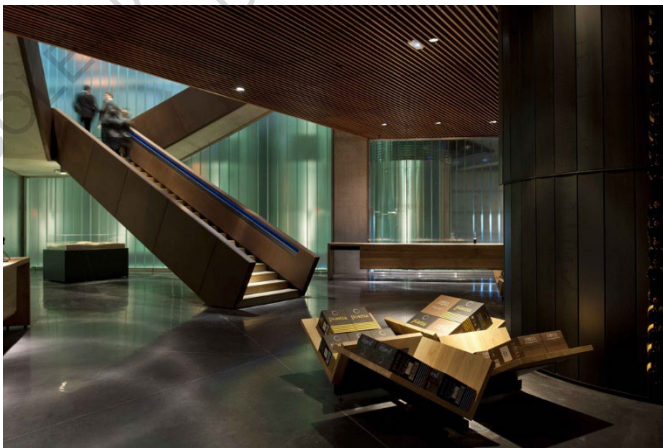


Figure 16 : Entrée intérieure principale

## 1.2 L'ARCHITECTURE, UN ELEMENT ESSENTIEL DE LA FABRICATION D'UN VIN

### 1.2.1 Château Lafite, l'initiateur Français

Le 8 août 1868, le Baron James de Rothschild acquiert le Château Lafite. A la mort du Baron James, 3 mois après l'achat, Lafite devient la propriété conjointe de ses trois fils: Alphonse, Gustave et Edmond. Le domaine comprend alors 74 ha de vignes.

Pour saluer le changement de propriétaire et l'euphorie de cette période prospère, la décennie suivant 1868 va être particulièrement riche de belles réussites tels que les millésimes 1869, 1870, 1874, 1875, et 1878 notamment. Fort heureusement pour les Barons Alphonse, Gustave et Edmond de Rothschild, la « belle époque » du Médoc, commencée avec le classement de 1855, allait se prolonger d'une quinzaine d'années après l'acquisition de Lafite.

La fin du XIXème siècle et la première moitié du XXème siècle sont globalement calamiteuses : crise phylloxérique et développement du mildiou dans le vignoble, mais également fraude organisée au détriment des grands crus, première guerre mondiale, grande crise économique et, enfin, occupation durant la seconde guerre mondiale. Notables exceptions à ce tableau noir, les millésimes 1899, 1900, puis 1926 et 1929 de très grande qualité. Les Barons Edouard, Robert, James et Maurice de Rothschild ont succédé à leurs pères à la tête de Château Lafite Rothschild à cette époque.

Après une première moitié du XXème siècle très difficile et une seconde guerre mondiale qui laisse beaucoup de plaies ouvertes, la mission de rétablir la bonne marche du domaine est confiée au Baron Elie de Rothschild. Les grands millésimes 1947 et 1949 donneront du cœur à l'ouvrage mais le vignoble bordelais aura encore à subir les terribles gelées de février 1956 avant de véritablement se relever et enclencher un nouveau cycle avec les millésimes exceptionnels de 1959 et 1961.

Lors du rachat par la famille Rothschild, la propriété ne comprend plus que 17 ha de vignes. Pour remplacer Château Duhart-Milon à

son juste rang, des travaux très importants sont engagés avec le remembrement et la replantation quasi complète du vignoble et l'installation de nouveaux chais et cuiviers dans Pauillac.<sup>12</sup>

Le Baron Eric, qui représente la cinquième génération des Rothschild à diriger Lafite, va s'impliquer directement dans la recherche de l'excellence, et va à cette occasion, s'attacher à exprimer le savoir-faire sur de nouveaux territoires en faisant renaître des châteaux et des domaines d'exception.

Des travaux rigoureux sont engagées afin de permettre à la propriété d'exprimer tout son potentiel, dans la vigne comme dans le chai.

Le nouveau chai, pensé et construit par l'architecte catalan Ricardo Bofill, le nouveau chai d'élevage a été pensé souterrain et circulaire. Sa voûte est soutenue par 16 colonnes qui donnent à l'ensemble un style majestueux et aérien. Sa construction a nécessité deux ans de travaux. Il est utilisé pour le vieillissement des vins de seconde année et peut accueillir 2200 barriques. Ce chai a été le premier au monde à innover en proposant un stockage circulaire des barriques.



Figure 17 : Chai circulaire du domaine Lafite

<sup>12</sup> Sources [www.lafite.com](http://www.lafite.com) (consulté le 14 Juin 2022)

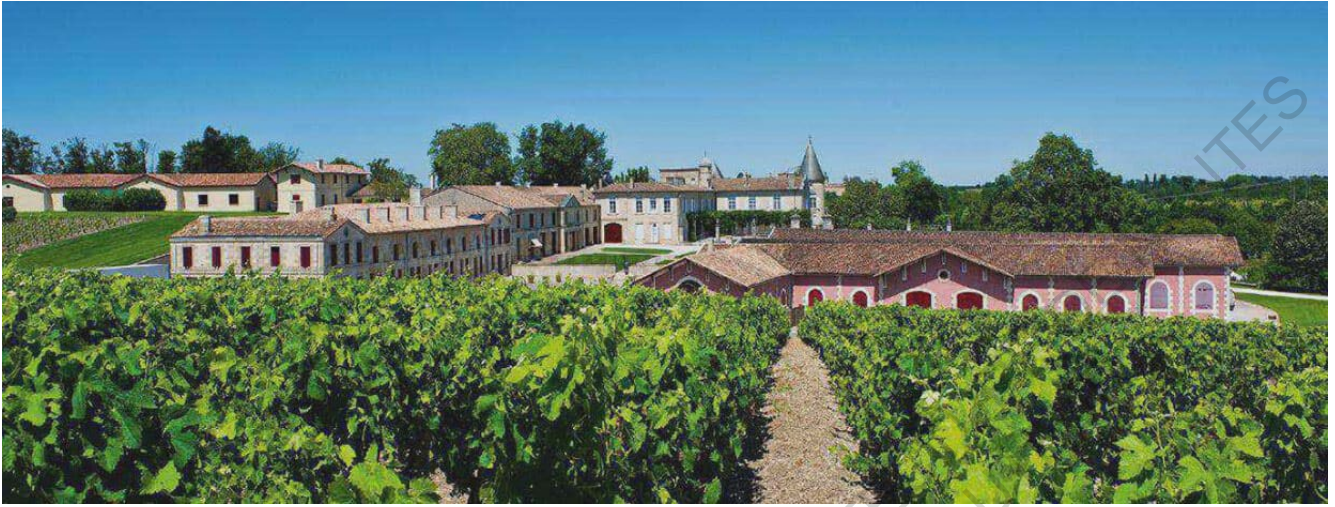


Figure 18 : Vue d'ensemble du domaine Lafite

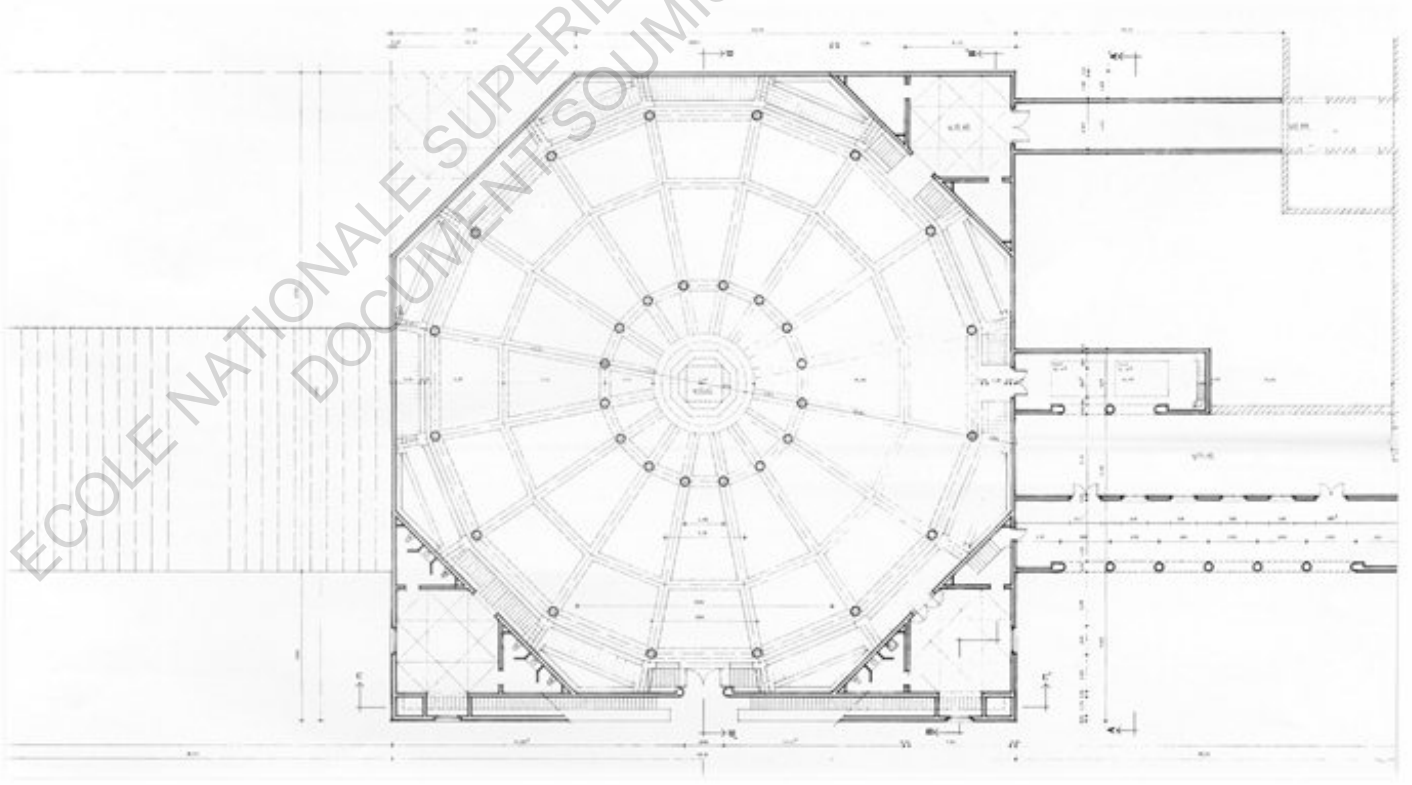


Figure 19 : Plan du RDC du chai circulaire du domaine Lafite

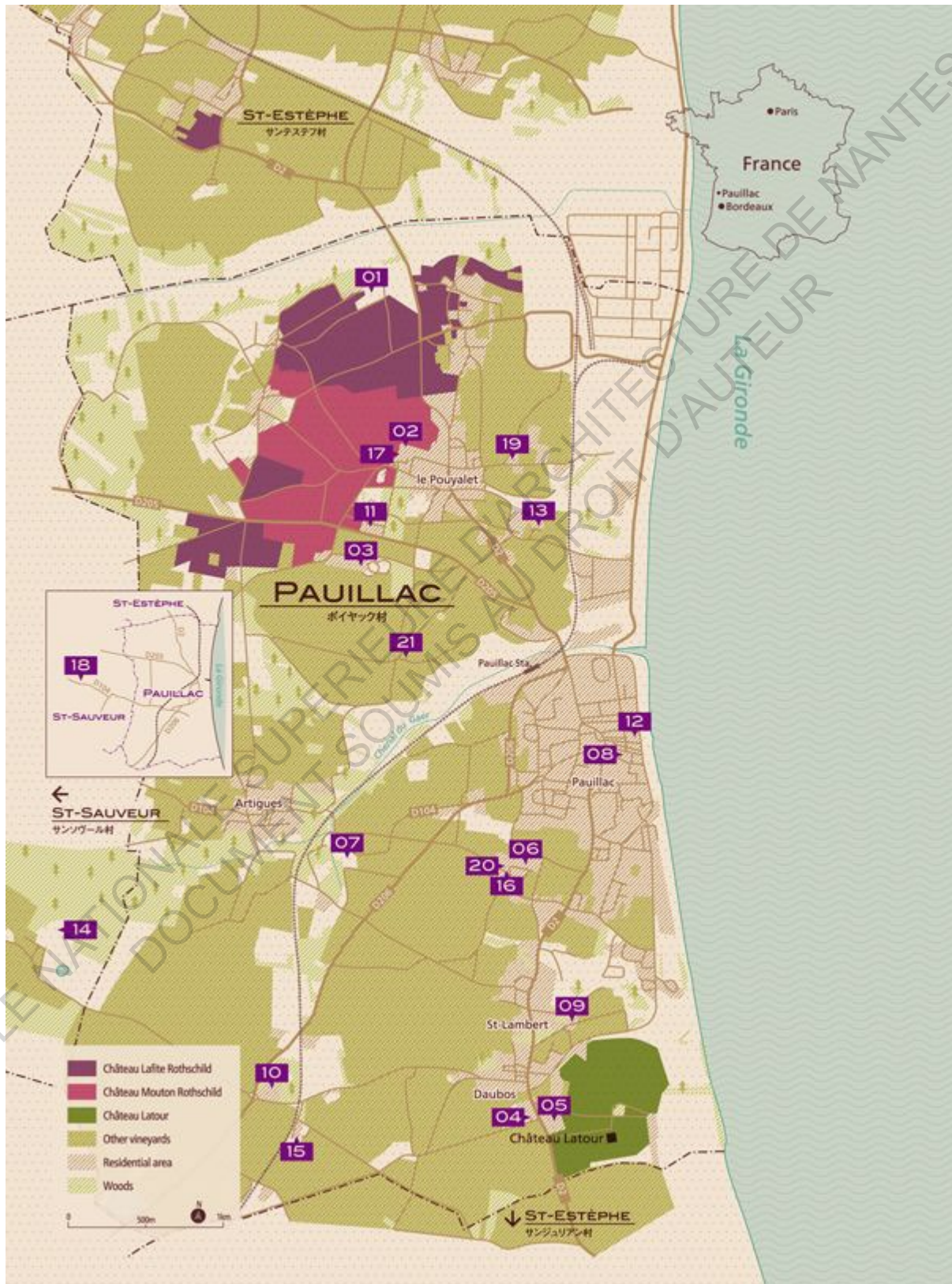


Figure 20 : Carte des domaines Lafite

## 1.2.2 Le Maharajah de Saint-Estèphe : Cos d'Estournel

Quelques uns des plus grands vins du monde sont présents dans le medoc, dont fait parti le Cos d'Estournel, grand cru classé qui est le plus célèbre pour l'appellation Saint-Estèphe.

En effet, le vin s'inscrit parmi les meilleurs, mais l'architecture du chai, dont les fameux toits en pagode lui valent le surnom de Maharadga de Saint-Estèphe, est connue au-delà à l'international.

