



Chais d'œuvre

L'architecture contemporaine s'est emparée des domaines viticoles.
Un dialogue qui réunit créateurs de formes et de goûts.

TEXTE Philippe Trétiack PROPOS RECUEILLIS PAR Yan-Alexandre Damasiewicz PHOTO Nolwenn Brod / VU'



© Baggio-Plechaud Architectes

Pascal Brouet, directeur logistique Chai Ballande et Méneret

Destiné au stockage de vins fins, le bâtiment s'offre au regard comme un gigantesque coffre-fort de béton blanc. Son vaste volume, son positionnement dans le paysage, perceptible à travers une forêt de pins, en font une balise et un signal intrigant. Ce sentiment s'accroît à la nuit tombée quand la longue façade s'illumine de minisoleils composés de leds. Le paysage du Médoc se révèle alors au croisement de traditions mûries par les saisons et de technologies d'avant-garde.

L'envie «Dépoussiérer l'univers de la logistique, désormais aussi essentiel à notre image qu'à la concrétisation de nos ventes.»

Pascal Brouet is director of logistics at the Chai Ballande et Méneret. The building, designed for the storage of fine wines, looks like a gigantic white concrete vault. Its enormous size and position in the landscape—visible through the depths of a pine forest—make it a beacon and an intriguing landmark. This impression grows at dusk, when the elongated facade is illuminated by mini-sun discs composed of LEDs. The Médoc landscape lies at the intersection of timeless traditions and cutting-edge technologies.

Aim "To give a new lease on life to the world of logistics, which is now just as vital to our image as our sales."

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DRINK IN MODERATION. ALCOHOL ABUSE IS HARMFUL TO YOUR HEALTH.



Jacky Lorenzetti, propriétaire Château Pédesclaux

En architecte subtil et respectueux des codes patrimoniaux, Jean-Michel Wilmotte a greffé sur le château existant deux belles extensions vitrées symétriques. Ces volumes abritent d'un côté une salle de dégustation offrant des vues sur le paysage des vignes et de l'autre un plateau aménagé pour les collaborateurs. Les matériaux employés allient élégance et simplicité. Du béton blanc et du noyer d'Amérique pour le parquet du château, des lames d'aluminium anodisé couleur bronze pour la façade du nouveau cuvier. Par leurs strates, ces lames évoquent le mouvement et l'étagement des vignes, dimension graphique née de la terre elle-même. La façade s'anime au soleil et se pare de reflets bronze et or. L'aménagement paysager, partie intégrante du projet global, sublime le territoire alentour.

L'envie « Montrer que Pédesclaux a changé : le terroir est toujours aussi bon, mais maintenant nous nous donnons les moyens d'en faire un très grand vin. »

L'outil « Notre stratégie est de travailler le raisin, puis le vin, avec un maximum de douceur. Ici, tout est gravitaire, nous travaillons sans aucune pompe, ce qui permet de ne pas froisser les tanins et d'avoir un vin très précis. »

Le patrimoine « Je suis un bâtisseur, de tradition et de métier. Le travail du vin devient un art et donner à cet art un écrin qui le mette en valeur me semble indispensable. »

Using a subtle approach that respects the traditional architecture, Jean-Michel Wilmotte grafted two beautiful symmetrical glass extensions onto the main building of Château Pédesclaux, owned by Jacky Lorenzetti. On one side is a tasting room with views of the surrounding vineyards, on the other a work area for staff. The materials used in the design blend elegance and simplicity—white concrete and American walnut for the floors of the château, and strips of bronze-colored anodized aluminum for the exterior of the new fermenting room. The metal strips mirror the movement and terracing of the vines, a visual effect drawn from the land itself. The facade is vibrant in sunlight, shimmering with bronze and gold reflections. The landscaping, an integral part of the overall project, enhances the surrounding region.

Aim "To demonstrate that Pédesclaux has evolved: the *terroir* is still just as good, but now we have the facilities for producing a really great wine."

Approach "Our strategy is to work the grapes and the wine using extremely gentle techniques. We use a gravity-flow approach in everything we do here, avoiding any pumps that could damage the tannins. This allows for highly precise results."

Cultural legacy "I am a builder, by tradition and by profession. Winemaking has become an art, and providing a showcase that highlights this art seemed imperative."



© Wilmotte et Associés SA