



(<https://www.darchitectures.com/>)

LES CRITIQUES (/MAGAZINE/PROJETS/CRITIQUES.HTML)

Chai du château Cheval Blanc, Saint-Emilion (/magazine/projets/critiques/965-chai-du-chateau-cheval-blanc-saint-emilion.html)



Maîtres d'ouvrages : Château Cheval Blanc

Maîtres d'oeuvres : atelier Christian de Portzamparc (Christian de Portzamparc, Étienne Pierres, Daniel Romeo), architecte. Meristeme/Régis Guignard, paysagiste. Captain Spot/Jean-Bernard Favero-Longo, **Aartill**, éclairagistes. Point d'Orgue, acousticien. Olivier Chadebost, architecte maître d'œuvre d'exécution

Entreprises : gros œuvre, Spie Batignolles Sud-Ouest ; aménagements paysagers, Brettes Paysages ; façades et verrières, Coveris ; plomberie, désenfumage, Géniclime ; process, Air Froid ; menuiseries bois, bardage bois, Gasteuil ; cuverie, Dv Tex – Surface : 5 250 m²

Surface SHON : 5 250 m²

Cout : 13 millions d'euros (cuves comprises)

Date de livraison :

Les enjeux déterminant un projet d'architecture dépassent parfois largement les questions que se pose habituellement et naturellement un concepteur : qualités d'usage, économie et fondements esthétiques propres à sa discipline, tout peut soudain paraître dérisoire face à l'attente des commanditaires dont la quête d'impact médiatique est aujourd'hui sans limites. En acceptant l'invitation à concevoir le chai du Château Cheval Blanc, Saint-Émilion 1er grand cru classé A, Christian de Portzamparc s'impliquait dans un scénario dont il ne pouvait ignorer les pièges. Mais le casting était sans doute judicieux car l'architecte de la tour new-yorkaise de LVMH semble avoir joué un rôle écrit pour lui.

Avec le bourgogne de la Romanée-Conti ou le Château Petrus voisin, le Château Cheval Blanc fait partie des vins les plus prestigieux du monde. Une bouteille d'une très bonne année, comme ce 1990 « solaire » que nous avons eu l'intense plaisir de boire en visitant les chais, est aujourd'hui vendue aux environ 1 400 euros. L'année dernière, une « Impériale » (6 litres) du millésime mythique de 1947 a été vendue 223 967 euros chez Christie's... En 1998, le domaine de Cheval Blanc a été racheté pour 155 millions d'euros par le baron Frère et Bernard Arnault (LVMH, première fortune de France). Le vin de qualité connaît depuis deux décennies un engouement mondial, l'envolée du prix des primeurs 2010 (une bulle viticole ?) en a encore témoigné récemment. Mais assise sur sa réputation, la France s'est dangereusement laissée rattraper par des pays plus inventifs et dynamiques. Chili, Californie, Afrique du Sud ou Nouvelle-Zélande se sont ainsi imposés avec des produits qui montaient en qualité mais jouaient également sur l'image de marque autour du produit en comptant notamment beaucoup sur l'impact visuel des lieux de production et de vente. En 2005, \$d'a\$ avait ainsi consacré un numéro entier au vin et aux chais. Face à la pléthore de somptueuses réalisations de chais en Espagne, en Autriche ou aux Amériques, la pusillanimité française y apparaissait patente. Certains viticulteurs hexagonaux avaient alors beau jeu de railler ceux qui mettaient en valeur leur chai (lieu de transformation du vin) à défaut de posséder un bon terroir. Ceux qui ont vu \$Mondovino\$, le film hilarant de Jonathan Nossiter, savent que cette excuse n'était pas infondée mais qu'elle légitimait aussi une coupable paresse.

Certes, Cheval Blanc n'a jamais été inquiété. Il faut dire que ses 37 hectares sont exceptionnels : situés en limite de Saint-Émilion, ils héritent en partie des caractéristiques des terres de Pomerol voisines. Le domaine est une ancienne grenouillère argileuse asséchée et drainée au XIXe siècle. Elle est composée d'une couche de graveleux-sableux

profond, de sols sablo-argileux au-dessus d'argile bleue compacte et de sols graveleux riches en oxyde de fer. Or toute cette richesse du sous-sol, gage d'une incroyable complexité en bouche, produit en surface des vignes qui ressemblent à des millions d'autres. À l'heure de la dictature du marketing et pour répondre à la saine appétence des Chinois pour les grands vins, il a donc bien fallu se résoudre à offrir au domaine une architecture qui permette de distinguer Cheval Blanc sur la scène mondialisée.