La particularité du domaine de Cos-d'Estournel est de ne pas avoir de « château », toute l'attention a été portée sur les bâtiments de dépendance existants, ainsi que les chais et écuries, traités dans un style oriental unique. Avec la renommée grandissante de son vin, et l'augmentation de la production, de nouveaux bâtiments vini-viticoles sont construits ou modernisés durant le 3e quart du XIX<sup>e</sup> siècle, en particulier un chai à barriques adossé au « château » dans les années 1860.

Les anciens chais, construits dans un style rappelant les Indes ont été complétés par de nouveaux bâtiments contemporains.

C'est en 2001, que le domaine Cos d'Estournel emboîte le pas de la maison Rotschild pour confier la réalisation de son nouveau chai et son nouveau cuvier, à un grand architecte : Jean-Michel Wilmotte.

La première phase du projet a été la rénovation des chais entre 2006 et 2008.

L'architecte confronte harmonieusement l'enveloppe du nouveau bâtiment érigé d'une manière traditionnelle dans la continuité de l'édifice ancien et les intérieurs, qui a innové notamment par l'utilisation d'une charpente métallique en inox-miroir habillée de verre.

De nouvelles fondations ont été réalisées jusqu'à 17mètres de profondeur de manière à intégrer deux niveaux de 2400m<sup>2</sup> chacun.

Le projet est d'une discrétion certaine de l'extérieur, et rien n'indique que le bâtiment est un outil de travail ultra moderne sur le plan œnologique.

Ce nouveau chai intègre la technique de vinification par gravité, c'est-à-dire qu'aucun système de pompage n'est présent, afin de préserver au raisin et au vin, son arôme et sa fraîcheur. Cette prouesse est d'une rareté exceptionnelle pour un domaine de si grande taille (90Hectares).

Au dessus des cuves tronconiques en inox (72 au total d'une contenance de 25 à 115 hectolitres), on se déplace sur des passerelles en dalles de verre rétro-éclairées qui permettent d'admirer la charpente de bois, de verre et d'acier soutenue par des haubans. Ce sont les trois seuls matériaux utilisés dans le chai. Le métal rappelle les cuves, le bois répond au fût et le verre accentue la légèreté. Plus bas, les barriques sont soulignées par une lumière provenant de colonnes de verre et inox. La chromie des matériaux confère élégance et mystère au lieu.

Défis technique et architecturaux ont fait de ce chai un décor de théâtre et ont permis à l'architecte de recevoir le prix de l'homme de l'année décerné par la revue du vin de France en 2011.<sup>13</sup>

---

13

*« Je trouve d'abord dans ce pays assez désert quelques grands arbres autour d'une sorte de château qui a une tour. (...) Ce bâtiment fort élégant, d'une brillante couleur jaune clair, n'est à la vérité d'aucun style; cela n'est ni grec, ni gothique, cela est fort gai et serait plutôt dans le genre chinois. Sur la façade on lit ce seul mot : Cos. »*

Propos de Stendhal, au cours d'un voyage dans le Médoc<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> Source: Arts, Lettres et Sciences Magazine N°531 Janvier 1998  
Rédacteur : Laurens DELPECH



Figure 21 : Vue d'artiste du projet Cos d'Estournel



Figure 22 : Vue d'artiste de l'intérieur du chai



Figure 23 : Vue de l'intérieur du chai



Figure 24 : Vue de l'entrée principale du domaine



## 1.3 LE PROJET ARCHITECTURAL CREE L'IMAGE ET LA NOTORIETE D'UN VIN

### 1.3.1 Cheval blanc : Le chai sous la colline

Le domaine Cheval Blanc produit un vin reconnu dans le monde entier pour être un vin d'exception.

Son terroir unique d'une grande complexité géologique témoigne d'une histoire très ancienne remontant au quaternaire et aux sédiments de l'Isle toute proche. Ce terroir mosaïque est construit d'argile, de sable et de graves. La proportion inhabituelle de Cabernet franc, associé au Merlot donne à Cheval Blanc une signature unique et intemporelle et produit un vin dont la capacité est d'être bon à tout âge.

Propriété d'un seul tenant depuis 1871, où il trouve sa configuration définitive, Cheval Blanc obtient en 1954 le classement de Premier Grand Cru Classé « A ». Distinction suprême confirmée depuis à chaque décennie.

En 1998, Bernard Arnault et le Baron Frère deviennent propriétaire des lieux, et veulent insuffler au domaine une vitalité nouvelle.

Le domaine préserve l'identité du cru et son style, en inscrivant résolument Cheval Blanc dans une perspective environnementale et écologique rigoureuse. Chaque geste est pesé, réfléchi. La technologie ne dicte jamais la conduite des hommes dont le savoir-faire s'appuie sur l'histoire, les traditions, la compétence, les talents. Les deux lignées de cépages, Merlot et Cabernet franc complantent ainsi les parcelles entretenues comme un jardin japonais. On peut, à propos de Cheval Blanc, légitimement parler de Haute-Culture.<sup>15</sup>

En 2009, Cheval Blanc annonce à son tour la construction d'un nouveau chai conçu par l'architecte français Christian de Portzamparc premier Pritzker Prize français (1994), l'architecte considère que la vérité de

l'espace ne peut faire abstraction de l'empreinte du temps.

Quant à la relation harmonieuse entre « le dedans et le dehors », elle l'a toujours inspiré.

Au coeur du vignoble, le « chai sous la colline » apparaît d'abord comme un promontoire dans le prolongement du château, un soulèvement du sol, porté par des voiles de béton vers la lumière et le ciel.

De ce belvédère qui semble flotter, l'œil embrasse l'étendue des vignes et saisit l'histoire millénaire de ce paysage. Colline ? Jardin suspendu flottant au-dessus des vignes ? Ce qui confère au site sa grâce est un discret porte à faux suggérant un équilibre de balancier.

C'est la géométrie des surfaces incurvées et leur matière vivante de béton moulé d'un blanc assourdi, c'est l'atmosphère unique née de la lumière naturelle descendant du ciel à l'intérieur du cuvier, entre les galbes des grandes cuves de béton. Ce refus de l'enfermement, qui pourtant prévaut en la matière, est une innovation remarquable : le « chai sous la colline » est un lieu de concentration, de méditation presque, mais pour autant il s'ouvre à ce qui l'entoure, étant perméable à la lumière du vignoble comme aux allées et venues des acteurs et des visiteurs.

Entre le dedans et le dehors, le chai est un lieu de transmutation et d'échanges humains. Enfin, la grâce naît de la volonté que l'on perçoit partout d'un accord parfait entre les lieux et leur destination. Nous sommes dans les ateliers d'un vin d'exception, parmi les outils sublimés d'un travail de haute exigence et de talent. Aucune ligne n'est ici gratuite, chaque élément vise à la perfection des gestes et cela se sent.

<sup>15</sup> Source [www.architonic.com](http://www.architonic.com) (Consulté le 16 Juin 2022)

La technologie y est donc traitée pour ce qu'elle est : un ensemble d'outils nécessaires et non d'objets d'ostentation.

S'il y a 52 cuves, c'est pour respecter la sélection parcellaire, elles sont en béton. S'il y a des murs moucharabieh, c'est pour faciliter une aération naturelle. Et si l'éclairage est mesuré, c'est qu'il ne vise guère à la théâtralité ou à la décoration. Par ailleurs, tout a été pensé pour substituer des solutions économiques aux dispositifs énergivores. En vertu de quoi, ces chais sont l'un des très rares bâtiments de ce secteur d'activité qui soit certifié « haute qualité environnementale » (HQE) sur des critères forts exigeants concernant l'environnement, mais aussi la nature des matériaux employés, la gestion de l'eau, de l'énergie, des déchets, la maîtrise hygrométrique, le confort acoustique, visuel, olfactif, et aussi le bien-être des personnes qui y travaillent. Apparaît ainsi la vision toute neuve d'un site et d'une longue tradition. Avec de l'audace, beaucoup de style et une sensualité rendue visible, Cheval Blanc se projette dans l'avenir.

L'ensemble de la structure porte 6.500 m<sup>2</sup> sur quatre voiles de béton de 80 mètres de long, faisant à la fois office de murs et de poutres. Avant de couler le béton, il a fallu pas moins de vingt-deux essais pour lui donner le ton voulu par l'architecte. A l'intérieur, la sobriété et la lumière naturelle fournie par un éclairage zénithal donnent une atmosphère presque religieuse. Les cinquante-deux cuves aux formes courbes, de neuf tailles différentes, permettent de vinifier très précisément en fonction de la taille de chaque parcelle et de la hauteur de la récolte. En sous-sol, le chai d'élevage voit s'aligner des dizaines de barriques. Si les murs ajourés facilitent l'aération naturelle, un système de climatisation a tout de même été prévu pour

conserver une température constante. Le chai a aussi été pensé pour la vendange, avec un immense couloir de déchargement qui permet de travailler à l'abri en cas d'intempéries.

Lors de la construction, de janvier 2010 à juin 2011, les riverains étaient toutefois inquiets devant l'ampleur des travaux, et notamment la présence de deux énormes grues. Si bien que, une fois la construction terminée, la propriété a ouvert ses portes pendant six mois afin de faire de la « pédagogie », insiste Pierre-Olivier Clouet. Objectif : montrer que les installations, qui ont coûté 12 millions d'euros, n'ont rien d'une « danseuse » mais constituent bien un outil de travail pratique, propre et moderne. La vendange réalisée à l'automne 2010 a été vinifiée pour partie dans l'ancien chai et dans le nouveau. Le millésime 2011 est le premier à avoir été entièrement élaboré dans le nouveau chai.

Certains critiques ont rechigné devant les formes courbes du chai et la toiture végétalisée, estimant qu'elles coexistaient mal avec la chapelle et le château XIXe siècle. « Nous ne voulions pas faire du neuf avec du vieux, mais bâtir un bâtiment du XXIe siècle s'intégrant bien dans le paysage », explique Pierre-Olivier Clouet. Vu des vignes, l'ensemble est harmonieux et finalement plus discret que le parti pris très coloré de Jean Nouvel, qui vient de livrer le chai, tout de rouge vêtu, du Château La Dominique, le voisin tout proche de Cheval Blanc.<sup>16</sup>

Entre l'intérieur et l'extérieur, le chai est un lieu de mutation et d'interaction avec la nature. Nous sommes dans un endroit où un vin d'exception est fabriqué et où, avec l'architecture, la modernité, est venue rejoindre l'excellence d'une très ancienne expérience.

<sup>16</sup> CHAUNCEY (Joe), "La conception durable des bâtiments vinicoles", Revue des oenologues, Dossier spécial, Chaintré, Oenoplurimédia, nov. 2009, n°133, p. 55



Figure 25 : Vue d'ensemble du domaine Cheval blanc



ECOLE NATIONALE  
DOCUMENT

ARCHITECTURE DE NANTES  
DROIT D'AUTEUR



Figure 26 : Vue du toit du chai



Figure 27 : Vue du nouveau chai



Figure 28 : Vue des cuves en béton

### 1.3.2 Château Margaux : L'escalade architecturale

En 2010, l'un des plus célèbres domaines du Médoc, Château Margaux, met la barre encore un peu plus haut et sollicite le Britannique Norman Foster pour imaginer la modernisation de ses installations. Pour ce chantier, Foster s'est adjoint le relais du cabinet bordelais de Guy Tropès.

Grand cru mythique du Bordelais, Château Margaux, monument historique, est resté architecturalement tel quel depuis la construction en 1815 de son emblématique château à colonnades.

L'histoire architecturale du domaine de Château Margaux commence en 1810, date à laquelle le marquis de la Colonilla acquiert - suite paraît-il à une confiscation décrétée lors de la Révolution française - un domaine viticole déjà connu au XVI<sup>e</sup> siècle dont il souhaite valoriser les crus. Avant toute chose, il convoque à sa cour un célèbre architecte français, Louis Combes, auquel il commande la construction d'un château néoclassique, point de fuite de la perspective générée par la longue allée arborée menant au domaine. Un complexe de production conçu autour d'une grande cour accueillant les salles du chai et l'orangerie s'ajoute au sud-est. Bien qu'ils remontent au début du XIX<sup>e</sup> siècle, ces volumes ne peuvent pas être attribués à un architecte ou à un style spécifique. Comme l'affirme Norman Foster lui-même, ils expriment toutefois une architecture vernaculaire qu'ont en commun de nombreux ouvrages fonctionnels comme des ponts, des moulins à vent ou des digues qui ne restent anonymes que parce qu'ils sont le fruit du bon sens et des connaissances de l'époque.<sup>17</sup>

En 2009, Norman Foster et son cabinet se sont vu confier la mission de rénover les bâtiments de production du domaine et de réaliser un ouvrage autonome pour accueillir un nouveau chai.

L'un des plus grands défis pour les architectes intervenant sur des structures préexistantes

chargées d'histoire et de prestige et héritières d'une tradition célèbre dans le monde entier est probablement de trouver les éléments de continuité de manière à ce que rien ne renie le glorieux passé mais, qu'en même temps, l'espace soit rénové et adapté aux nouvelles exigences de production viticole.

Pas facile, en effet, de s'attaquer à une institution dont le nom, à lui seul, évoque un nectar célèbre dans le monde entier. Dès 1784, le futur président américain, Thomas Jefferson (1743-1826), alors ambassadeur des Etats-Unis en France, estimait qu'*"il ne peut y avoir une meilleure bouteille de Bordeaux"*.

Situé à moins d'un kilomètre des rives de l'estuaire de la Gironde, non loin de ses illustres autres *"Premiers grands crus classés 1855"* de la commune de Pauillac (Latour, Lafite Rothschild, Mouton Rothschild), le domaine, classé monument historique dès 1946, offre une exceptionnelle harmonie entre nature et architecture.<sup>18</sup>

Il y a d'abord le somptueux château, rare exemple français du style néo-palladien, construit au début du XIX<sup>e</sup> siècle sur un ancien manoir par l'architecte bordelais Louis Combes. Et tout autour de ce *"Versailles du Médoc"*, une véritable petite cité viticole de pierres blondes et de tuiles claires, où avaient été répartis dès cette époque les bâtiments nécessaires à la production du vin (chais, cuviers, tonnellerie, ateliers...).

Mais la nécessité de s'adapter aux plus récentes innovations en matière de vinification pour produire les 300.000 bouteilles annuelles du domaine, essentiellement en rouge - dont 130.000 de *"premier grand cru"* - se faisait plus pressante.

