

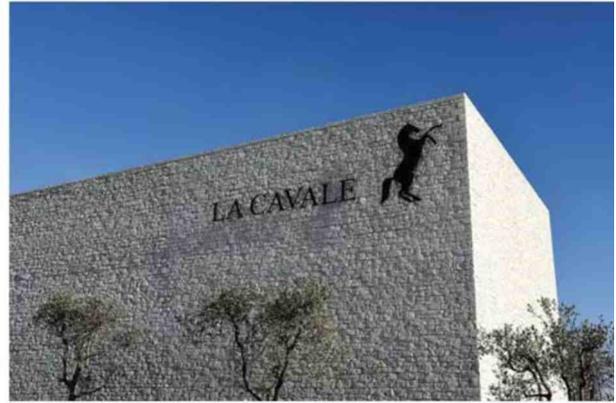
Parmi les architectes de renom, le Français Jean-Michel Wilmotte se distingue avec ses réalisations pour des domaines viticoles. Sa dernière création l'a conduit dans le Luberon.

# L'ARCHI DU CHAI

Béatrice Brasseur

## La Cavale, à Cucuron (2017)

« Wilmotte a mis sept ans pour réaliser ce qu'il avait compris... en une heure et demie », rappelle, sarcastique, Paul Dubrule. Sept ans c'est long, mais le propriétaire de La Cavale, cofondateur du groupe Accor et créateur du Conseil supérieur de l'œnotourisme, a les idées bien arrêtées; et Jean-Michel Wilmotte aussi. Le premier voulait la plus belle cave du Luberon, le second s'intéressait plutôt aux installations techniques. La Cavale réunit aujourd'hui ces deux qualités. À la place de l'ancien hangar en tôle est érigée une monumentale façade en pierre sèche taillée à la main, longue de 80 mètres, haute de 8 mètres et composée de deux corps reliés par une pièce d'acier. Derrière se tiennent deux cuiviers, un chai et une boutique de 500 mètres carrés où sont mis en scène les vins du domaine et des crus du monde entier – Paul Dubrule a chargé le mondialement connu Alain Graillot pour hisser la qualité de son vin cultivé en bio qui, reconnaît-il, « partait de très, très loin ». Dès l'entrée dans la nef, le regard s'échappe vers les vignes. Sur les deux murs latéraux, comme des bas-reliefs, deux vitrines à vin horizontales. De part et d'autre, les cuiviers apparaissent derrière des ouvertures minimalistes aux vitres fumées tandis que le chai d'élevage, enterré, valorise les foudres de 30 hectolitres. La partie publique et commerciale est travaillée: murs pédagogiques, films sur la viticulture, l'oléiculture et la trufficulture du site, bar olfactif aux 34 arômes, système Enomatic pour déguster au verre des pépites inconnues ou des grands crus, boutique... « Bordeaux ose le contemporain mais, en Provence, les chais sont quasi tous traditionnels. J'ai voulu changer cela. C'est l'outil qu'il faut pour développer ici l'œnotourisme », conclut Paul Dubrule.



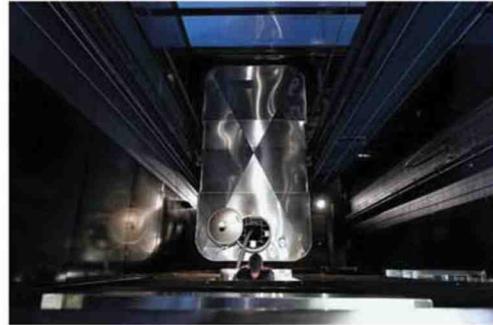
ELORE VENE ET CHEVERIA L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

**Laurent-Perrier, à Tours-sur-Marne (2012)**

« Assembler le meilleur avec le meilleur pour obtenir le meilleur. » Soit trois grands millésimes en harmonie, vieillis huit ans en cave. Voilà la formule de la cuvée Grand Siècle, le fleuron de Laurent-Perrier. La maison de champagnes, qui fêtait son bicentenaire en 2012, a mandaté pour l'occasion l'architecte, champenois par ses parents, pour mettre en lumière la grande galerie et créer la salle de dégustation ainsi que la cuverie réservées à la cuvée prestigieuse. Un écrin minimal de seulement 250 mètres carrés, mais somptueux. Les murs et le plafond noirs font figure de velours sur lequel se détachent les quatorze cuves en inox brossé, stylisées et épurées au maximum, posées sur un socle blanc en pierre reconstituée. L'écrin s'ouvre sur la salle de dégustation, noire et argent également, en miroir de l'étiquette de Grand Siècle. Aucun détail n'est laissé au hasard, jusqu'à la mécanique des crachoirs.