C'est là qu'intervient Christian de Portzamparc, tout auréolé de son Prizkzer. Avec lui, comme avec Frank Gehry pour sa Fondation, Bernard Arnault se protège derrière des valeurs sûres. Pour des raisons qui tiennent davantage à sa personnalité, l'architecte de la Cité de la musique incarne une certaine idée de l'élégance française : son nom, sa culture, son imagination déliée mais policée, toutes raisons évidemment subjectives mais néanmoins constitutives de sa renommée internationale. On en oublierait presque qu'il est un des rares architectes dont l'œuvre parvient depuis trente ans à se renouveler constamment au sein d'une écriture qui reste très personnelle. Maintes fois, comme avec l'expérience d'Almere avec Rem Koolhaas, il a montré sa capacité à écouter et à évoluer en se confrontant à des manières de voir l'espace et la ville différentes des siennes. Son parcours et son statut le placent aujourd'hui dans une situation à part qui l'autorise à se soustraire de certains débats très actuels. Cette liberté n'est pas sans risque de marginalisation, mais elle le préserve certainement de l'hystérie du goût du jour. Comme si, désormais, son œuvre devait être jugée à une échelle de temps affranchie des contingences de l'actualité.

GÉOGRAPHIE

Le nouveau chai s'étend depuis l'ancien château vers la gauche, en arrivant depuis la route. Son dessin, incroyablement libre, s'inscrit ouvertement dans la récente veine nieméryenne de Portzamparc. En dehors du béton blanc, qui rappelle la pierre des bâtiments alentour, nulle tentative ici de retrouver une typologie locale. Nous sommes loin de tout régionalisme critique. L'élégante forme en poisson couché ou en bouche allongée renforce même la sensation de lévitation du chai, comme s'il ne fallait pas toucher le précieux sol de Saint-Émilion. Sans qu'il en ait les caractéristiques littérales, ce dessin évoque également le principe d'un ruban de Möbius. Une forme désormais récurrente du travail de Portzamparc, que l'on trouve notamment dans la petite salle de la Philharmonie du Luxembourg. On pourra encore s'amuser à voir dans cette ondulation l'évocation d'un mouvement de crinière de cheval, puisque – rappelons-le – c'est de la célèbre monture blanche d'Henri IV que le domaine tire nom et blason. Émergeant en touffes depuis la toiture, les graminées du jardin-terrasse imaginé par le paysagiste Régis Guignard appuient encore cette métaphore. Deux rampes, s'inscrivant de part et d'autre dans le profil du chai, permettent en effet de prolonger le sol jusqu'à une toiture plantée. Stratagème pour faire accepter une architecture contemporaine dans une région encore frileuse en la matière ou effet de mode ? Ne pourrait-on pas davantage y voir une forme de rédemption ? Comme si, malgré ce chai prestigieux que Cheval Blanc s'était finalement octroyé, le terroir, fut-ce symboliquement, devait toujours avoir le dessus ? Le paysage cependant reste toujours présent depuis la grande salle des cuves par des ouvertures qui projettent la vue vers les vignes.

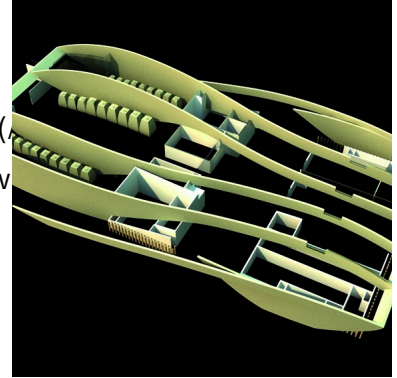
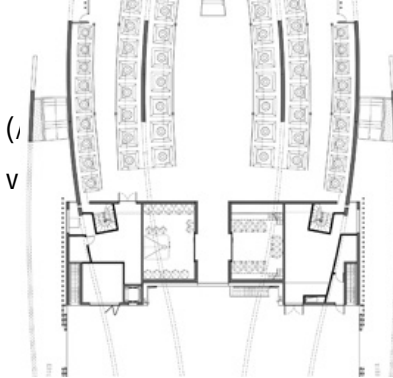
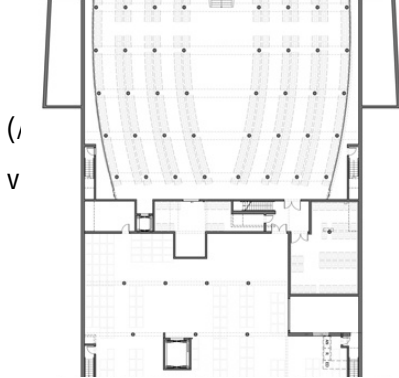
Le dessin ondulant des façades, formé de deux profils se croisant symétriquement et entre lesquels se glissent les rampes, se décline à l'intérieur en deux autres bandes identiques. Six lanières de 40 x 8,6 mètres, réalisées en béton blanc autoplaçant coulé en une seule fois, structurent ainsi l'intérieur du chai. Les cinquante-deux cuves s'y dressent de part et d'autre. Également en béton, elles sont en forme de flacon de parfum : une par parcelle, chacune ayant ses caractéristiques propres. Ces bandes de béton blanc, filant entre les cuves comme des strates géologiques, permettent de rejouer à l'intérieur la géographie du domaine. Tel un organiste, Pierre Lurton, le maître de chai, peut alors composer ses vins en contrôlant précisément la maturation de chaque parcelle. L'assemblage passe ainsi au sous-sol pour l'élevage en barrique. Là, les fûts de chêne s'alignent sous l'imperceptible brise qui souffle à travers les claustras de brique. Un plénum arrière dissimule toute la technologie de contrôle des températures et de la ventilation. Contrairement à des grilles de ventilation, qui risqueraient d'assécher l'air, le claustra permet par sa grande surface une meilleure diffusion. La mise en bouteille peut ensuite avoir lieu, les précieux flacons passeront alors dans la salle adjacente, vaste coffre-fort où reposent les millésimes tant convoités.