*"Nous avons besoin de plus de cuves avec des contenances différentes, correspondant à diverses parcelles, pour faire des expérimentations, des comparaisons"*,

<sup>17</sup> CHAUNCEY (Joe), *"La conception durable des bâtiments viticoles"*, Revue des oenologues, Dossier spécial, Chaintré, Oenoplurimédia, nov. 2009, n°133, p15

<sup>18</sup> CIVIDINO (Hervé), *"Démarche architecturale et éco-construction"*, Revue des oenologues, Dossier spécial, nov. 2009, n°133, pp. 15

explique Corinne Mentzelopoulos qui passe plusieurs mois par an sur l'exploitation de 262 hectares, dont une centaine dédiée à la vigne.

C'est dans ce cadre que s'inscrit l'agrandissement sous forme de nouveau chai que Foster a réalisé pour le domaine de Château Margaux. L'ouvrage se distingue par une structure métallique composée d'une série de piliers prenant l'aspect fin et sinueux d'arbres dont les branches se prolongeraient dans une grille à modules triangulaires. Cette trame soutient le grand toit à quatre pans, dont la forme et le revêtement s'inspirent du toit du complexe voisin datant du XIXe siècle. Il s'en différencie cependant en termes de taille avec une hauteur permettant d'exploiter la ventilation naturelle ainsi générée sous la toiture. À cet endroit, l'espace se structure sur deux étages : un étage au rez-de-chaussée, revêtu de bois, abritant le chai et un étage de représentation, conçu comme un belvédère sur tout le domaine dont les façades nord et sud sont vitrées.

Le toit s'offre au soleil matinal via plusieurs éléments vitrés insérés comme des puits de lumière. Aucune décoration n'a été prévue si ce n'est, pour reprendre les termes de Foster,

« l'anonyme esthétique des parties structurelles », qui, bien que distinctes, ne contrastent pas avec les parties existantes en termes d'impact et de couleur. Tous les éléments sont perçus de manière continue, à l'instar de l'empreinte du bâtiment vu d'en haut, et c'est la raison pour laquelle le nouveau chai, situé à l'est, équilibre la composition d'ensemble.

Cinq ans plus tard, le nouveau chai se déploie tout en finesse et discrétion, s'intégrant dans l'ensemble des bâtiments agricoles. Couvert des mêmes tuiles orangées et soutenu par douze "arbres" stylisés en acier blanc, il rappelle les halles agricoles du sud-ouest.<sup>19</sup> Autre particularité, "l'intérieur" du chai, qui abrite plusieurs dizaines de cuves en inox et un laboratoire de recherche, "pourra être modifié à n'importe quel moment" au fil des innovations technologiques, sans avoir besoin de toucher à la canopée métallique qui s'ouvre par endroits sur le ciel. "On a l'impression que ce chai a toujours été là, alors que l'intérieur propose le comble de la technicité", se félicite Corinne Mentzelopoulos. L'architecte a aussi réalisé une vinothèque souterraine d'une capacité de 200.000 bouteilles.

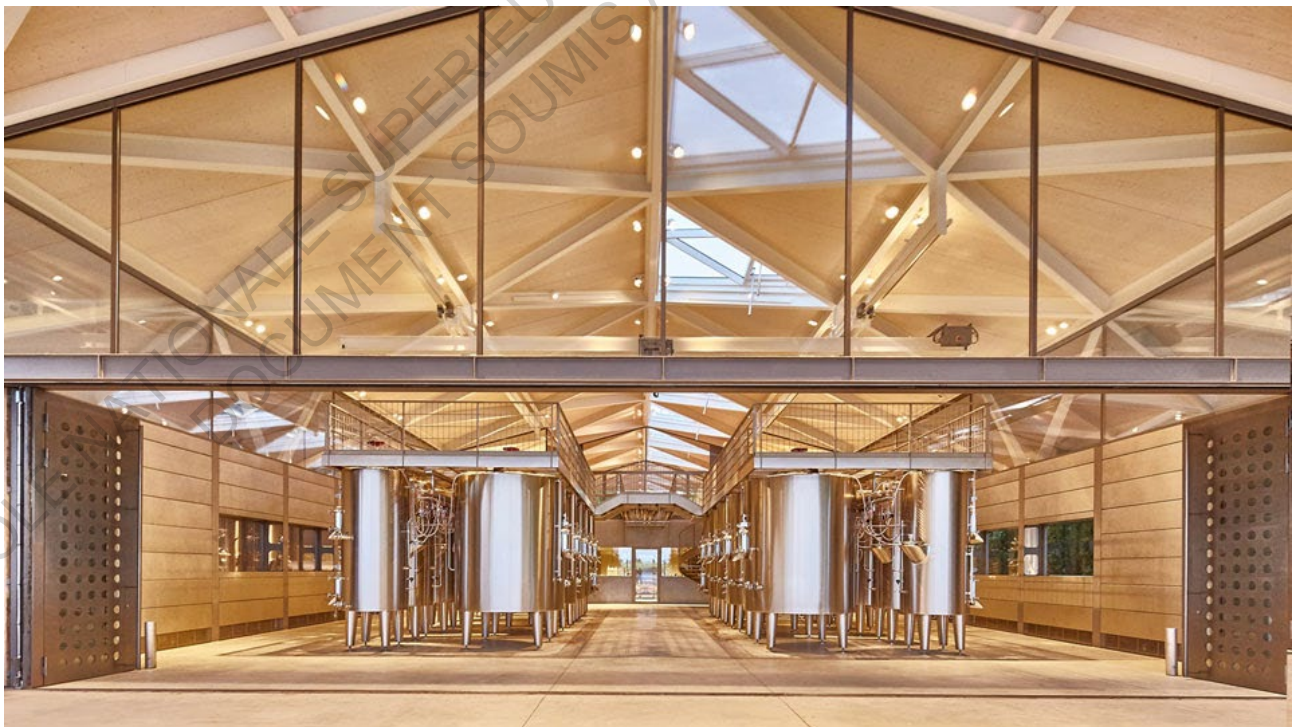


Figure 29 : Vue intérieure du chai

<sup>19</sup> CIVIDINO (Hervé), "Démarche architecturale et éco-construction", Revue des oenologues, Dossier spécial, nov. 2009, n°133, pp. 17

"Le contrepoint entre l'ancien et le moderne ne se révèle que lorsqu'on y regarde de plus près"  
Norman Foster

"Le nouveau bâtiment n'entre pas en compétition avec le château, qui reste le personnage principal de Margaux", Norman Foster.

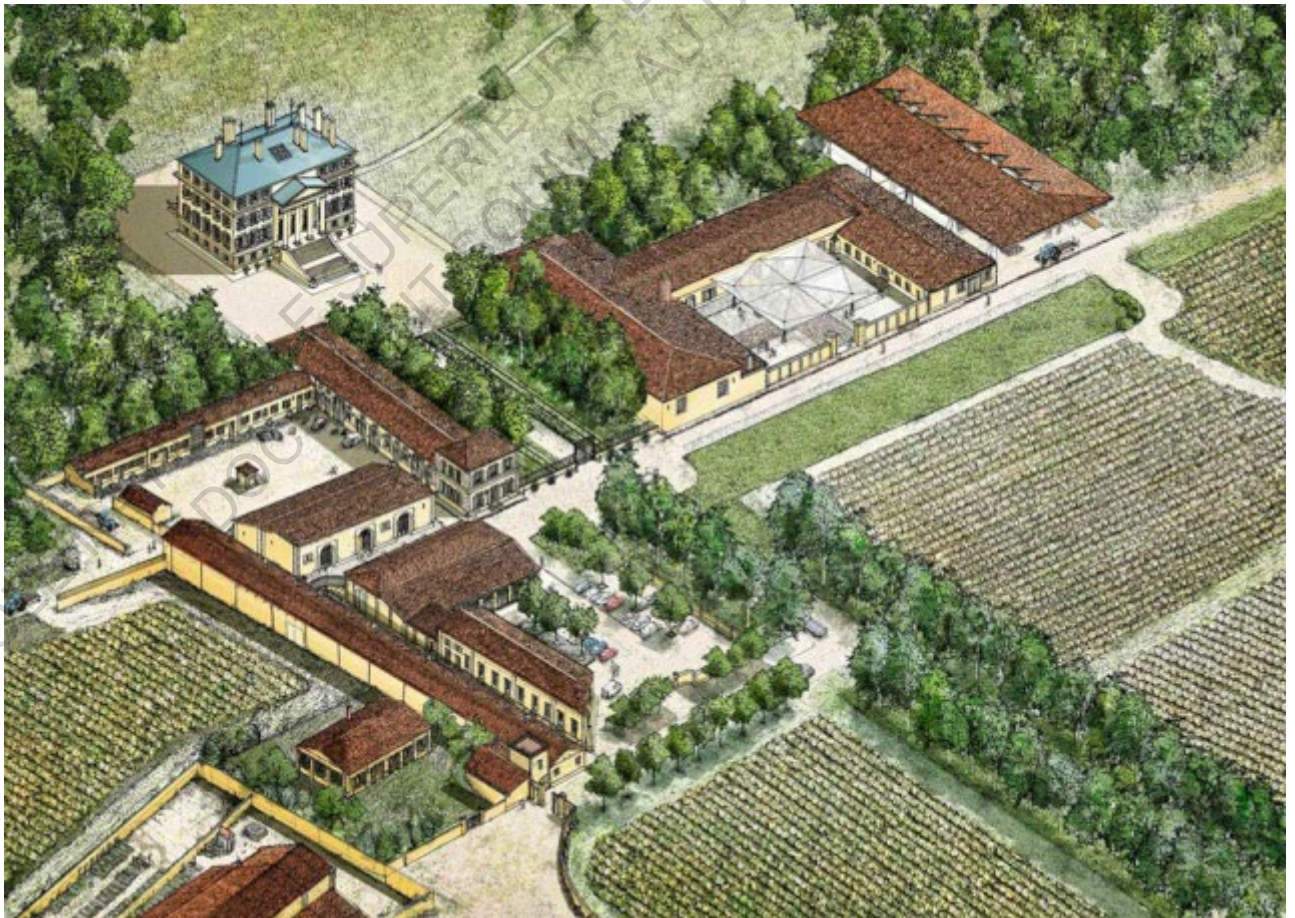


Figure 30 : Vue d'artiste de l'ensemble du domaine



**2- HERITAGE**

**PAYSAGER ET**

**ARCHITECTURAL**

**DU VAL DE LOIRE**

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

## 2.1 LA VALLEE DES ROIS

### 2.1.1 Des châteaux et des vignobles

La région centre Val de Loire se place à la 3ème place des grandes régions viticoles de France, dont la variété des terroirs est considérable. Son patrimoine artistique et littéraire, mêlant modernité et tradition conjugué à un climat beaucoup plus tempéré que les régions voisines, ont donné naissance à l'une des plus grandes diversités de vins au monde.

Mais l'histoire de la Loire et de ses vins se confond avec l'Histoire de France. En effet, et à l'exception de la vigne du Pays Nantais qui a été plantée par les Romains, la viticulture en Val de Loire s'est développée à partir du IXe et XIIe siècles grâce aux monastères, car ce sont les moines augustins et bénédictins qui travaillaient en premier, les vignobles de la région.

C'est grâce à la Loire, qui est à cette époque le moyen de circulation le plus sûr, que le commerce et les vignobles se sont développés sur les rives du fleuve royal.

Puis à partir du XIIe siècle, ce sont les Rois de France et leur engouement pour la région, qui contribuent au développement fulgurant de la viticulture du Val de Loire.<sup>20</sup>

En effet, tous les Rois de France participent à leur manière au développement des vignobles du Val de Loire, en servant ces vins à la cour, et en faisant par conséquent, des vignobles de noblesse.

Le vignoble du Val de Loire s'étend le long de la Loire ou des vins d'une certaine renommée s'y épanouissent, où on y trouve des appellations portant le nom de la commune ou d'un château.

Beaucoup de châteaux possèdent leurs propres domaines au sein d'AOC reconnues, à l'image des principaux comme ceux de Brissac, Brézé, Montreuil Bellay, Valmer, Nitray ou Chenonceau. Ces propriétés de prestige mettent en avant des vins qui font partie intégrante de la culture du Val de Loire.

*Le Val de Loire peut être défini comme « l'ensemble des terrains contenus dans le lit majeur du fleuve, c'est-à-dire la plaine submersible tout entière, avec les petits îlots d'alluvions anciennes qui, çà et là, en dominent la surface ».*<sup>21</sup>

<sup>20</sup> Bebetter & co, *Etude de notoriété et d'image des vins du Val de Loire*. 2013, p 29

<sup>21</sup> Dion, R., *Le Val de Loire, étude de géographie régionale*, Tours, Arrault et Cie Imprimeurs et éditeurs 1934, p. 13.