80



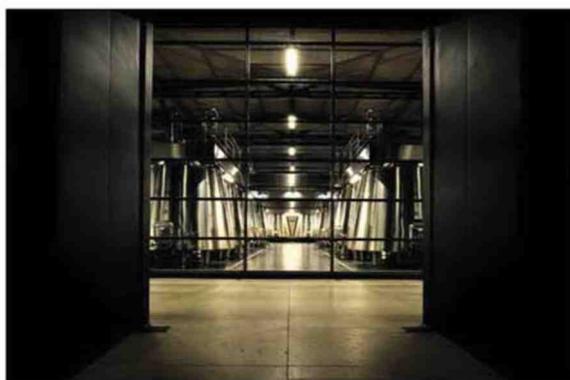
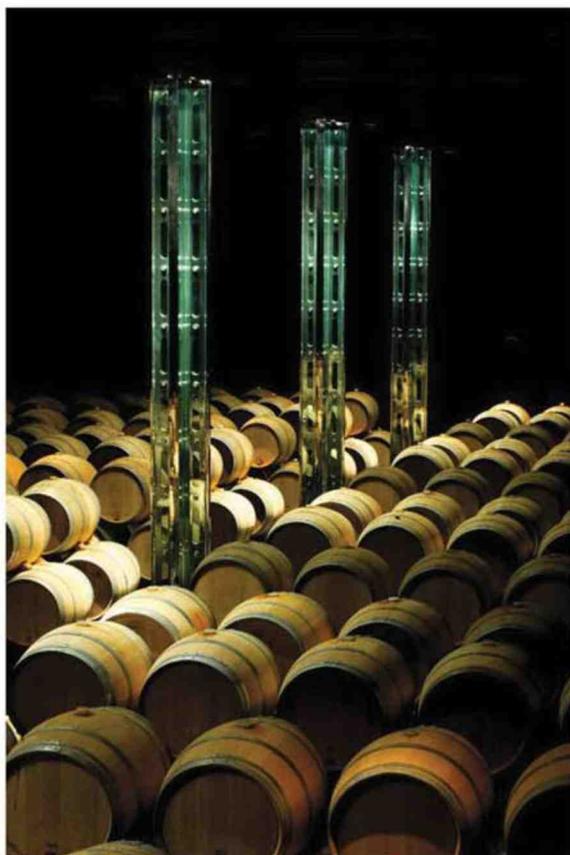
**Château Pédesclaux, à Pauillac (2015)**

Quand, en 2009, Jacky Lorenzetti rachète Pédesclaux, cinquième grand cru classé, son objectif est de le remettre sur le devant la scène. « Il fallait créer une atmosphère pour sublimer la technologie la plus pointue dans la plus grande simplicité formelle. Pédesclaux, c'est le summum en matière de chai et de cuvier sur 2 800 mètres carrés », confie Jean-Michel Wilmotte. L'architecte utilise ici, dans une luxueuse sobriété, le verre, l'acier et le bois. « Le propriétaire rêvait d'un temple dont les colonnes seraient les cuves. » Magnifiées par la lumière, elles semblent soutenir le toit du bâtiment dans ce cuvier aux murs de verre, où les vignes se reflètent, tandis que la façade en lames d'aluminium anodisé varie du bronze à l'or selon les reflets. Dessous, semi-enterré, le chai et ses 1 800 barriques rythmées par une colonnade de béton qu'adoucisent les bastaings de bois blond des murs et du plafond. La modeste chartreuse a été propulsée dans un autre espace-temps par les deux volumes de verre qui l'enserrent désormais. « M. Lorenzetti a tellement aimé le projet que, quinze jours après, il le reprenait pour la nouvelle étiquette du vin », souligne l'architecte.



LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

RODOLPHE ESCHER



#### **Château Cos d'Estournel, à Saint-Estèphe (2008)**

La première réalisation de Jean-Michel Wilmotte pour un domaine viticole a été consacrée au Cos d'Estournel, en 2008. Ce deuxième grand cru classé est mondialement célèbre pour son château orné de toits en pagodes selon la fantaisie de son propriétaire au XIX<sup>e</sup> siècle, un grand voyageur. La barre était placée haut. Coup d'essai, coup de maître. « Dans l'espace des anciennes installations, on a creusé 11 mètres au-dessous du sol pour réaliser ce chai et ce cuvier gravitaire sur deux plateaux de 2400 mètres carrés, ce qui évite le pompage. On a installé des ascenseurs à barriques qui minimisent les manipulations [une première, à l'époque] », explique Jean-Michel Wilmotte. Des passerelles en dalles de verre rétroéclairées laissent voir la charpente de bois, de verre et d'acier soutenue par des haubans. L'architecte français a été le premier à utiliser le verre et la transparence dans cet univers, pour un effet de légèreté. Au chai, les barriques sont caressées par la lumière venant de colonnes de verre et d'inox.