GRAND CRU CLASSÉ A

Qu'est-ce qui fait de Cheval Blanc un si grand vin ? En quoi se distingue-t-il parmi quelques autres prestigieux ?

C'est évidemment son terroir mosaïque qui lui offre d'abord une très grande complexité. Chacune des 44 parcelles qui divisent le domaine est différente par son sol, son cépage – merlot ou cabernet franc légèrement dominant – et l'âge de ses pieds de vigne (quarante ans en moyenne). Avec une touche chaude et minérale caractéristique, Cheval Blanc possède ainsi la souplesse, le gras, l'onctuosité des vins de sols argileux voisins de Pomerol et la trame tannique serrée des vins produits sur des sols graveleux. Les nouvelles cuves en béton thermorégulées offrent une grande inertie thermique et permettent de doser précisément chaque millésime entre chacune des parcelles.

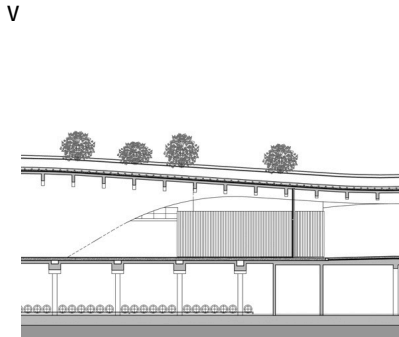
Les arômes subtils qui se dégagent à chaque dégustation, qu'ils soient minéraux, mentholés, de tabac, d'épices exotiques, de fruits noirs ou autres, selon les années, ne font pas en eux-mêmes la grandeur du vin. C'est essentiellement par la manière dont ils se déploient en bouche, pendant les trente à soixante secondes de la dégustation, que s'exprime le caractère exceptionnel du vin. L'expérience sensorielle se développe autant en largeur (l'ampleur de la palette aromatique) que dans la longueur (la persistance aromatique et tactile). C'est uniquement à travers ce dispositif sensoriel que l'on peut appréhender pleinement la dimension spatiale et temporelle du vin. Car c'est grâce à la durée de l'expérience olfactive que l'équilibre instable des sensations peut reproduire la complexité du terroir, des cépages et du millésime.



(/images/Darchitectures/da

(/images/Darchitectures/da

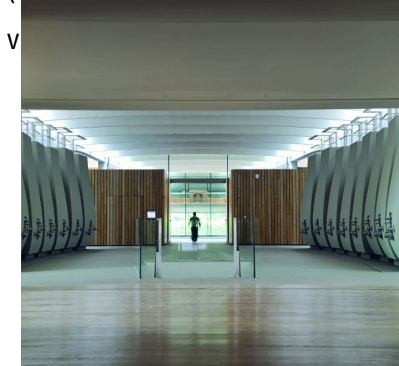
(/images/Darchitectures/da



(/images/Darchitectures/da

(/images/Darchitectures/da

(/images/Darchitectures/da



(/images/Darchitectures/da-
v1/01348_000_49F5DF77.jpg)

(/images/Darchitectures/da-
v1/01348_000_74736C63.jpg)

(/images/Darchitectures/da-
v1/01348_000_E733A7F5.jpg)

Commander le numéro (<https://www.innovapresse.com/boutique/numero/results,1-0.html>)

S'abonner à d'a (<https://www.innovapresse.com/boutique/abonnements.html>)

Copyright © d'architectures - Tous droits réservés

La Société d'Editions Architecturales (SEA) est une société du Groupe Ficade (<https://groupeficade.fr/>)

[Qui sommes-nous ? \(/qui-sommes-nous.html\)](#) - [Kit media \(https://kitmedia.darchitectures.com/\)](https://kitmedia.darchitectures.com/) - [Conditions générales de vente \(CGV\)](#)

[\(/https://groupeficade.fr/fr/cgv\)](https://groupeficade.fr/fr/cgv) - [Politique de confidentialité \(RGPD\) \(https://groupeficade.fr/fr/rgpd\)](#) - [Mentions légales \(/mentions-legales.html\)](#)