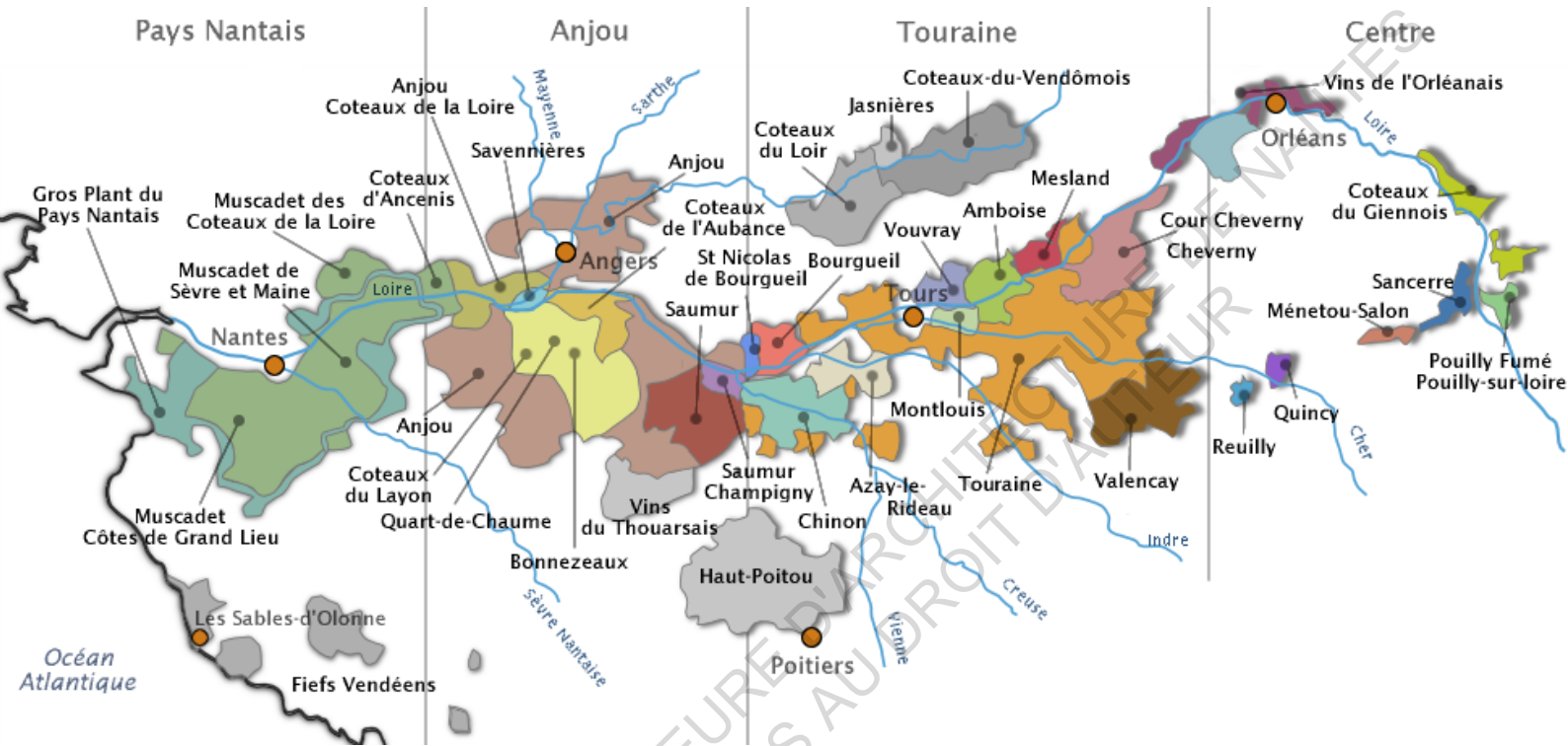


Figure 31 : Carte des appellations du Val de Loire



Figure 32: Carte des châteaux du Val de Loire

### 2.1.1.1 Château de Brissac

J'ai choisi ce château comme référence particulière car le château de Brissac est connu pour être le plus haut château de France, composé de 7 étages, il est surnommé le « Géant du Val de Loire ».

Situé à 15km d'Angers, il a été construit au XIVe siècle.

Si son architecture et ses proportions sont impressionnantes de l'extérieur, il n'en est pas moins démesuré à l'intérieur, avec ses 204 pièces, de riches décors, des meubles d'exception et un superbe théâtre Belle Époque.

Le château qui produit ses propres cuvées depuis le 16ème siècle, organise sa visite en finissant toujours par un tour au chai et dans les caves, où les vins sont présentés aux visiteurs lors d'une dégustation dans le silence et le recueillement des voûtes de pierre du cellier du château.

Le domaine représente 26 hectares de Cabernet pour une production d'AOC très majoritairement rosée, assez typique de l'Anjou, avec des notes acidulées de cerise, de framboise et de groseille. Pour prolonger la magie, quelques chambres du château ont été réhabilitées en d'exceptionnelles suites d'hôtes. Une nuit royale qui n'a jamais aussi bien portée son nom.

Les raisins de cabernet franc, de grolleau et de gamay sont récoltés, vinifiés et embouteillés directement au domaine, dans un chai nouvellement construit.

En 1980 l'exploitation est donné en métayage à un viticulteur voisin de ses vignes.

Les vinifications se déroulent chez ce dernier. Trois nouvelles cuvées naissent de cette collaboration, deux vins rosés et un vin rouge d'AOC Anjou-Villages-Brissac.

Une trentaine d'années plus tard, le domaine préfère se recentrer sur son propre vignoble et

met un terme au contrat de métayage au château de Brissac et décide alors de reprendre une collaboration avec Les Caves de la Loire.

Les vins issus des raisins de la propriété sont toujours en vente au château. En 2002, un demi hectare de vignes, nommé "Vigne des cinq siècles", est planté sur une colline pour commémorer le 500ème anniversaire de l'établissement de la famille de Cossé au château de Brissac.<sup>22</sup>

L'un des plus grands trésors du château de Brissac est sa cave qui abrite une collection impressionnante de vins. À l'abri de la lumière, dans les soubassements de cette structure multiséculaire, les produits de vignobles présents aux alentours se transforment en de sublimes nectars qui reflètent le savoir-faire historique de l'Anjou. Des cours d'œnologie sont proposés aux visiteurs. Il est également possible de déguster les vins en accompagnement d'un repas dans la cuisine médiévale.<sup>23</sup>

<sup>22</sup> Sources : <http://www.ferroirsetcultures.org> [Consulté le 12 Juin 2022]

<sup>23</sup> Bebetter & co, *Etude de notoriété et d'image des vins du Val de Loire*. 2013 p89



Figure 33: Vue d'ensemble du domaine du château de Brissac

Figure 34: Vue de la zone de vente



### 2.1.1.2 Château de Brézé

La production de vin au Château de Brézé date du XV<sup>ème</sup> siècle. Les raisins étaient alors pressés dans la fameuse salle des pressoirs et élevés dans la salle des foudres, dans les souterrains du Château, et ce, jusqu'en 1976.

Les anciens pressoirs troglodytiques témoignent de la production ancestrale des vins du domaine qui étaient tant appréciés par le roi René d'Anjou et le grand poète Joachim de Bellay qui dédia ces quelques vers : «Son Nectar nous assaisonne, Nectar nous le donne, Mon doux vignoble Brézéen ... » Les vins blancs de Brézé furent alors la réputation de ce vignoble et connurent par la suite les faveurs des rois des plus grandes cours européennes. Les actuels propriétaires du Château de Brézé, perpétuent cette tradition viticole historique et produisent aujourd'hui des vins de l'appellation Saumur et Saumur Champigny, pour le plus grand plaisir des amateurs de bons vins d'Anjou.

C'est dans ce lieu historique, au cœur du Saumurois, que le domaine viticole du Château de Brézé élabore ses vins. Le vignoble du Château s'étend sur environ 5 ha, plantés en Chenin pour les vins blancs et en Cabernet Franc pour les vins rouges. Il produit du Saumur Rosé, du Saumur Blanc, du Saumur Champigny et du Crémant de Loire. Les techniques viticoles et vinicoles du Château s'inscrivent dans une démarche de durabilité et de respect de

l'environnement.

Les sols sont travaillés sur une faible profondeur, afin de ne pas dénaturer ses horizons. Aucun désherbage chimique n'est employé.

En fonction des Terroirs, l'enherbement peut être un rang sur deux ou sur la totalité de la parcelle. Il cherche à entretenir la biodiversité dans leur vignoble, gain d'équilibre et de santé du végétal. Cette philosophie permet d'obtenir le meilleur de leurs vignes, en lui permettant d'évoluer dans un écosystème équilibré et sain.<sup>24</sup>

"Avec du bon raisin, on fait du bon vin!" Cette philosophie se retrouve aussi dans le chai, où il cherche à garder toute l'authenticité de nos terroirs. Il limite ainsi leurs interventions en cave, afin de préserver l'intégrité de leurs raisins et de leurs vins.<sup>25</sup>

La propriété compte aujourd'hui, 25Ha de vignes, constitué de « Clos » (chenin de Loire et le cabernet Franc) convertit récemment en culture biologique.

Appellations d'Origine Contrôlée :

- Crémant de Loire
- Saumur-Champigny
- Saumur Blanc
- Saumur Rouge
- Saumur Rosé

<sup>24</sup> Dion (Roger), *Histoire de la vigne et du vin en France*, Tours, 1959, 767 p.

<sup>25</sup> TRIOLET (Laurent), *Troglodytes du Val de Loire*, Joué-lès-Tours, Alan Sutton, août 2001, p.56

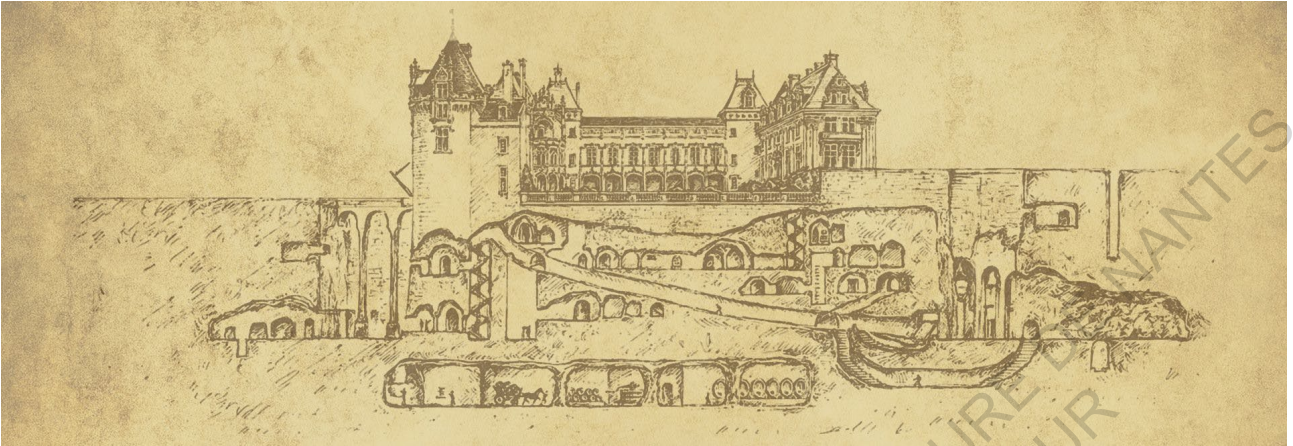


Figure 35: Plan de coupe du château de Brézé



Figure 36: Chai troglodyte du château de Brézé



## 2.1.2 Patrimoine mondial de l'Unesco

Depuis le 30 Novembre 2000, le Val de Loire est classé au patrimoine mondial de l'Unesco comme paysage culturel vivant. Parmi les trois critères culturels qui ont prévalu pour cette inscription figure la construction de son paysage fluvial, la qualité et la densité de son patrimoine architectural, la façon dont ce territoire témoigne de la civilisation de la Renaissance et du siècle des Lumières.

Le Val de Loire entre Sully-sur-Loire et Chalonnes comprend des villes et villages historiques, de grands monuments architecturaux et des terres cultivées. Cette portion du Val de Loire couvre une section du fleuve longue de 280 km.

Les villes historiques telles que Blois, Chinon, Orléans, Saumur et Tours, offrent un patrimoine architectural remarquable, ainsi que la présence de nombreux châteaux de renommée internationale, comme le château de Chambord. Le Val de Loire porte témoignage sur un échange d'influences, de valeurs humaines et sur le développement harmonieux d'interactions entre les hommes et leur environnement sur plus de deux mille ans d'histoire.

Le patrimoine architectural des villes historiques de la région est remarquable, les châteaux en particulier, tels que Chambord, Amboise, Ussé, Villandry, Cheverny et Saumur.

Ces châteaux, plus de 300, sont les témoins d'une nation de grands bâtisseurs, à commencer par les fortifications indispensables du 10<sup>ème</sup> siècle, jusqu'aux magnifiques constructions érigées un demi millénaire plus tard.

Au-delà des châteaux de la Loire, on peut également trouver un nombre considérable de manoirs et de monuments de moindre renommée mais qui sont partie prenante de cette histoire forte.

En effet, et quand les rois de France ont commencé à construire leurs imposants châteaux ici, la noblesse a suivi, ne voulant pas s'éloigner du haut lieu du pouvoir. Sa présence dans cette luxuriante et fertile vallée a attiré à son tour les meilleurs paysagistes du monde. Les monuments culturels de la région illustrent à un degré exceptionnel, les idéaux de la Renaissance et du Siècle des Lumières, dans le domaine de la pensée et de la création de l'Europe occidentale.

Cette période de changements et d'évolutions profonds a très fortement marqué le patrimoine architectural du Val de Loire, la construction de son paysage, le tissu de ses villes, l'art de ses jardins. Au-delà, d'autres expressions artistiques connaissent alors des évolutions importantes et des expressions remarquables en sculpture, littérature, peinture, musique...

En Val de Loire, le vignoble a été un facteur déterminant pour l'inscription d'une partie du Val de Loire sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.<sup>26</sup>

<sup>26</sup> Sources : <https://whc.unesco.org> (consulté le 15 Juin 2022)



Figure 37: Carte du périmètre du Val de Loire inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO

### 2.1.2.1 Patrimoine bâti

Le Val de Loire est à plusieurs titres le berceau national de la France : les débuts de la dynastie capétienne (couronnement d'Hugues Capet à Noyon et de son fils à Orléans, tombeau de Philippe 1er à Saint-Benoît), les luttes avec la dynastie angevine Plantagenêt (tombeaux d'Aliénor d'Aquitaine, Henri II Plantagenêt et Richard Coeur de Lion à Fontevraud), la guerre de Cent ans (épopée de Jeanne d'Arc), la résidence des rois Valois dans le Val de Loire qui a entraîné la création de la monnaie royale (la livre tournois = de Tours) et l'adoption par la cour royale de la langue des fonctionnaires royaux d'origine ligérienne qui allait devenir la langue française.

Les châteaux de la Loire ont deux origines historiques : la transformation des forteresses médiévales qui jalonnaient la Loire en habitat aristocratique à partir du XVe siècle. (Sully-sur-Loire, Chaumont sur-Loire, Blois, Amboise, Langeais, Saumur) et la création de manoirs de plaisance pour les fonctionnaires royaux souvent d'origine locale : Azay-le-Rideau, Menars, Chanteloup.

Tous présentent les points communs de constituer des adaptations réussies de modèles italiens car ils en prolongent les innovations de structure et de décoration, ils recherchent le reflet de l'eau et sont passés d'une vocation fonctionnelle (résidence agréable) à une composition décorative et de prestige : Chambord en est l'exemple achevé puisqu'il ne fut pratiquement pas habité mais suscita une admiration universelle. Conçus à l'origine pour voir de loin l'ennemi et être vus comme éléments de défense, les châteaux sont alors devenus des éléments d'un paysage, aménagés pour être admirés, même par ceux qui n'y avaient pas accès, et pour admirer, du haut des belvédères qu'ils constituaient, le paysage environnant.

L'aménagement de ces abords, pour dégager et améliorer le spectacle, allait donner une autre caractéristique de l'habitat aristocratique dans le Val de Loire qu'est l'adjonction au bâti de jardins adaptés du modèle italien : ainsi, à la Renaissance, les

jardins de subsistance se transformèrent en jardins d'agrément, source des « jardins à la française », modèle esthétique qui essaima dans toute l'Europe. Pour le plaisir de la chasse également on aménagea la forêt proche en parcs avec leurs allées rectilignes pour mieux traquer le gibier, les clairières et les relais de chasse pour le repos.

Ce modèle de château au bord de l'eau et/ou au milieu de jardins et de parcs organisés perdura jusqu'à l'époque où il fut repris, à une autre échelle, par la bourgeoisie qui ajouta les gloriottes, pavillons, belvédères, et planta des espèces exotiques d'arbres de haut jet qui feront du végétal une architecture à part entière.

Les villes et villages du Val de Loire offrent un front bâti édifié face au fleuve. Le fleuve en est l'élément structurant : les villes sont toutes des ports, avec des quais longés par une esplanade et un front bâti.

Un pont, prolongé par une voie monumentale, forme le cœur autour duquel s'organisent les édifices publics et l'habitat.

Dominées par les clochers des églises et les tours des châteaux, de nombreuses villes y ont gagné grâce au fleuve leur physionomie actuelle, que l'absence de grand développement industriel au XIXe siècle a préservé jusqu'à nos jours.

Les villages les plus anciens sont, à l'origine, des colonies paysannes des grandes abbayes ligériennes et leur nom en garde souvent le souvenir. Ces grandes abbayes (Marmoutier, Fleury, Saint-Florent, Fontevraud) ont façonné dès le Moyen Âge le paysage ligérien et celui des villages autour de leur église au point que beaucoup y voient l'archétype du village français.<sup>27</sup>

Les villages sont de deux types : ceux qui se trouvent dans le lit majeur du fleuve au pied du coteau ou au bord même du fleuve, et ceux qui se trouvent en bordure de coteau et jalonnent les voies de communication.

Les villages reproduisent les mêmes traits que les villes : même ordre lié au fleuve, mêmes couleurs, mêmes types d'édifices mais plus modestes, auxquels s'ajoutent les jardins. C'est

<sup>27</sup> Sources : Référentiel plan de gestion du Val de Loire (consulté le 01 Juin 2022)

pourquoi les géographes ont pu parler de « modèle ligérien ».

La construction, en tuffeau et ardoise, qui utilise aussi la tuile plate, le calcaire de Beauce et les enduits au sable, marque profondément le paysage. Elle n'a été possible que par la conjonction de plusieurs facteurs rarement réunis ailleurs : la proximité des matériaux (carrières de tuffeau, d'ardoise), le moyen de transport que représentait le fleuve, la facilité de construction, l'exemple des riches demeures et aussi la prospérité d'une paysannerie orientée vers les cultures à forte valeur ajoutée (viticulture et cultures spécialisées).<sup>28</sup>

Ces conditions ont permis la création d'une architecture populaire peu altérée jusqu'ici, de nos jours surtout visible du fleuve et dans les centres anciens mais dont les « clos », en Touraine et en Anjou, sont les éléments les plus menacés.

Attestées depuis le XII<sup>e</sup> siècle, les habitations très nombreuses sont souvent exemplaires par leur importance, leurs aménagements et leurs éléments anciens.

Le Val de Loire est donc un paysage largement culturel, moins par la qualité

esthétique des milieux naturels dans lesquels seul le fleuve lui-même est exceptionnel, mais plutôt dans les héritages historiques plus riches que sur les autres fleuves. Si certains sites de cet ensemble présentent un intérêt exceptionnel, ils ne prennent tout leur sens que dans le tout qui les enchâsse.<sup>29</sup>

Les nombreux édifices historiques, châteaux, abbayes, fronts bâtis des villes historiques, marquent de leur présence le Val de Loire et composent avec le fleuve un ensemble paysager remarquable.

Le front urbain représente une identité forte des bords de Loire.

Ces édifices sont construits principalement en pierre de tuffeau, enduit chaux grasse, moellon calcaire ou pierre silex, ardoise naturelle, dont les couleurs sont camaïeux.



Figure 38 : Carrère souterraine de Tuffeau dans le village de Bourré

<sup>28</sup> TRIOLET (Laurent), *Troglodytes du Val de Loire*, Joué-lès-Tours, Alan Sutton, août 2001, p45

<sup>29</sup> Source Les cahiers du Val de Loire



Figure 39 : Echantillonnage de maisons mettant en évidence des teintes calcaire et des enduits  
 (Illustration extraite de « couleurs de l'Europ » Edition Le Moniteur, J.P.Lenclos et D.Lenclos

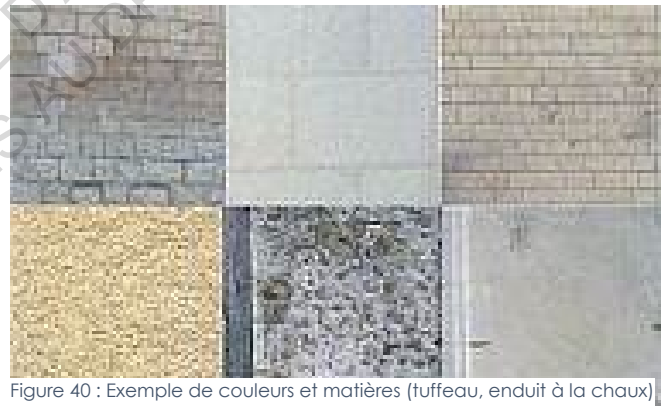


Figure 40 : Exemple de couleurs et matières (tuffeau, enduit à la chaux)



Figure41 : Exemple de front de Loire  
 (Illustration extraite de « couleurs de l'Europ » Edition Le Moniteur, J.P.Lenclos et D.Lenclos

## 2.2 TERROIR VITICOLE UNIQUE

### 2.2.1 Les troglodytes en Val de Loire

L'habitat troglodytique est, depuis la Préhistoire, une architecture, rudimentaire ou somptueuse. Les maisons troglodytiques sont généralement creusées dans des roches sédimentaires. Ces dernières sont souvent utilisées par les viticulteurs pour leurs caractéristiques particulières en termes de température et d'humidité pour conserver leur production. De manière générale, ces maisons troglodytes, construites à même le tuffeau local, font bien souvent penser à des habitats d'hommes des cavernes. Elles ne datent pourtant pour la plupart que du moyen âge. L'extraction de la pierre a servi à la construction d'une grande partie des habitats et châteaux environnants.

La région compte plus d'un millier de kilomètres de galeries souterraines, initialement creusées pour extraire le tuffeau ou le falun, les deux roches emblématiques du territoire.

Un habitant d'un troglos est un troglodyte, tandis que son habitat est une habitation troglodytique ou plus simplement un troglo.

L'extraction du tuffeau s'effectue horizontalement, en galerie, à partir d'un front vertical comme le coteau. Celle du falun s'opère depuis le sol, à la verticale. Plus on creuse vers le bas, plus la cavité s'élargie et prend la forme d'une ogive monumentale.

Les monuments emblématiques du territoire sont en tuffeau. Le falun est aussi utilisé comme pierre à bâtir, mais uniquement autour de Doué-la-Fontaine. Ces roches ont également servi à la fabrication de sarcophages, à la production de chaux pour amender les terres agricoles...

Après des siècles d'exploitation, les carrières sont délaissées au début du XX<sup>e</sup> siècle. Mais ces sites ne sont pas abandonnés pour autant : à mesure que l'extraction de la roche décline, les cavités sont reconverties en champignonnières, en caves pour la vinification et plus récemment en sites

touristiques où l'on redécouvre l'histoire de ces galeries souterraines. Même le Bioparc de Doué-la-Fontaine est installé dans une ancienne carrière de falun, ce qui en fait le seul zoo troglodytique au monde.

Généralement pourvus d'une unique salle, les troglos sont bien souvent des plus précaires. Comme dans toutes les habitations jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle, le mobilier est très réduit : un lit, une table et des chaises. Le reste est si possible taillé dans la roche : niche, placard, potager, évier ou encore cuve à buées pour les lessives..."

Depuis les années 1970, diverses associations œuvrent pour la sauvegarde et l'animation de ce patrimoine. De nouveaux usages (restaurants, musées, gîtes, lieux d'artisanat...) ont permis de revaloriser ces sites exceptionnels, tandis que certains sont réhabilités en logements.

Le tuffeau est une roche calcaire de couleur claire, voire parfaitement blanche, qui s'est formée par tassement et cimentation de sédiments marins vieux de 90 millions d'années. Ces sols calcaires ont valu au Saumurois le surnom d'« Anjou blanc », tandis que la moitié ouest du Maine-et-Loire, pays de l'ardoise et des sols de schistes, est appelée « Anjou Noir ».

Il sert pour la construction des habitations, des églises, châteaux et édifices publics. Du XV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, l'exploitation de la pierre de tuffeau se concentre dans les coteaux du Saumurois et du Chinonais, le long de la Loire et de la Vienne. Les rivières permettent son exportation hors de l'Anjou et de la Touraine : ainsi, la cathédrale de Nantes et le Parlement de Bretagne à Rennes ont été construits avec du tuffeau du Saumurois.

Certains calcaires de moindre qualité servent quant à eux à la fabrication de chaux, par calcination (cuisson à très haute température) dans des fours. En maçonnerie, la chaux permet de fabriquer du mortier. Au XIX<sup>e</sup> siècle, elle est aussi utilisée en agriculture pour

diminuer l'acidité des sols et améliorer leur productivité. Les fours à chaux de Dampierre-sur-Loire, récemment restaurés, témoignent de cette production ancienne.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, l'extraction de tuffeau décline pour s'arrêter après la Seconde Guerre mondiale. La pierre de taille est remplacée par des matériaux plus modernes. Beaucoup de carrières sont abandonnées ; d'autres sont transformées en champignonnières dans les années 1960. Autour de Saumur, Chinon, Bourgueil et Azay-le-Rideau, des activités liées à la vinification ou à la vannerie investissent les galeries dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'activité d'extraction reprend à Saint-Cyr-en-Bourg dans les années 60 pour permettre la restauration de monuments historiques, comme l'abbaye de Fontevraud.

Le long de la Loire et de ses affluents, des galeries ont été creusées dans le coteau calcaire. Ce troglodytisme horizontal existe dans plusieurs régions de France, mais le Saumurois et le Chinonais en offrent une concentration exceptionnelle.

De Montsoreau à Saumur, le coteau est truffé de cavités. L'habitat troglodytique ne semblait pas réservé à une classe sociale particulière. Si

beaucoup sont rudimentaires, certains arborent une façade en pierre de taille. À Turquant, Dampierre, Souzay-Champigny ou Parnay, on trouve d'élégantes demeures seigneuriales creusées dans le coteau, avec leurs tours d'escaliers, leurs pigeonniers, leurs immenses cheminées... La Grande-Vignolle à Turquant est un magnifique exemple de logis seigneurial troglodytique, qui se visite librement tout au long de l'année. Il est en revanche dangereux de se promener dans les sites troglodytiques abandonnés. Les curieux se rendront au parcours troglodytique de Souzay-Champigny, où un fontis (puits d'effondrement) témoigne du risque dans certaines galeries.

À Chinon, le dernier coteau habité est évacué au début des années 1980. Par mesure de sécurité, les habitats souterrains sont démolis ou murés, mais on peut encore y admirer la chapelle troglodytique de Sainte-Radegonde. Non loin de là, à Azay-le-Rideau, la vallée troglodytique des Goupillières offre une immersion dans le quotidien des paysans du XIX<sup>e</sup> siècle. Le village troglodytique de Villaines-les-Rochers a également su tirer profit des qualités de cet habitat pour devenir la capitale de la vannerie.<sup>30</sup>

---

<sup>30</sup> TRIOLET (Laurent), *Troglodytes du Val de Loire*, Joué-lès-Tours, Alan Sutton, août 2001, p24.



Figure 42 : Grandes caves - Saint Roch (37 390)



Figure 43 : La cave Monplaisir – Chinon (37 500)



## 2.2.2 Les structures paysagères du Val de Loire

Les héritages paysagers de la viticulture dans le Val de Loire posent d'abord la question de la définition du Val de Loire, puis de la présence et de l'évolution des espaces viticoles dans ce territoire.

Or, ce modèle, s'il est largement validé par les faits, ne prend pas assez en compte l'évolution historique sur le long terme.

Cette dernière permet de comprendre que la vigne s'est maintenue en certains endroits et a quasiment disparu en d'autres. En conséquence, les héritages paysagers viticoles dans ce territoire sont parfois ténus, peu fonctionnels, souvent sous forme décorative, la vigne perdurant en des lieux insolites et en des espaces interstitiels. Elle est souvent présentée de manière symbolique qui est un rappel d'une période dorée qui a vécu. Pour cette thématique, comme pour d'autres, le paysage fonctionne véritablement comme un palimpseste.

Paysage unique dans le Val, les méandres que dessine la Loire forment un ensemble remarquable par leur ampleur et l'enchaînement des courbes. Les affluents de Loire prennent leur source sur les plateaux. Quand ils pénètrent dans la plaine, ils empruntent des parcours parallèles au fleuve dans des dépressions latérales notamment en pied de coteau et ne rejoignent le fleuve que plusieurs kilomètres en aval.

Vus depuis la plaine, les coteaux éloignés que contiennent le Val, forment l'horizon du Val et leur qualité provient notamment du fait qu'ils sont peu ou pas urbanisés.

Fleuve difficile à peindre du fait de la lumière fluctuante et irisée qui le baigne, la Loire défie également les artistes parce qu'elle offre des perspectives très larges dont on a du mal à saisir la totalité. Delacroix, Turner, Max Ernst ou Olivier Debré, parmi d'autres, ont su en capter la magie. Bien des écrivains en ont fait le cadre de leurs œuvres de Du Bellay ou

Ronsard à Balzac, Maurice Genevoix ou Julien Gracq.

La Loire est en effet un fleuve en perpétuelle métamorphose, passant en quelques jours des pleines eaux roulant bord à bord à un entrelacs de bras sinueux semblant stagner entre des bancs de sable. L'orientation est-ouest de son cours en Loire moyenne favorise les jeux de lumière.

L'alternance de crues et d'étiages contribue non seulement à une variation paysagère mais aussi à une diversité biologique exceptionnelle. La Loire est un fleuve complexe et singulier, torrent méditerranéen coulant en région océanique, irrigué par des affluents qui compliquent son cours et accentuent la variabilité de son débit. Ces fluctuations fréquentes imposent des conditions drastiques à la végétation et aux milieux du lit mineur. Elles entraînent régulièrement l'émergence de paysages tout à fait originaux de sables.

Des zones humides ponctuent chaque confluence et constituent un milieu spécifique à de nombreuses espèces animales et végétales ou de relais naturels aux espèces d'oiseaux migrateurs.

La coulée verte que constitue actuellement le lit mineur de la Loire est un paysage récent, à nouveau autorisé par l'abandon de la marine de Loire. En effet cette dernière requérait autrefois l'éradication de la végétation arborée, potentiellement productrice d'embâcles lors des crues.<sup>31</sup>

La Loire doit aussi son aspect spécifique aux nombreuses îles, la plupart inhabitées et refuges de la faune sauvage, ainsi qu'aux coteaux percés d'habitats troglodytiques. La Corniche angevine offre des vues exceptionnelles sur la Loire comme sur les vignobles qui la couvrent. La perception de ce paysage est très différente selon que l'on est sur le fleuve ou sur ses berges, sur les levées, sur le fond plat, sur les coteaux ou sur les crêtes.

<sup>31</sup> Collectif, *Paysages de vignes et de vins. Patrimoine, enjeu, valorisation. Actes du Colloque International, Abbaye Royale de Fontevraud*, 2, 3, 4 juillet 2003, p266.

Cette variété, véritable richesse, est encore accentuée par la disposition des boisements qui, dans un jeu d'ouverture/fermeture, masquent ou encadrent alternativement des scènes passant du panorama grandiose du grand paysage au tableau intime d'un bord de Loire. La densité et la diversité des

expressions patrimoniales architecturales et environnementales enrichissent, de façon permanente et renouvelée, la perception de ces paysages composés à la fois, par les autorités religieuses et civiles (« mises en scènes » du pouvoir royal à l'époque de la Renaissance) et les riverains de la Loire.

32

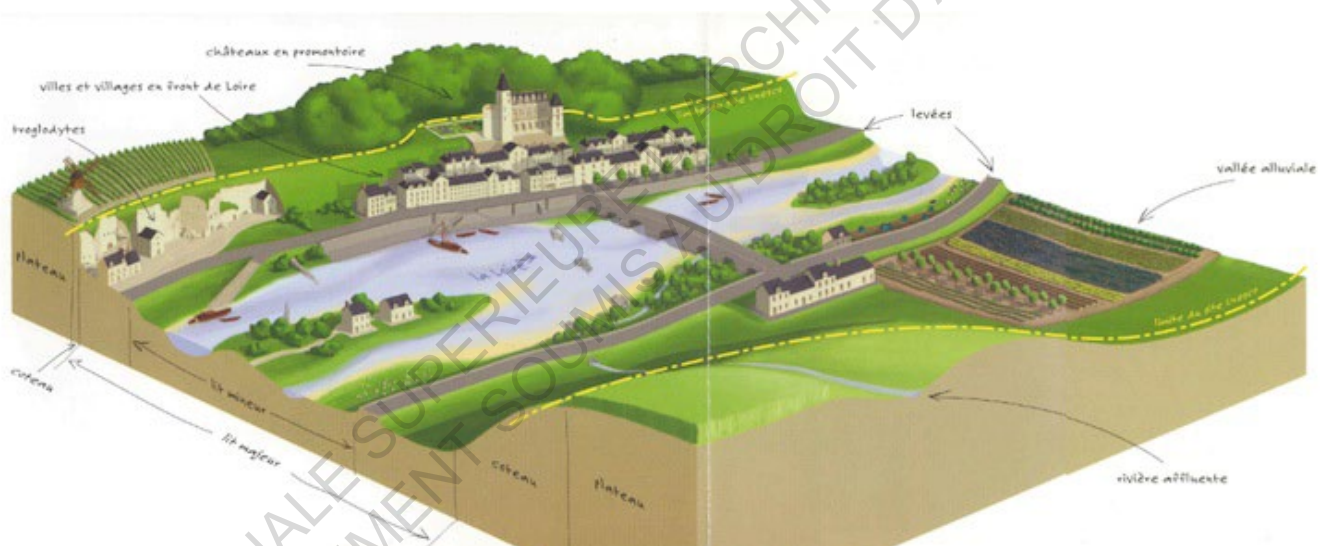


Figure 44 : Modèle paysager du Val de Loire

<sup>32</sup> Dion (Roger), *Histoire de la vigne et du vin en France*, Tours, 1959, 767 p.

## 2.3 L'ART DE BÂTIR AU VIGNOBLE

### 2.3.1 Projet viticole de prestige en Val de Loire

#### 2.3.1.1 Chai d'architecte du Château de Chambord : Le faux espoir

Avant de parler du projet phare du Val de Loire, rappelons ce qu'est Chambord. Placé dans la première liste des Monuments historiques en France dès 1840, patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1981, Chambord est l'une des plus stupéfiantes constructions de la Renaissance.

Loin d'être un palais résidentiel ou encore un relais de chasse, Chambord incarne une véritable utopie : celle d'une œuvre d'art géniale qui n'a pas fini de révéler tous ses secrets.

Chambord, est lieu d'histoire, fait d'harmonie et de modernité. Car conserver le patrimoine de l'humanité n'est pas une attitude figée, mais bien au contraire, une perpétuelle remise en question pour le rendre sensible.

En 2015, dans sa mission de conservatoire du patrimoine et dans un esprit d'écoresponsabilité, le Domaine national de Chambord prend la décision de replanter des vignes, à moins de deux kilomètres du château, au lieu-dit « l'Ormetrou ». À mille quatre cents mètres du château, un seul bloc de quatorze hectares a été planté selon une exposition nord-sud. Le terroir est à dominante sableuse, mélangé en sous-sol à de l'argile.

Cinq cépages ont été plantés au fur et à mesure depuis 2015 jusqu'en 2019 sur plus de quatorze hectares.

À terme, les vins produits seront constitués d'un rouge correspondant à un assemblage de pinot noir et de gamay (84% pinot noir et 16% gamay, conformément au cahier des charges « AOP Cheverny »), d'un blanc constitué du « cépage orbois » assemblé avec la surface plantée en « cépage sauvignon » (60% sauvignon et 40% orbois, conformément au cahier des charges « AOP Cheverny ») et d'un

vin blanc pur, produit à partir du cépage historique appelé désormais le romorantin.

Chambord s'est entouré des meilleurs pour vinifier ce vin avec la maison Henry Marionnet. En 1999, Henry Marionnet découvre et rachète une vigne plantée avant 1850, non greffée et pré-phylloxérique.

Il s'agirait de la plus vieille parcelle en France, composée à 100 % des pieds d'origine. Ce vin fut servi à la reine Elizabeth II, lors de sa visite officielle en France en 2004. Les Marionnet ont fourni à Chambord des pieds du cépage romorantin issus de leur vigne pré-phylloxérique. Les vignes de Chambord ont été exploitées en régie directe, à l'aide d'un viticulteur recruté par le domaine, en contrat avec un laboratoire écocertifié et avec les conseils de la famille Marionnet.

Les vins de Chambord sont produits en agriculture éco-certifiée biologique, sans apport de levures artificielles.

Ne pas oublier que le Domaine national de Chambord est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) depuis 2005. Il faut donc le rentabiliser. Il accueille plus d'un million de visiteurs par an, un public presque captif et une fréquentation en constante hausse. Chambord étant aujourd'hui le monument le plus visité du Val de Loire et le deuxième château le plus visité en France après Versailles. La production de vin qui est mise à la disposition de ses visiteurs représente une manne très rentable.<sup>33</sup>

Pour rentabiliser son domaine, Chambord avait besoin de produire plus, tout en maintenant sa qualité irréprochable, et avait besoin d'attirer encore plus de visiteurs. Pour cela, Chambord fait appeler en 2019 à l'architecte de renom Jean-Michel Wilmotte

<sup>33</sup> Sources : <https://www.chambord.org/fr> (consulté le 10 Juillet 2022)

qui signe la construction d'un nouveau chai qui devait être implanté près du château de Chambord. Il était sensé être le tout premier chai d'architecte star en Val de Loire.

Son objectif était de devenir une destination œnotouristique et un site ambassadeur des vins du Val de Loire, et permettre l'élaboration dans le domaine d'un vin portant le nom de Chambord pour défendre et valoriser la marque Chambord et son territoire environnant.

Mais le projet ne verra malheureusement pas le jour, le covid étant passé par là, et les restrictions budgétaires qui vont avec.

*« Nous nous sommes entendus à l'amiable avec Jean-Michel Wilmotte que je respecte beaucoup et qui a très bien compris »,* explique Jean d'Haussonville directeur du domaine de Chambord *« Nous lançons un plan d'économie de 25 % sur tous nos investissements et dépenses de fonctionnement, nous gelons les salaires suite à la crise sanitaire et à ses conséquences, et cela s'applique au chai. »* Cette décision n'est en rien un renoncement au projet de chai et plus largement au projet de développement autour du vin. Il ne s'agira pas d'une construction nouvelle, mais de l'aménagement de la ferme de l'Ormetrou, ses granges et sa maison XVIIIe, réalisé en interne. L'aménagement est signé Guillaume Trouvé, directeur des bâtiments et des jardins et également architecte du patrimoine.

Le chai est juridiquement indispensable pour l'élaboration dans la propriété, d'un vin portant le nom de Chambord. Le projet de vignoble de Chambord est un élément essentiel dans la stratégie de défense et de valorisation de son patrimoine immatériel.

En effet, le caractère exceptionnel de Chambord et sa dimension onirique n'ont pas inspiré que les artistes. De nombreuses entreprises à travers le monde utilisent son nom et son image pour promouvoir leurs produits les plus divers, la plupart du temps sans

autorisation ni lien de cohérence avec le domaine.

Or, la marque Chambord possède un caractère distinctif très élevé en raison de son ancienneté historique, de sa notoriété auprès du public national et international et de l'image du monument éponyme. Des produits confectionnés à partir des ressources naturelles du domaine sont d'ores et déjà proposés à la vente sous la marque « Château de Chambord » notamment les tonneaux en chêne de Chambord. Dès 2019, le vin produit sur le domaine a rejoint cette gamme, avec le double objectif de défense du patrimoine immatériel et de développement des ressources propres. Cette exploitation de la marque et du vin devraient permettre de dégager des revenus additionnels qui participeront à la réalisation de l'objectif que le domaine s'est fixé en matière d'autofinancement sur le fonctionnement de l'établissement.

Un nouveau chai redimensionné est indispensable. *« Le projet comprend une partie hébergement (gîte et chambres d'hôtes), mais aussi une orangerie pour organiser des dégustations et implanter un tourisme œnologique »,* explique la responsable de la vinification Annie Bigot. *« Nous allons utiliser le bâti pour valoriser un ensemble vernaculaire de 1.130 m<sup>2</sup>, à proximité du château mais sans y être collé, avec une superbe vue »* La piste cyclable passe également le long du site de l'Ormetrou, les possibilités de développement d'un tourisme œnologique sont donc importantes. Le nouveau chai a été livré en septembre 2021. Un nouveau mécène, l'assureur Groupama, est entré en scène pour que ce projet entre parfaitement dans le plan d'économies conséquentes engagé par le Domaine.<sup>34</sup>

Il n'est pas signé d'un architecte en vue comme le prévoyait le domaine national de Chambord, mais il est plus performant que le hangar qui abritait les vinifications du vignoble du château. Le nouveau chai de Chambord a été inauguré le 4 juin 2021. Adossé à une

<sup>34</sup> Sources : [www.sommelier-formateur.com](http://www.sommelier-formateur.com) (consulté le 18 Juillet 2022)

salle de dégustation d'époque Renaissance et bientôt à des gîtes, il abrite 14 cuves thermorégulées, où les vigneron continueront de superviser les vinifications. Ce sont eux qui ont permis au vignoble de Chambord, 14 ha en bio plantés à partir de 2015, d'avoir quatre hectares de romorantin issu d'une vigne pré-phyllloxérique.

Ce romorantin est vendu 30 €/col en vin de France, sous réserve de l'obtention éventuelle de l'AOC Cour-Cheverny, « qui pourrait peut-être se transformer en AOC Chambord », sourit Jean d'Haussonville, le directeur général du domaine. Chambord produit aussi du Cheverny rouge, à 15 € environ/col. Après deux années de petite récolte, le vignoble devrait donner 90 000 cols cette année.

Le projet initial devait être édifié à un kilomètre du château, pour y édifier un chai et assurer la production du vin biologique, issu de cépages historiques replantés sur place depuis 2015.

Environ 70.000 bouteilles devaient être produites annuellement.

Le projet de W&A se voulait respectueux de l'environnement et du patrimoine, mais résolument contemporain. De forme circulaire, revêtu de bois, il devait symboliser le vin et intégré dans le site, avec des efforts de végétalisation des espaces extérieurs. Il se voulait d'une exploitation véritable, utile à l'économie de Chambord doublé d'une mission de conservation du patrimoine naturel et d'une illustration des engagements écologiques du domaine.<sup>35</sup>



Figure 45 : Projet prévu initialement par Jean-Michel Wilmotte, et abandonné faute de moyen

<sup>35</sup> Sources : <http://www.wilmotte.fr> (consulté le 16 Juillet 2022)



Figure 46 : Chai construit en remplacement du projet initial

## 2.3.2 Les domaines viticoles en Val de Loire

### 2.3.2.1 Domaine Pierre et Bertrand Couly- Chinon

J'ai choisi de parler de ce domaine, car il fait parti intégrante de la ville de Chinon, dont la critique avait encensé leur vin 2009 qualifié d'un des plus prometteurs de l'appellation.

Le domaine est assez précurseur dans l'œnotourisme, et a été récompensé par le prix d'excellence dans les caves touristiques d'Interloire en février 2010.

La construction du nouveau chai, fait suite à un différent familial, qui oblige les associés de l'époque à se séparer de l'exploitation familiale, et de repartir de zéro pour l'un deux.

Situé à proximité immédiate d'un rond-point à l'entrée de Chinon, le projet symbolise la tradition de la vigne et la modernité des vigneronnes incarnées par les Couly.

Le projet lancé en 2009 a laissé place à une architecture contemporaine. Le chai en forme circulaire ravive le paysage : un rouge vif et 800 pieds de vignes plantés en terrasses jusque sur le toit du chai...

Le domaine en profite pour passer de 3 à 17 hectares aujourd'hui, père et fils ont imposé un style grâce à leur recherche sur la typicité et le parti pris du sans barrique. "Quand on travaille sous bois, cela signifie avoir masqué l'expression du terroir. Notre choix nous impose des contraintes. Il faut beaucoup travailler le tanin à la vigne, attendre qu'il soit très mûrs...", précise Bertrand Couly, le fils, œnologue de formation.

Le projet est une véritable renaissance, au, en quatre ans a fait naître trois rouges de trois terroirs différents : l'élégant Haute Olive sur un terrain très calcaire, le "V" comme Vincent, et le classique, tendre sur le fruit, issu d'un plateau argilo-siliceux.

Le projet est composé d'une salle de réception et de dégustation, de forme circulaire, peint d'un rouge de bonne cuvée,

et ses locaux techniques dissimulés dans le coteau, l'installation constitue un ensemble moderne et adapté aux besoins des professionnels jouant la carte de la qualité.

On peut apercevoir sur le vignoble de Pierre et Bertrand Couly à Chinon un cylindre écarlate émergeant de terre telle une cuve géante. Si cette réponse de l'architecte tourangeau Bertrand Penneron répond d'abord à la nécessité des vigneronnes de moderniser leur outil de production, son inscription quelque peu agressive dans le paysage relève d'une volonté claire de devenir un repère, un signal, un outil de communication.

Le bâtiment semi enterré de 1000 m<sup>2</sup> est recouvert de vignes plantées en terrasse jusqu'au toit.

Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 17 hectares. Ayant un parti pris pour le 'sans barrique', père et fils, proposent trois cuvées rouges vinifiées par terroir, un rosé et un crémant. Actuellement, le chai dispose de 26 cuves en inox contenant de 50 à 150 hectolitres. L'espace de dégustation fait également office d'exposition d'art contemporain.

Le domaine se tourne vers une viticulture durable et a reçu le label HVE (Haute Valeur Environnementale) pour les choix cultureux permettant une préservation de la Biodiversité.<sup>36</sup>

<sup>36</sup> Sources : [www.pb-couly.com](http://www.pb-couly.com) [Consulté le 03 Avril 2022]



Figure 47 : Vue depuis le rond point du nouveau chai du domaine Couly



### 2.3.2.2 Domaine Château Gaudrelle - Vouvray

C'est en 2019, que j'ai eu la chance de rencontrer le gérant du domaine Château Gaudrelle, Eric Pasquier, qui m'a confié la mission, en collaboration avec le cabinet d'architecte LEMAITRE, de réaliser l'aménagement de son espace dégustation.

Le projet avait déjà été remanié en 2010, concernant la restructuration des caves troglodytiques par un cabinet d'architecte Tourangeau, dont la façade principale avait été reprise en y apposant une résille de bois translucide. Le but était de permettre le rafraîchissement de cette façade plein sud. Les couvertures, au départ en fibro-ciment ont également été reprises à neuf en zinc prépatiné quartz.

L'intérieur des caves a été intégralement repris avec des dallages en béton quartz brut et réseaux d'écoulements.

Le domaine Château Gaudrelle est conduit selon les méthodes d'agriculture biologique. En 2021, le domaine a entamé une démarche de mise en œuvre de pratiques biodynamiques. Ces transformations, longues et techniques, font partie de la logique permanente d'adaptation environnementale.

Au cœur de la Vallée de la Loire, le domaine viticole produit des vins d'AOC Vouvray sur 20 hectares de vignes plantées principalement de Chenin blanc.

Le travail du sol, la limitation du tassement et l'enherbement naturel sont des choix forts qui favorisent la complexité et la qualité des raisins. Une petite partie du Domaine fait appel à la traction animale.

A la cave les apports extérieurs des vins sont limités, les vendanges manuelles triées permettent de laisser vivre le vin. Tout est fait pour produire des vins de plus en plus expressifs et de qualité.<sup>37</sup>

Le chai est assuré par les caves troglodytes existantes depuis le début de l'exploitation.

Le projet consistait en l'aménagement d'une salle de stockage en salle de réception et de dégustation des vins du domaine, pour promouvoir les produits, les déguster sur site, les vendre, et par la même occasion, donner une certaine image au domaine.

Les parties extérieures sont restées inchangées, les façades ont été conservées, car déjà remaniées il y a dix ans et plutôt toujours dans l'air du temps et intemporelles.

---

<sup>37</sup> Sources : <https://www.chateaugaudrelle.com> (consulté le 15 Juillet 2022)



Figure 48 : Vue d'ensemble du domaine depuis l'accès principal



Figure 49 : Vue de la pièce existante à aménager en salle de degustation



Figure 50 : Vue de la salle de degustation après travaux

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

## CONCLUSION

A l'échelle internationale, on se rend compte que la visite des régions viticoles ne se fait plus que pour le seul plaisir d'y déguster de bons vins.

En effet, on s'y rend aujourd'hui aussi pour découvrir des projets architecturaux de grande qualité, construits au cœur de zones environnementales protégées.

On a pu voir à travers ce mémoire, que cette tendance des projets architecturaux novateurs a été initiée par les propriétaires des grands domaines Américains, qui ont sollicités des architectes de renom pour bâtir leur chais, et ont donné lieu à des constructions très esthétiques et novatrices.

On a pu constater que les autres pays ont suivis ce modèle assez rapidement, en passant par l'Australie, le Chili, la France et enfin l'Espagne. Ces nouveaux modèles intègrent dans leur concept, plus d'espaces dédié au public, de plus en plus spacieux et confortable, qui permettent aux propriétaires des domaines viticoles de promouvoir leur production, de développer leur image de marque, et permettre le développement de leur activité.

A l'échelle de la France, ce sont les domaines viticoles de la région Bordelaise qui ont été les précurseurs dans la construction de chais par des architectes renommés.

Le développement de ce modèle constructif dans les années 2000, en construisant des chais ultramodernes de ces grands crus à l'influence internationale, ont permis d'une part de créer de nombreux emplois, mais ont permis de véhiculer une image novatrice et dynamique qui a bénéficié à la région Bordelaise toute entière.

Mais il ne faut pas oublier que l'objectif premier de ces rénovations est purement technique et commercial, car les techniques viticoles changent, les modes de consommation aussi, et que ces projets permettent de créer un dynamisme réel, une nouvelle jeunesse dans le traditionnel, une expertise supplémentaire et se distinguer des autres domaines.

C'est ce que j'ai voulu développer dans la première partie de mon mémoire, en essayant de comprendre les raisons et les enjeux pour

lesquels les domaines investissaient d'aussi importants moyens financiers. J'ai voulu partir de la genèse de ce mouvement, pour en comprendre les motivations, puis étudier les différents projets précurseurs qui ont vu le jour.

Dans la seconde partie de mon mémoire, j'ai voulu développer et comprendre le phénomène à l'échelle du Val de Loire, en comparant son évolution avec la région Bordelaise, précurseur dans le domaine en France.

Car en effet, bien que les motivations soient les mêmes dans toutes les régions de France, les moyens, ainsi que les contraintes régionales et paysagères sont différentes, et entraînent un développement déséquilibré entre elles.

Il faut savoir que le vignoble en Val de Loire, depuis le début des années 1990, comme une grande partie du vignoble français, est confronté à de nombreuses difficultés du à une baisse de la consommation de vin, à une concurrence de plus en plus accrues avec d'autres pays, et la crise du monde agricole face à l'urbanisation.

C'est à partir de ces années 1990, que le monde viticole a commencé à établir une stratégie marketing en commençant à mettre en avant les paysages viticoles.

Cette stratégie a permis de mettre en place la protection de la viticulture et des éléments bâtis, en mobilisant les PLU, SCOT, etc. Puis de permettre la mise en patrimoine du vignoble, en associant le savoir-faire à une histoire. Cette stratégie a permis de renforcer l'attractivité du territoire du Val de Loire, mais on voit bien que cela ne suffit pas et ne permet pas un développement fulgurant comme la région Bordelaise notamment.

A l'échelle du Val de Loire, le paysage, les Jardins, la Loire et les châteaux, sont pour la région, les principaux atouts qui attirent de nombreux touristes et visiteurs, autrement dit, la région est symbolisée par ces ressources du patrimoine naturel et culturel, mais bien que le vin soit une grande partie du patrimoine régional, il n'est pas l'un des éléments principaux qui attirent les touristes dans la région.

A ma grande surprise, je me suis aperçu qu'il y avait très peu d'offres touristiques liées

aux châteaux et au vin, et j'ai été assez déçu, car je m'attendais à ce que la réappropriation de la combinaison de ces deux éléments du territoire patrimoine soit beaucoup plus développé dans la région.

Cela peut s'expliquer du fait que les châteaux royaux de la vallée de la Loire n'ont jamais été impliqués dans la viticulture, car c'était une corvée de la communauté paysanne. L'autre hypothèse qui peut expliquer ce phénomène sont les contraintes géographiques dans la région Centre-Val de Loire.

Ce manque de réappropriation patrimoniale des châteaux et du vin, peut s'expliquer également sur le fait que la relation avec le vin et les châteaux marque une identité patrimoniale et territoriale car les vignobles ne sont pas seulement une forme de décoration mais donnent une

touche prestigieuse aux Châteaux. Pourtant dans les châteaux les plus célèbres de la région comme Chambord, Chenonceau, Blois, Ussé on ne voit pas les vignes dans leur domaine ni dans le paysage.

Le lien entre vin et architecture n'est plus à démontrer et on peut d'ailleurs presque se poser la question de savoir si ces structures relèvent encore du tourisme ou plutôt de l'art.

Quoi qu'il en soit, la filière vinicole du Val de Loire sait en tout cas prouver qu'elle n'est pas en retard sur la modernité et qu'elle sait s'adapter à un monde en rapide évolution et à une clientèle toujours plus exigeante. Elle a recours à l'architecture, pour créer des lieux d'échange et de rencontre, ou le consommateur va à la rencontre du vin et le vin vient au devant du consommateur.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

## OUVRAGES

DION (Roger), *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>ème</sup> siècle*, Flammarion, 1977, 320p

GARNIER (Gilbert), *Histoire sociale et culturelle du vin*, Larousse, coll. In Extenso, 1999, 288p

JOHNSON (Hugh), *Nouvel atlas mondial du vin*, Robert Laffont, 4<sup>ème</sup> édition, 1994, 252p

LUGINBUHL (Yves) 1983 - *Le vignoble de Jerez*, in *Prospectives aériennes, les paysages et leur histoire*, ouvrage collectif de la Casa de Velázquez, ed. de Boccard, 1983, 154p.

Carbonneau (Alain), Cargnello (Giovanni). *Architectures de la vigne et systèmes de conduite*. Dunod, 2003, 187p.

Collectif, *Paysages de vignes et de vins. Patrimoine, enjeux, valorisation. Actes du Colloque International*, Abbaye Royale de Fontevraud, 2, 3, 4 juillet 2003, 316p.

Joliet (Fabienne)(1998). *Le paysage de vignes en Anjou : le regard de la communication et le regard du paysagiste*. Actes du Séminaire Actualités paysagères, DEA Jardins, paysages, territoires, Ecole d'Architecture Paris-La Villette/Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 1998, 152p

Pigeat (Jean-Paul). *Les paysages de la vigne*. Solar, Paris, 2000, 159p.

Tanguy-Capmarty (Frédérique). *Lire le paysage. Paysage et aménagement*, 1995, 201p

Charte internationale de Fontevraud 2003, mission Val de Loire et InterLoire. "Le vignoble dans le paysage", les cahiers itinéraires d'ITV France n°5 novembre 2002, 24 pages.

Lavigne/Dunod, sep 2003, 214 p.

HART JE (Hans), PERRIER (Jeanlou), *Les plus beaux chais du monde*, France, Ai temis Editions, 2005, 191 p.

CIVIDINO (Hervé), *Architectures agricoles: la modernisation des fermes 1945-1999*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2012, 360 p.

TRIOLET (Laurent), *Troglodytes du Val de Loire*, Joué-lès-Tours, Alan Sutton, août 2001, 96 p.

CHAUNCEY (Joe), "La conception durable des bâtiments vinicoles", Revue des oenologues, Dossier spécial, Chaintré, Oenoplurimédia, nov. 2009, n°133, 55p

CIVIDINO (Hervé), "Démarche architecturale et éco-construction", Revue des oenologues, Dossier spécial, nov. 2009, n°133, 51p

DE SAINT PERN (Dominique), "Californie", *GEO La folle des vins du monde*, sep. 200;, hors-série, 90p

KENNEL (Florence), "Les plus beaux chais du monde", *Le Point*, 5 septembre 2003

Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia. Les " petits terroirs " viticoles de Touraine dans la longue durée (XIX<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles). Stéphane Le Bras. *Les petits vignobles. Des territoires en question*, Presses universitaires de Rennes ; Presses universitaires François-Rabelais, 2017, 201p

Prats, « Les Paysages Viticoles: Une Quête D'excellence », *CULTUR*, ano 08 – n° 03 – Outubro/2014, 141p.

Bebetter & co, *Etude de notoriété et d'image des vins du Val de Loire*. 2013

LEGOUY (François) et VITRE (Christophe), « Les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) viticoles dans la région Centre-Val de Loire et les châteaux : une impossible équation ? », *Norois*, 2013 226p

Dion (Roger), *Histoire de la vigne et du vin en France*, Tours, 1959, 767 p.

YENGUE (Jean-Louis) et CHABALLIER (Clothilde). *Le Paysage, outil de résistance face à l'urbanisation Quelques enseignements dans les vignobles de Vouvray et de Montlouis sur Loire. Projet de Paysage*, 2015

GANIBENC (Dominique) *Vin et architecture dans l'ancien languedoc roussillon*, Presses universitaires de la méditerranée, 2021

### ARTICLES ET SITES INTERNET

[www.pb-couly.com](http://www.pb-couly.com) [Consulté le 03 Avril 2022]

<http://www.oenologie.fr/encyclo/vig-noblemde/italie.shtml> [Consulté le 12 Juin 2022]

<http://www.terroirsetcultures.org> [Consulté le 12 Juin 2022]

<http://archaitecture.over-blog.com/article-ceUer-brug;arolmas-bell-lloc-mpordacatalunva-espagne-51476223.html> [Consulté le 12 Juin 2022]

WINE BY DESIGN / Philippe Chaix/ Flammarion/ 23 MARS 2016 [Consulté le 12 Juin 2022]

<https://www.letemps.ch/lifestyle/architectes-repensent-vin> [Consulté le 12 Juin 2022]

Le vin dans l'architecture / David Andreu / Du Layeur / [Consulté le 12 Juin 2022]

<https://www.unitheque.com/le-vin-dans-architecture/du-layeur/Livre/516957> [Consulté le 12 Juin 2022]

<https://www.vineatransaction.com> [Consulté le 12 Juin 2022]

<https://journals.openedition.org/norois/4595?lang=en#tocto1n4> [consulté le 20 Juin 2022]

<https://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1370&lang=en> [consulté le 20 Juin 2022]

[https://artsandculture.google.com/exhibit/l-architecture-du-vin-real-academia-de-gastronomia-esp%C3%B1ola/JQKyM\\_EAaswcJg?hl=fr](https://artsandculture.google.com/exhibit/l-architecture-du-vin-real-academia-de-gastronomia-esp%C3%B1ola/JQKyM_EAaswcJg?hl=fr) [consulté le 20 Juin 2022]

<https://edouardlapeyre.fr/chai.php> [consulté le 20 Juin 2022]

<https://www.icomos.org/studies/paysages-viticoles.pdf> [consulté le 20 Juin 2022]

<http://www.architectes-paris.info/10-grands-architectes-pour-10-grands-vins/> [consulté le 20 Juin 2022]



<https://lapassionduvin.com/forum/a-propos/20607-l-architecture-au-service-du-vin> [consulté le 20 Juin 2022]

<https://livre.fnac.com/a9318007/Philippe-Chaix-Wine-by-design> [consulté le 20 Juin 2022]

<https://lagracedieudespreurs.com/jean-nouvel-larchitecture-cest-lart-de-jouer-avec-les-contraintes/> [consulté le 20 Juin 2022]

<http://www.wilmotte.com/fr/projets/programmes> [consulté le 02 Juillet 2022]

[https://issuu.com/laurabrase/docs/laura\\_bras\\_\\_m\\_moire\\_2019](https://issuu.com/laurabrase/docs/laura_bras__m_moire_2019) [consulté le 02 Juillet 2022]

<https://www.cairn.info/revue-societes-contemporaines-2007-4-page-37.htm> [consulté le 02 Juillet 2022]

[https://www.vinsvaldeloire.fr/sites/default/files/rapport\\_activites\\_interloire\\_2020.pdf](https://www.vinsvaldeloire.fr/sites/default/files/rapport_activites_interloire_2020.pdf) [consulté le 02 Juillet 2022]

<http://www.cepdivin.org/articles/phmargot04.html> [consulté le 02 Juillet 2022]

<https://intelligencepatrimoine.fr/chantier-vigne-vin-etude-loenotourisme-en-val-de-loire-le-vignoble-a-la-conquete-des-icomes-patrimoniales/> [consulté le 02 Juillet 2022]

[https://issuu.com/marineleger/docs/l\\_ger\\_marine\\_pays\\_cogna\\_ais\\_la\\_camp](https://issuu.com/marineleger/docs/l_ger_marine_pays_cogna_ais_la_camp) [consulté le 12 Juillet 2022]

[https://www.vinsvaldeloire.fr/sites/default/files/dp-interloire-2019-fr-web\\_0.pdf](https://www.vinsvaldeloire.fr/sites/default/files/dp-interloire-2019-fr-web_0.pdf) [consulté le 12 Juillet 2022]

## REVUES

PERES, STÉPHANIE, « Prix Philippe AYDALOT 2008. La vigne et la ville : forme urbaine et usage des sols », in Revue d'Économie Régionale & Urbaine décembre, 2009, no 5, pp. 863-876.

## MEMOIRES

<http://oenotourisme.unimes.fr/files/2015/12/Architecture-mise-en-valeur-du-vin-%C3%A0-travers-les-parcs-et-cit%C3%A9s-du-vin1.pdf>

[https://matheo.uliege.be/bitstream/2268.2/7345/4/TFE\\_Flora\\_Delvaux\\_Paysage\\_Viticole.pdf](https://matheo.uliege.be/bitstream/2268.2/7345/4/TFE_Flora_Delvaux_Paysage_Viticole.pdf)

Savoie Charlotte. « *Architecture du terroir* ». Mémoire, ENSA NANTES, 2012

Bibard Emilie. « *L'architecture viti-vinicole* ». Mémoire, ENSA NANTES, 2018

Sung, Yan Wing Levina. « Oenotourisme en Touraine pour les touristes indonésiens ». Mémoire professionnel, Université Angers, 2016

Akila Karunathilake, Reinventing the vineyard – Wine Tourism and Heritage in Centre-Val de Loire, (dir.) Saskia Cousin & Tristan Loloum, june 2018

**RAPPORTS DE RECHERCHE**

PERCHEC (Anne), *Territoires et labellisation : le label Villes et pays d'art et d'histoire, un outil de développement de l'identité territoriale ?*, Mémoire de Master II Professionnel, Université de Cergy-pontoise, oct. 2006, 64 p.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

<http://www.guidetouristiguefrance.fr/visit/caves-centre-les-grandes--caves--saint-roch-blanc-foussyrochecorbon-850>

Triolet (Laurent), Troglodytes du Val de Loire, Joué-lès-Tours, Alan Sutton, août 2001, pS2

<http://www.amboise-valdeloire.com/preparer-votre-sejour/visiter/caves-et-vignobles/1/S0S09--chateau-gaudrelle>

Bouclay (Pierre-Alexandre), Vignes et vins de Loire

Triolet (Laurent), Troglodytes du Val de Loire, Joué-lès-Tours

Bouclay (Pierre-Alexandre), Vignes et vins de Loire

<http://andrei.s.free.fr/architectes/bpenneron/chai.html>

<https://www.lanouvellerepublique.fr/loir-et-cher/commune/chambord/chambord-aura-son-chai-mais-retravaille-sa-copie>

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Retranscription de l'interview « Château Gaudrelle » ( 14 Avril 2022) :  
Eric PASQUIER (EP) gérant du domaine – Dimitri COQUEREAU (DC)

**DC** : Éric, je vais commencer par une question très directe et générale, d'après-vous, pourquoi les domaines viticoles de notre région, ne sont pas aussi renommés que ceux du Bordelais par exemple ?

**EP** : Historiquement ce sont des domaines très tournés vers l'Angleterre, ils sont implantés depuis bien plus longtemps que les domaines de Loire, c'est un vignoble très ancien qui a une renommée à Bordeaux qu'on n'a pas, ils ont développé une renommée très importante et aussi une politique de grands crus et de grand château donc des grands châteaux font des grands crus et les grands crus ça se vend pas le prix d'une bouteille d'une valeur à 200 balles 150€ ou même 45€ c'est pas du tout la même chose quand vous levez en 10 donc ils ont développé des doctrines humaines assez grand avec la garantie de garder leur statut de grand cru puisque les grands crus ça a été affecté en je sais plus quelle année, mais ils ont décidé que ce terroir était un grand cru que les vins soient bons ou non.

Et puis la grosse différence avec Bordeaux, c'est le paysage de la vallée de la Loire, les vignes ne sont pas visibles parce qu'elles sont perchées contrairement à Bordeaux, et ça peut jouer aussi je sais pas parce que c'est pas du tout les mêmes domaines c'est ça c'est le long des coteaux c'est pas des gros domaines au milieu d'une vallée ouais non non c'est c'est c'est c'est différent et il y a pas tant de cas dans la région de très gros domaines compacts etc, chez nous c'est morcelé c'est 15 parcelle.

**DC** : Mais nous aussi on a des grands châteaux, mais pas de grands crus pourquoi ?

**EP** : C'est assez marketing en fait de mon point de vue, c'est pour ça qu'il y en a qui contestent mais toute cette panoplie de très grands crus de très grand château grand cru classé etc, avec les grands domaines qui sont classés mondialement et qui permettent de d'avoir de dégager beaucoup d'argent parce que produire une bouteille à Bordeaux ça coûte pas plus cher pratiquement de la produire à tours elle est 3 fois plus en tête mais non elle est 17 voir 20 fois plus rentable donc évidemment ça laisse des moyens pour pouvoir développer du marketing.

**DC** : Qu'est ce qu'ils développent par exemple ?

**EP** : Ils ont travaillé en collectif aussi pour développer cette image du Bordeaux quand on dessine une bouteille de vin dans le bulbe les tâches de Bordeaux quand on dessine sur un pictogramme c'est une bouteille de Bordeaux et c'est partout ils ont une vraie une véritable disons à la fois des grands crus classés un des domaines historiquement connu dans le monde entier des moyens et ils ont une interprétation qui a développé tout ça depuis toujours qui est depuis la guerre de 100 ans, ils ont développé ça puisqu'ils étaient en relation avec les anglais d'ailleurs j'ai une bouteille de une bouteille fait 75 centilitres c'est que ça pour que ça corresponde au format des Anglais

**DC** : Et dans les autres régions, ça se passe comment ?

**EP** : En Bourgogne et puis maintenant aujourd'hui en Provence ils ont commencé à avoir des super beaux domaines et ils ont aussi maintenant ça un peu dans le Languedoc.

**DC** : Alors qu'est ce qui bloque en Loire ?!

**EP** : en Loire c'est pas tellement notre tradition et notre culture on pourrait parce que on a des châteaux y a des beaux endroits y a quelques bouchers mais une histoire qui est là aussi il y a une histoire mais c'est vrai que moi je pense que y a plusieurs choses d'abord historiquement on a du mal à faire ça en Touraine ou dans la Loire sachant que y a quand même des très beaux domaines, vous avez au clos de l'écu à côté de Nantes c'est magnifique puis à toute une démarche derrière y a des philosophie parce que soit on commence à faire monter le vin et le client va suivre soit on commence à investir beaucoup dans un chai faire du marketing il va suivre et c'est des stratégies alors je dirais plutôt industrielles ici les grands domaines font ça les petits domaines comme les nôtres il y en a quand même beaucoup c'est plus compliqué et c'est souvent des viticulteurs sont pas forcément ni le rendu ni les moyens pour lancer ce processus là.

**DC :** Quelle est la différence de philosophie entre un petit et un grand domaine ?

**EP :** Les gros domaine c'est souvent la course aux prix quoi ça veut dire que celui qui vendra le moins cher d'accord c'est ça le pas de marge pas de lien avec les aléas climatiques pas beaucoup hein donc c'est compliqué d'être sur le prix etc, et d'investir je crois que c'est ça vous le voyez-vous depuis que vous êtes installé.

**DC :** Est-ce-que le climat est facteur qui peut aussi expliquer certaines différences avec nos voisins ?

**EP :** Oui on a le problème de de la production ça c'est sûr qu'en Touraine une production qui mène tout le monde a beaucoup d'aléas climatiques gel grève sécheresse etc, mais ça c'est des investissements et c'est sûr que le premier investissement qu'on fait c'est plutôt dans les tours antigel ou des choses comme ça, une tour ça vaut 40 000 balles et avec ça on traite quoi 4 hectares donc ce coût de fonctionnement c'est par jour c'est quoi c'est les coûts de fonctionnement parce que avec la tour il faut avoir du chaud quand c'est des gels très froid faut parce que brasser du froid ça ne sert à rien, il faut apporter du chaud donc c'est que s'il y a du vent et que si le gel est très violent ça sert à rien.

**DC :** Pourquoi selon vous, le modèle du Bordelais s'est écroulé à un moment donné ?

**EP :** Je pense qu'à un moment il ce sont un peu trompé de philosophie, parce qu'il y a des limites quand même ça les grands crus se sont vendus quand même mais plus au prix qu'ils espéraient et puis tout le Bordeaux générique s'est écroulé parce que c'est une catastrophe d'abord c'était pas bon c'est tout ce que veulent les gens qui sont des vins chiants extrêmement boisés extrêmement extrait avec des raisins très dur enfin tout par cœur quoi par cœur non en fait par cœur c'est bon une fois 2 fois puis bon 3 fois c'est eux là c'est bon là marre c'est comme si on mangeait du foie gras tous les jours à Noël on est content d'en manger mais on mangera pas tous les jours. Ils ont exporté partout leur modèle, les modes de consommer changent, et ils n'ont pas su prendre le virage.

**DC :** Pourquoi le fait d'avoir un chai vitrine n'est pas la priorité ?

**EP :** Bah parce qu'en générale, sauf les gros domaines ou c'est institutionnel et qu'ils ont les moyens, pour les plus petits domaines, c'est pas d'avoir un chai hyper magnifique qui est important, on travaille plutôt sur le vin sur la qualité du vin sur la présentation je dis pas qu'on doit pas faire, moi je suis super contents d'avoir une boutique comme on a ça nous aide bien ça vous apporte un peu de notoriété ouais surtout quand les gens rentrent et ils savent qu'ils sont quand même un certain niveau bien sûr ça apporté par contre je serai pas prêt à faire un truc super moderne et sophistiqué, malgré que je serais ravi d'avoir les plus jolis chais de la ville enfin d'avoir une belle lumière avoir un peu plus propre et tout ça.

**DC :** C'est le vin qui va vous permettre d'investir dans des infrastructure plutôt que le contraire c'est ça ?

**EP :** Ouais parce que ça s'adresse quand même à des connaisseurs notre vin, enfin voilà mais c'est une qualité bien sûr que c'est un ensemble c'est à dire que au lieu d'investir dans les salons payer 10000 balles tous les ans a un salon nous on fait le salon des vins de Loire et on a la chance d'avoir le 2e salon en Loire qui est le plus gros salon c'est vibio à Montpellier, on a des gens du monde entier qui viennent nous voir et nous donc on va pas aller courir partout hein ça sert à rien.

Et mon orientation est plus de travailler la qualité du vin, on prend sur le bio la biodynamie qu'on travaille plus sur le fond sur le vin sur la présentation mais ça reste quand même important. il faut laisser faire là.

**DC :** Un « chai vitrine » ne sert à rien pour vous ?

**EP :** je dis pas qu'on s'en fout mais des fois on voit des trucs magnifiques mais derrière c'est que du marketing quoi je pense qu'il y a une partie de gens dans la Loire qui sont pas prêts à ça, et à part un ou 2 domaines qui ont les moyens, mais contrairement à Bordeaux, les investissements ne seront de toute façon pas rentabilisés car les fourchettes de prix des bouteilles de Loire n'atteindront jamais les prix du Bordelais.

Je vais prendre un exemple il y a eu un concours internationale qui a regroupé tous les vins du monde, ils ont commencé à faire des dégustations avec tous les gens à l'aveugle première année

meilleur vin du monde toutes catégories confondues c'est la Loire qui est sorti d'accord, en cabernet franc le petit cépage bas de gamme, l'année suivante rebelote numéro un vin de Loire, je sais plus lequel exactement, je crois que c'est le florizarré, un domaine qui a été acheté par Bouygues depuis, et aujourd'hui, une bouteille de ce domaine vaut environ 450Euros, alors qu'elle en valait 10 à 15 Euros auparavant! Ce qui est énorme, mais si on compare avec les vins de bordeaux, c'est pas 450Euros, mais 10 fois plus pour les plus grands vins, donc c'est incomparable !

je rencontre quand même pas mal de gens, et de plus en plus de gens bio mais y a pas de gros projet ou de gros investisseurs faudrait les gros investisseurs c'est ça après faut des gros investisseurs pour aller chercher des mecs après eux ils investissent pour faire du pognon donc c'est dans leur stratégie oui après dans leur truc c'est un ensemble c'est à la fois la défiscalisation, c'est purement du business et tout nous dépasse !

Les vins de Loire ne seront jamais les vin de Bordeaux, et les domaines de Loire ne seront jamais comme les domaines de Bordeaux ! C'est indissociable !

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES  
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR