Regionales Bauern

Architektur: Weingut in Nizas/F
Werkstatt: Elias Torres & Martin Lapeña, Barcelona
Der Wein und die Architektur
Weinkeller für ein Weingut in Nizas/F

Der französische Architekt und Winzer Gilles Perraudin realisiert in Nizas, nahe bei Montpellier einen Weinkeller für das Weingut von „Les Aurelles“. Erbaut wurde er aus dem massiven Stein eines regionalen Steinbruchs.


Die extreme Sensibilität für alle chemischen Stoffe, die sich in den verschiedenen Baumaterialien finden können, machen die Weinkeller zu einem idealen Experimentierfeld für ein umweltverträgliches Bauen. Die französischen Winzergemeinschaften fordern, durch einige Fehlschläge alarmiert, seit längerem die Entwicklung eines Grünens Siegels für Baumaterialien ohne schädliche, chemische Zusatzstoffe.


Gebäudegliederung

Der nördliche Baukörper nimmt die Hauptfunktionen, wie die Gärbottiche und das Weinlager auf und ist in seiner Länge von ungefähr 40 m in das sanft ansteigende Gelände hineingeschoben. Der Innenraum füllt die Totalität des Baukörpers aus und ist durch einen schmalen, durchlaufenden Fensterrahmen unter der Dachkante natürlich belichtet. Der südliche Baukörper steht frei und beherbergt im Erdgeschoss das Lager für die trockenen Materialien, darüber die durch eine Reihe von vertikalen Fenstern auf der Ostseite belichteten Büros und das von den anderen Funktionen abgetrennte Lager für die landwirtschaftlichen Geräte auf der Südseite.

Der Stein
Mit der Entscheidung, das Gebäude aus dem Stein eines regionalen Steinbruchs zu erbauen, möchte der Architekt zum einen zeigen, dass dies Material kostengünstig ist und zum anderen, dass damit durchaus moderne Architektur zu schaffen ist, die ohne historisierende Züge auskommt.

Die Blöcke aus Muschelkalk in den Abmessungen von 2,20 x 1,30 x 0,90 m stammen aus dem nahen Steinbruch von Vers und wurden in der Breite in zwei gleiche Hälften von 0,65 m geschnitten, was der Stärke der Mauern entspricht. Der Steins wurde mit drei gesägten, glatten und
Die rauhe, unregelmäßige Steinoberfläche prägt den Innenraum, die glatten Flächen charakterisieren die äußere Gebäudehülle.
Der Übergang vom südlichen zum nördlichen Gebäude ist mit einem luftigen Dach überdeckt und bildet einen Hof.

Die Konstruktion


Die Mischung aus einem kostengünstigen Material mit einer hohen Speicherkapazität, welches tragende Struktur, Außen- und Innenverkleidung, thermische und akustische Isolation darstellt, eine auf ein Minimum reduzierte Bearbeitung und eine einfache und daher einfache und schnelle Ausführung der Konstruktion ermöglicht es die Baukosten, trotz einer Konstruktion aus massivem Stein mit einer Dicke von 65 cm, auf dem Niveau eines landwirtschaftlichen Hangars zu halten.
links: Der Raum für das Büro
rechts: Das große Raumvolumen des nördlichen Gebäudeteils erhält durch die Reihung der Stützen einen fast sakralen Charakter.
Der Lagerraum: Gebäudestruktur und Material sorgen für optimale, klimatische Bedingungen zur Lagerung des Weines.

Axonometrie, o. M.

Baudaten
Objekt: Weinkeller „Les Aurelles“ in Nizas (34)
Bauherr: GAEC Les Aurelles
Nutzer: GAEC Les Aurelles
Standort: Lieu-dit Les Vignails, 34420 Nizas
Bauzeit: 4 Monate
Fertigstellung: November 2001
Baukosten: 380'000 Euro
L'EMPREINTE
ARCHITECTURE
CONFORT
ENVIRONNEMENT

Réalisations
La cave des Aurelles à Nizas
Collège de Bastia et de Soissons
Ecole maternelle à Haguenau
Centre culturel à Sélestat
Media Academy à Heidelberg

Bâtisseurs
Piet & Hilde Daem, architectes

Patrimoine vivant
L'art et l'industrie de Roubaix
Palais de justice d'Épinal

A la maison
Pavillon dans le Morbihan
QUAND LA PIERRE EST TIRÉE

Construite d'une traite à partir d'un même bloc de pierre, la cave des Aurelles est un écrin pour le vin, écologiquement contrôlé et thermiquement régulé : un petit chai d'œuvre.

Gilles Perraudin construit pierre à pierre une œuvre nouvelle. Depuis la petite exploitation viticole relancée par ses soins sur les Costières de Nîmes, l'architecte mène de front vignoble et agence dans une même vision du long terme. A son arrivée au début des années quatre-vingt-dix, il découvre les carrières de Vers, celles-là mêmes qui ont fourni aux Romains le matériau du pont du Gard. Il a tôt fait d'envisager la construction à partir des blocs bruts d'extraction laissés sur le carreau, car impropre à la découpe de parements, balustrades et autres pièces ornementales en raison de la présence de poches d'argiles ou de défauts d'aspect. Avec ces blocs déclassés et promis au remblaiement du site, il s'exerce à un premier appareil de pierres cyclopéennes assemblées à sec pour son propre chai : une bâtisse de plain-pied de 900 m² distribuée...
autour d'un patio central (cf. n°41 - juin 1998). Après ce galop d'essai entrepris à ses frais, il élargit et affine sa conception sur le centre de formation des apprentis de Marguerittes, à la périphérie de Nîmes (n°47 - décembre 1999). Lauréat pour le collège de Vauvert, il est stoppé en plein élan à l'appel d'offres pour dépassement de prix, les entreprises de BTP rattrapant alors des années de vache maigre et de prestations bradées...

Professeur à Montpellier, Gilles Perraudin fait école, creusant imperturbablement le filon. Il y enseigne de front la haute qualité environnementale et le développement durable appliqués à l'architecture, avec la pierre comme matériaux de prédilection.

**Simple appareil**

En construisant son propre chai en pierre du pont du Gard, Gilles Perraudin a fait des émules au pays. Réputée pour son vin rouge, la cave des Aurelles a pensé à lui pour ériger ses nouveaux bâtiments d'exploitation selon les normes d'une viticulture biologique qui gagne chaque année des adeptes. Le vin manifestant une extrême sensibilité à son environnement, tous les matériaux employés dans la construction doivent répondre à une exigence de haute qualité environnementale. Trop de contaminations ont été constatées, liées au traitement des bois ou aux adjonctions du béton...

Echaudés, les viticulteurs du Bordelais ont donc suscité la création d'un laboratoire spécialisé, Exel, pour garantir et labelliser les matériaux de construction. Pour sa construction, la cave des Aurelles recourt à ces "produits verts", notamment les longrines en béton et les houards de brique, mais le principal atout reste la pierre massive qui en constitue le gros œuvre. Comme au domaine des Pierres Plantées, il s'agit de blocs bruts directement issus du front de taille — ici de 2,20 x 1,30 x 0,90 m — et simplement sciés en deux pour en ramener l'épaisseur à 0,65 m. Dressés au moyen d'une grue mobile sur une simple arase de béton, ces demi blocs composent un appareil cyclopéen — ici jointoyé à la chaux pour assurer l'étanchéité à l'air — dont le module de base s'impose au projet : il en règle la géométrie.
Prix Pierre


Les deux faces d'un bâtiment itinéraire chaînant remise agricole, bureaux, cour d'entrée, cuverie et chai semi-enterré.

et en fixe les dimensions.

L'architecte en a dessiné tout le calepinage, limitant les coupes spéciales à de rares éléments : clés de voûte des arcs plats disposées en lineaux des trois porches (3,50 m) et plots supportant l'acrotère au-dessus du bandeau d'éclairage réalisé avec un profil en verre armé moulé. Le prix de cette maçonnerie ressort à environ 85 euros hors taxe du mètre carré.

Gilles Perraudin vit la contrainte du module comme une libération, la conception se jouant à l'infini des règles strictes de dimensionnement et d'assemblage. Débarrassé de la tentation formelle et autres chimères architecturales, il se dit libre de se concentrer sur l'essentiel, à savoir la lumière et la matière, en privilégiant le sens et le silence, ce vers quoi son architecture tend.

Sillon bâti

A ce jeu, la simplicité est de rigueur et les subtilités architecturales s'écrivent directement dans l'appareil de pierre. Le bâtiment se résume à un linéaire bâti implanté sur un axe nord-sud et scindé en deux corps autour d'une petite cour de service, entrée principale...
de l'édifice. Au nord de ce sillon, les fonctions principales : cuverie, chai de vieillissement et stockage du vin. Au
sud, les bureaux, le stockage des produits agricoles et le hangar du matériel. Ce volume d'un seul tenant (61 m
de long sur 11 m de large et 5,60 m de haut) est partiellement enterré au nord, sur les quarante mètres du bâtiment hébergeant les fonctions stratégiques de la vinification.

L'inertie est redoublée en toiture par une couverture plantée mélangée terre et pouzzolane sur 40 cm d'épaisseur, véritable bouclier thermique. Le volume intérieur règne sur toute la longueur, balisé de deux files de piliers en pierre et souligné des bandeaux flanqués de fenêtres : une nef dont les collatéraux sont occupés par les cuves, les tonneaux et les stocks.

Dégagée en prove, la partie administrative et exploitation agricole se signale par la frise d'éclairement des bureaux dont le motif architectural accompagne la trouée de la cour d'entrée. Chapeautée d'une pergola de bois, elle est défendue par une superbe porte cochère dont l'acier brut stabilisé se retrouve sur tous les ouvrants. La masse de l'édifice scarifiée de bandeaux, ponctuée de boutisses et trouée de porches s'accorde au site et se fond dans le ciel dans un contrepoint de lumière et de matière. Avec cet ouvrage réalisé dans le budget habituel des constructions agricoles, Gilles Perraudin n'a pas fini de faire école dans le secteur viticole.

François LAMARRE

LE DISPOSITIF EN NEF
AVEC COLLATÉRAUX POUR
LA COUVERTE ET LES CHAIS.

Fonctionnement bioclimatique :

Le propos de Perraudin est bien rodé. Tout d'abord, la pierre répond de façon exemplaire aux préoccupations d'un monde en questionnement sur son avenir et son développement. Elle existe à l'état naturel et ne fait appel à aucune énergie pour sa fabrication, sinon celle requise pour son extraction et son transport. Aucun produit chimique n'entre dans sa composition et elle n'exige aucun traitement. Elle garantit des chantiers propres, sans déchets. Son impact sur le site est restreint et peut être aisément circonscrit de manière à préserver l'environnement naturel, arbres, etc. Enfin, le Pierre est recyclable – ou plutôt réutilisable – et retourne sans problème à la terre, sa matière originelle. "L'histoire de l'architecture est pleine de ces réalisations faites à partir de pierres empruntées à d'autres édifices plus anciens", rappelle Perraudin. Notons enfin la diversité d'un matériau disponible à l'infini, sous de multiples aspects à travers le monde. Est-il ensuite besoin de dire que la pierre massive est le matériau idéal pour garantir l'efficacité thermique d'un bâtiment ? Elle est donc tout indiquée pour la construction de caves ou de chais, le lissage des températures étant une clé de la vinification et du vieillissement. L'inertie propre à la pierre massive (65 cm d'épaisseur) est ici combinée avec un système de refroidissement d'air par puits canadien pour maintenir une température constante, notamment pendant la saison chaude tant redoutée. Un circuit de tubes PVC de 80 mètres linéaires est enterré à proximité des 3 et 4 mètres de fond pour absorber l'air qui circule dans les frigos. Le bâtiment est conçu pour un ventilateur active le système. Au cours de la nuit, l'air refroidi sert de murs les frigos, lesquelles sont utilisées au cours de la journée. Par sa porosité, le calcaire de Versailles se prête remarquablement à l'exercice. Le système est relié au cours de la journée dès qu'un différentiel de température est constaté. Il fonctionne également à l'inverse en hiver, quand les températures viennent de chuter. L'air se réchauffe alors dans le circuit enterré. Les conditions climatiques locales rendent toutefois cet usage moins nécessaire.
1. Cave des Aurelles, Les Aurelles wine storehouses, Nizas (Gard)
Sa majesté le vin exige des soins amoureux et d'étonnantes précautions. Par exemple, il n'est pas question d'élèver un grand cru dans un bâtiment dont les émanations pourraient altérer ses qualités. Pour obtenir de bons résultats, il faut penser écologie, innocuité des matériaux, traquer les produits chimiques.

D'où l'appel de Basile Saint Germain et Karl Mauguin à Gilles Perraudin pour construire les caves de leur domaine des Aurelles à Nizas près de Béziers. Eux aussi ont été frappés par les chais de Vauvert (voir T & A n°442). Leurs pierres massives à fort pouvoir d'évocation sont idéales pour une bonne maturation du vin. Leurs architectures contemporaines est un indéniable facteur de notoriété, le coût de construction et la rapidité de réalisation étonnants.

Pour ce programme, la pierre brute prouve son efficacité. Loin d'en faire une panacée, Gilles Perraudin choisit d'autres matériaux si besoin, comme pour son projet d'extension, en cours, de l'Ecole d'Architecture de Vaux-en-Velin.

La pierre n'est pas fabriquée mais donnée par la nature.

Wine-making demands loving care and astonishing precautions. There is no question of perfecting a "grand cru" in a building whose own by-products can alter a wine's qualities. Therefore, in order to obtain good results, thought has to be given to ecology, the materials must be innocuous; any chemical products the building could produce must be banned.

It was with all this in mind that Basil Saint Germain and Karl Mauguin called upon G. Perraudin to build the wine storehouses for their vineyard near Béziers. Like others, they too had been struck by the Vauvert wine storehouses (T & A n°442), whose highly evocative, solid stones, was ideal for maturing wine.

An undeniable factor in their fame was their contemporary architecture, the construction costs, and the astonishing speed with which they were built.

For this programme, untreated stone again proves its effectiveness. Far from making it a panacea, Perraudin chooses other materials if need be, as with the extension of the Vaux-en-Velin school of architecture, which he is currently working on. Stone is not manufactured, but is a gift of nature, and here its cost is low. When it is fashioned into large chunks, the mason's work is kept to a minimum, in inverse ratio to...
La pierre est structure et parement basé sur une géométrie très calculée de l'assemblage et de la pose des blocs.
The stone is structure and facade based on a carefully calculated geometry of the way in which the blocks are assembled and laid.

* Détails de l'auvent:
1. Vis tête plate 8/120 + rondelle d'étanchéité. Joint de compression caoutchouc.
2. Profil U et inox 30/40.
3. Fond de joint. Reglit.
4. Platine de fixation au soulèvement des poutres principales posées sur cales.
nature. Ici son coût est faible. Découpée en épaisseur considérable, ses traits de coupe sont réduits au minimum, à l' inverse de ceux nécessaires à la taille de la pierre agrafée. Tirée des carrières de Vers, près de Remoulins, elle est extraite en blocs de grande dimension, coupés en deux sur place aux côtés 0,65 m de large x 0,90 m de haut x 2,20 ou 2,30 m de long. Transportés par camion sur le site, ils sont positionnés à partir d'une semelle filante en béton par grue mobile. Seul un lit de chauss facilité le calage. Montage ultra rapide comme le montre la chronologie du projet : décembre 2000, premiers contacts avec l'architecte ; octobre 2001, livraison du bâtiment. En termes de haute qualité environnementale, la pierre est inerte, réutilisable, re tailiable, susceptible de servir, au final en remblai. Trop simple ? Les inévitables disciples devraient se méfier. Un matériau, si beau soit-il, n'est qu'un des constituants de l'architecture. A Nizas, rien n'est laissé au hasard. Les chais s'allongent nord-sud dans la pente qu'ils utilisent pour en partie se tapiser, scandés en deux ensembles d'inégales longueurs, reliés par une entrée transversale couverte de verre armé d'où la lumière pleut. Le calcaire coquillier, granuleux et doux, est à la fois structure, parement, stéréotomie du plein et géométrie des vides, marqués ponctuellement par des bandeaux filant de verre (armé encore) au droit des murs. A l'intérieur, flottent des souvenirs de basilique, de temple, emportés par la puissance d'une création contemporaine et par l'intelligence de ses solutions : piles de pierre, dalles de toile en houillé de terre cuite, repris par des poutres en béton transversales dans le plan du plafond, dont la masse se dissout en périphérie dans la luminosité du jour filtrant d'un léger décalage de toileture. Un système de puits canadiens assure une ventilation quasi naturelle (amplitude de 14 à 21° sur l'année). C'est tout, aussi difficile que la simplicité, l'accord de la concision et de la plénitude.

Axonométrie du montage : pierre, poutres de béton armé, poutrelles et houillons céramique, Réglit et panneaux. A droite, façade ouest. Axonometric presentation of the erection: stone, reinforced concrete beams, reinforced ceramic joists and hollow ceramic blocks. Réglit and purlins. To the right, the west elevation.
Sol en béton de fibres, colonnes de pierre, poutre de béton armé au droit du plafond de poutrelles céramique armée et houdis de céramique, surignée par la lumière rasante filtrant d’un léger décalage de toiture.

Flooring in fibrous concrete, stone columns, reinforced concrete beam at right angles to the ceiling of joists in reinforced ceramics and hollow ceramic blocks, underlined by the low-angled light filtering through a slight gap in the roof.
that required to create stone cladding. From the Vers quarry, not far from Remoulins, the stone was quarried as huge hunks, then cut in two (at the quarry) creating 0.65 m deep, 0.90 m high, 2.20 or 2.30 m long pieces. Transported to the site by forsy, a mobile crane was used to place them in position on a concrete footprint. Only a layer of lime aids the keying. The speed of the method is reflected in the project’s chronology: December 2000, first contact with architect; October 2001, handover of the building.

In terms of high environmental quality, stone is inert, can be re-used, re-cut, is highly recyclable, until it finishes its life as infill. Does this seem just too easy? Those tempted to emulate should be wary. A material, no matter how handsome, is only one of the components of architecture. For Les Aureilles project, nothing was left to chance. The wine storehouses stretch out north-south on the slope in which they take partial refuge. They form two groupings of unequal length, linked by a through entrance, covered by Réglet, through which light floods. The shell encrusted, soft, gritty limestone, is at once structure, infill, stereotomy of the solids and geometry of the voids, and marked occasionally by ribbons of glass (again Réglet), at right angles to the walls. Inside, hover memories of a basilica, a temple, carried away the power of a contemporary creation and the intelligence of its solutions: stone piles, roof slabs in hollow ceramic blocks, supported by concrete cross beams in the plane of the ceiling, whose mass dissolves on the periphery in the luminosity of the daylight that filters through a slight setting back from the roof. A system of underground shafts pre-temps the air to ensure a virtually natural ventilation (from 14 to 21 °C throughout the year). That is all, as difficult as it is simple, the harmony of succinctness and plenitude.

† La masse de la pierre cadre les vides et taille des épaisseurs de lumière, avec laquelle joue le calepinage, la granulométrie du calcaire coquiller, le tout transmuté en géométrie vivante.

The stone mass frames the voids and sculpts the depths of the light, which also plays upon the placing of the stones, the granular nature of the shell-shot limestone, the whole transmuted into an invigorating geometry.

— The stone mass frames the voids and sculpts the depths of the light, which also plays upon the placing of the stones, the granular nature of the shell-shot limestone, the whole transmuted into an invigorating geometry.
Dalla relazione di progetto
La cantina Les Aurelles è un edificio destinato ad ospitare le attività agricole. Si tratta di una costruzione in blocchi di pietra che utilizza l’inerzia termica della pietra come fattore di protezione e di conservazione del vino. Lo spessore dei muri della copertura, la scaricità delle aperture e l’utilizzazione di pozzi canadesi (rete di tubi laterali al suolo per temperare l’aria di ventilazione) contribuiscono al raggiungimento dell’obiettivo: ottenere una temperatura che non superi i 22°C neanche nei periodi di forte calore estivo. Tuttavia, la concezione e lo sviluppo del progetto della cantina Les Aurelles incarnano soprattutto il desiderio di restituire alla pietra il ruolo di materiale principale del progetto per favorire l’architettura contemporanea, pur essendo questo progetto che frutto di riflessioni e interrogativi sulla “scrittura architettonica”. I limiti imposti dalla tecnologia delle costruzioni con enormi blocchi di pietra sono considerevoli. In pratica è possibile solo un’operazione: posare una pietra sopra l’altra. Ma si potrebbe anche dire che queste rigide regole hanno l’effetto di “disinibire” il creatore offrendogli uno spazio creativo libero. Così la costruzione, eliminando le inibizioni, ribalta la forma, sviluppa l’immaginario individuale dalle sue dimensioni fisiche. Ma la costruzione libera anche l’architetto, permettendogli di creare un luogo che riafferma la fermezza e la coerenza del progetto. A nord trovano posto le funzioni principali che riguardano la fermentazione, l’invecchiamento e la conservazione del vino. A sud gli uffici, lo stoccaggio dei prodotti e la zona riservata agli attrezzi agricoli. Il blocco nord, lungo circa 40 metri, è in parte interrato. È una soluzione che permette di minimizzare la temperatura circostante. A sud il blocco è collocato a 8 metri dall’edificio, ad assicurare il buon equilibrio termico. Il sistema di ventilazione è eseguito da pozzi canadesi che mitigano la temperatura dell’aria, assicurando la risalita delle estremi estremi. I locali occupano la totalità dell’altezza dell’edificio e sono rischiarati in modo naturale dalla fonte di luce situata nella parte alta del muro. Il blocco sud prevede, al primo piano, lo stoccaggio dei prodotti e la zona riservata agli attrezzi agricoli, alcuni uffici illuminati da una serie di finestre verticali rivolte ad est, verso il panorama, e infine all’estremità sud si trova la rimessa del materiale agricolo che è obbligatoriamente isolato dagli altri reparti. La costruzione è in blocchi di pietra spessi 65 cm assemblati mediante giunture a calce naturale. Tutto l’edificio è concepito per far parte della risorsa di una cava particolare in cui l’estrazione dei blocchi ha permesso l’uso di pietre segate su tre facce per garantire le dimensioni delle basi e la finitura esterna. All’interno il muro conserva le tracce della sua estrazione diretta dal pavimento della cava. La copertura è sorretta dai muri e da una serie di doppie pali che delimitano come una navata i corridoi collaterali occupati dai troni o dai depositi. Le travi principali in cemento attraversano la navata poggiandosi sui piloni a cui si appoggiano le travi precomprese del passaggio secondario. Solai, travi e interessi
sono interamente in terracotta e il soffitto presenta una superficie continua di materiale rosso mattone. L'impermeabilizzazione e l'isolamento sono garantiti da una miscela pesante (pozzolana e terra vegetale) dello spessore di 40 cm. Gli infissi esterni sono in acciaio ossidato e stabilizzato e le prese di luce sono chiuse da vetri stampati e, a strato, sono coperti da una struttura di legno grezzo che ripara dal sole e protegge i semplici profili di vetro armato. L'edificio dalle forme semplici si impone con discrezione nel paesaggio. Il ritmo delle aperture, la vibrazione delle luci, il gioco dei materiali (pietra, vetro, acciaio) è pensato nell'ambito di una ricerca di equilibri sottili e sapienti. Un esterno liscio e brillante si oppone a un interno rustico e in penombra. Il soffitto, come un cielo rosseggiante pieno di stelle, si libra sui muri che sono come le pareti di una cava. La massa straordinariamente pesante dell'edificio conferisce un aspetto di intensa leggerezza e la rugosità si oppone alle luci dolci e carezzavoli. Gilles Peraudin

prospetto est, sezione longitudinale e pianta del piano terra. Legenda:
1. deposito materiale agricolo
2. stoccaggio prodotti asciutti
3. corte
4. impianti
5. deposito invecchiamento
6. magazzino

east elevation, longitudinal section and ground floor plan. Legend:
1. agricultural material
2. dry materials storage
3. court
4. utilities
5. age dry storage

Spaccati assonometrici con la collocazione dei blocchi di pietra.

axonometric cutaways with positioning of the stone blocks
Wineries Bodegas
Architecture & Design
Arquitectura y diseño
Les Aurelles' most unusual feature is that it’s made almost entirely of cut stone. The mere fact that the architect had the patience and perseverance to work with this material and the attendant technique and aesthetics makes the building well worth a close look. Upon doing so, one discovers that the stone has everything going for it, except perhaps ideas – though the fact of the matter is that the same could be said of all the buildings featured in this book.

Though heavy and massive, cut stone has numerous advantages, including its remarkable ability to retain heat and deaden sound. Although the stone used here (which is the same as that in Nîmes’s Pont du Gard in France) is too fragile for use as exterior cladding, it is inexpensive and easy to assemble.

But cost factors are not the only sound reason to make a cut-stone construction. This material also has ecological attributes, and this makes sense for wine – a natural product par excellence.

The photos of Les Aurelles clearly show how beautiful it is, particularly in the play of light on the stone – although it may seem paradoxical to talk about “light” in connection with the world’s most opaque building material. But there’s no paradox at all. The stones used to construct the winery were only cut on three sides (to obtain dimensions that would result in horizontal courses), whereas on the inside walls traces of the extraction from the quarry are still visible. The only natural light that enters the winery comes from an opening in the top of the walls. In combination with the rough surface of the stone, this indirect light creates a luminous diffuseness that dovetails perfectly with the aroma of the wine fermenting in the barrels – and the silence that pervades the entire setting. A true feast for the senses.

La particularidad de Les Aurelles consiste en ser, casi en su totalidad, de piedra de sillería. La persistencia con la que el arquitecto buscó promover este material, la técnica utilizada y su estética merece que examinemos el edificio detenidamente. Descubrimos entonces que se le debe mucho a este material, excepto tal vez las ideas; pero, ¿acaso no hay ahí algo en común con el resto de los edificios que se presentan en este libro?

Algunas de las ventajas de este procedimiento es que, al ser pesada y maciza, la piedra ofrece una destacada inercia térmica e insonorización; además, este material (el mismo que se utilizó para edificar el puente de Gard en Nîmes, Francia) al ser demasiado blando para emplearlo de paramento, no es muy costoso, y su ensamblaje parece un juego de niños.

Pero estos argumentos no se reducen solamente a los aspectos económicos, sino que utilizar piedra de sillería tiene a su vez la intención de contribuir a la ecología, lo cual es lógico, puesto que el vino es ante todo un producto natural.

Finalmente, las imágenes de Les Aurelles ilustran su belleza, sobre todo con los efectos de la superficie revelados por la luz. Puede parecer paradójico referirse a la luz empleando la materia más opaca que existe; sin embargo, no lo es. Las piedras utilizadas para la construcción de la bodega se tallaron solamente por tres de sus lados, para garantizar las dimensiones de asentamiento y el acabado exterior, mientras que en el interior, el muro conserva las huellas de su extracción directa de la cantera. La única iluminación natural dentro de la bodega proviene de una ranura que se ha dejado en la parte superior de los muros. Esta iluminación indirecta junto con la superficie rugosa de la piedra crea una sensación de luminosidad difusa que armoniza con los aromas exhalados por el vino en las barricas; todo esto en un silencio casi tangible: una fiesta para los sentidos.
Architecture et vin, la rencontre de deux cultures

Elle indique l'émergence d'une attitude culturelle inédite dans la production et le commerce du vin. Pour le moment, outre le secteur de la vinification, il semble que le phénomène touche aussi les grandes maisons de mode. L'architecture de qualité a toujours communiqué des symboles. Mais ce rôle réservé aux typologies emblématiques et fortement représentatives aux plans politique, économique, culturel et religieux, comme les musées, les bibliothèques, les mairies, les églises, les banques et les universités, s'étend à présent au monde de la production vinicole. De fait, une clientèle avisée en appelle toujours davantage au star-système de l'architecture contemporaine pour ajouter une nouvelle valeur au dispositif complexe de la stratégie commerciale qui tourne autour de l'univers du vin. Si la liste des réalisations architectoniques de haut niveau, construites au cours des dix dernières années dans les zones de production vinicole les plus diverses, ne cesse de s'allonger, elle témoigne aussi d'une diversité d'intentions, de parcours et de stratégies qui correspondent à des visions différentes, voire opposées, du rôle de l'architecture en relation avec le sol et le paysage, la production et le marché, l'histoire et la culture. Comparé au panorama des années 1980, caractérisé par la ligne historicipe de la "renaissance œnologique" bordelaise et la montée postmoderne de la Napa Valley, nous sommes aujourd'hui en présence d'un cadre inédit, dans lequel coexistent, sur la scène internationale, autant de positions que d'approches conceptuelles, méthodologiques et linguistiques différentes.

Dans les nouveaux domaines vinicoles, sans lien aucun avec des structures existantes, l'orientation dominante exclut du projet toute articulation dans les volumes comme dans les typologies qui retrouverait le sens traditionnel du complexe agricole. De nombreux projets ont pour fondement premier la pure séquence linéaire des espaces techniques et fonctionnels, groupés en un seul volume, en compagnie des lieux destinés à l'accueil, à la dégustation, aux bureaux, etc.

Ce minimalisme formel est associé à une recherche raffinée sur les matériaux de construction et leurs valeurs visuelles. La tendance, aujourd'hui, veut qu'on associe intimement, par leur intermédiaire, la cave et la terre cultivée en vigne, ou terroir. Cette tendance est représentative de la volonté de recréer, dans la vinification contemporaine, une relation directe, terrienne, entre le lieu cultivé et le produit.

C'est cette recherche qui a présidé à la construction des caves désormais célèbres de deux concepteurs, Herzog
& de Meuron et de Gilles Perdaun, qui ont choisi la pierre locale comme matériau "parlant" de leurs architectures. Mais bien que les premiers comme le second élaborent le thème du mur en pierre, leur conception constructive respective est nettement divergente.

La Dominus Winery des architectes suisses, construite en 1998 à Yountville, dans la Napa Valley californienne, pour le célèbre viticulteur bordelais Christian Moueix, utilise le sombre basalte du lieu, concassé et contenu dans des cages métalliques empruntés à l'ingénierie hydraulique. Le mur ainsi formé revêt le long parallélépipède horizontal qui abrite le dispositif fonctionnel sophistiqué de la production, dans une succession d'espaces articulés. Cette "peau" en pierre, épaisse et poreuse, formée de blocs de dimensions variées, est pensée comme une masse inactive isolant thermiquement, dans une région où l'amplitude entre les températures diurne et nocturne est très forte. Elle constitue un signe unique et précis, intégré dans la trame géométrique du vignoble et, par son matériau, en accord profond avec la terre brute du lieu.


Travaillant sur l'essentiel, l'architecte atteint ainsi ce qu'il se proposait dans cette intervention : construire un milieu naturellement climatisé en tirant parti de l'incertitude thermique des murs en pierre et, par un geste archaïque, "pierre sur pierre", créer un édifice qui soit en mesure de lier, à travers un matériau local noble, l'architecture à la terre.

Cette tendance à réunir le programme fonctionnel dans un seul volume linéaire, signe distinctif de l'architecture contemporaine des bâtiments de production viticole, propose d'autres variantes originales dans des réalisations récentes, comme la Bodega Viña Las Niñas à Santa Cruz, au Chili, de Mathias Klötz, ou les Bodegas Marco Reale à Olite, en Navarre espagnole, de Francisco Mangado, qui privilégient la recherche formelle et les matériaux alternatifs.

En Espagne, dans la région viticole de La Rioja, les Bodegas Ysios, construites par Santiago Calatrava, à Laguardia, ont été sciemment conçues dans un but publicitaire : "Atirrer l'attention et frapper l'imagination des consommateurs et des visiteurs". Calatrava a imposé au modèle fonctionnel de la "boîte" linéaire deux mouvements ondulatoires, l'un horizontal, l'autre vertical, qui se conjuguent entre eux. Il en résulte une forme dynamique qui s'affirme dans le paysage autant par son analogie que par son opposition avec lui. L'architecture est fragilisée entre le rythme ondulé du toit et la ligne de crête des montagnes en arrière-plan. L'opposition naît des différentes "températures" des matériaux : la "chaleur"


Caves Les Aurelles
Nizas, France, 2001

L'emploi programmatique de la pierre, thème central de la construction, est fondé sur la conviction qu'une architecture massive exprime son attachement à la terre à travers la force de gravité qui la lie à celle-ci. Tous les aspects de la cave de Nizas — formel et paysager, fonctionnel et distributif, et bien évidemment constructif et technique — sont donc régis par la volonté de mener une expérience poétique qui, à travers l'assemblage de grands blocs de pierre locale, confie au matériau l'exégèse du projet. La cave viticole devient alors l'occasion d'une réflexion de grande portée, surtout méthodologique, linguistique et constructive, où l'aspect expérimental défie les habitudes et les pratiques contemporaines qui relèguent l'emploi structural de la pierre aux interventions de restauration, et refusent à ce matériau plein de noblesse, qui a été l'interprète de la quasi-totalité des constructions du passé, un rôle actuel. Or, selon Perraudin, en ne permettant à ce type de construction qu'une seule opération — poser une pierre sur une autre —, on ouvre à l'architecte, à travers ce système très rigide, la possibilité de se libérer de ses inhibitions et d'entrer dans un espace de création immense. La contrainte, qui affranchit l'imaginaire individuel de ses liens physiques, écrit aussi Perraudin, libère l'architecture et ouvre une distance entre elle et son auteur ;

celui-ci est alors poussé, dans une espèce de rapport de force, à centrer son action sur le seul fait architectonique. Dans la mesure où le poids spécifique du matériau, les règles rigoureuses de son assemblage et son implacable système de formes s'imposent en priorité, il ne reste plus à l'architecte qu'à se concentrer sur l'essentiel : le silence et la lumière ou, si l'on veut, la matière et la valeur plastique et spatiale que l'architecture est en mesure d'exprimer. Dans les caves Les Aurelles, la pierre reconquiert son exclusivité en devenant à la fois structure, diaphragme, protection, ornement. Et c'est à elle aussi que Perraudin confie le soin de stabiliser la température ; la pierre mise en œuvre de cette manière devient effectivement un matériau idéal pour la construction d'un milieu et d'un microclimat appropriés à la conservation du vin. Bien qu'entouré de ses vignes, l'édifice est situé non loin d'un village et en bordure d'un lotissement récent ; c'est donc son caractère hiératique qui l'impose dans cet environnement, dont il respecte les géométries sans pour autant s'en inspirer. La cave est en effet composée d'un seul bâtiment, qui se déploie en longueur.
sur un axe nord-sud (61 mètres de long, 11 mètres de large et 5,60 mètres de hauteur). L'interruption asymétrique, dans la continuité du volume, correspond à la cour, couverte d'une structure en damier, en bois brut. C'est par cette cour que l'on accède aux deux blocs dans lesquels l'ensemble est articulé. Au nord, sur une longueur de 40 mètres en partie enterrée, se succèdent les locaux de la fermentation, du vieillissement et du stockage ; au sud, le rez-de-chaussée est occupé par l'entrepôt des machines agricoles, et l'étage par le local où l'on stocke les produits secs. Les fenêtres verticales du front estidentifient la zone des bureaux.
Le bloc nord est éclairé, en revanche, par une fente horizontale continue, située en haut du mur extérieur ; c'est l'unique source de lumière naturelle pour les espaces qui abritent, sur une double hauteur, l'élaboration et le vieillissement du vin. Des astuces prévues par le projet et des dispositifs techniques particuliers — la position des locaux sur le côté nord de l'édifice, leur enfoncement partiel dans le sol, l'épaisseur de la couverture, la rareté...
des ouvertures, l’emploi de puits de ventilation canadiens pour le contrôle de l’aération — permettent d’obtenir des conditions idéales pour la vinification et, en particulier, une température de 22 °C d’un bout à l’autre de l’année. Les blocs de pierre mis en œuvre (65 centimètres) sont extraits du “pavement” de la carrière, de manière à obtenir une coupe sur trois faces. Ils sont superposés selon un ordre préétabli et jointoyés avec de la chaux naturelle. L’auteur les emploie aussi pour la structure de la couverture, où ils sont alors associés à deux rangées de piliers de section rectangulaire qui confèrent à cette salle, comme souvent dans ce type de lieu, l’aspect d’une nef où s’échelonnent des piliers en béton et que ferme une structure de poutrelles et de tuiles. Les prises de lumière, en verre estampé et armé, accentuent le contraste entre un extérieur clair, lisse, compact, et un intérieur rugueux, rustique, inondé de lumière : le plafond, “tel un ciel rougissant plein d’étoiles”, repose sur les murs pensés comme les parois d’une carrière.

En haut
Vues des locaux de la partie nord du bâtiment abritant des cuves et des fûts.
Les plus beaux CHAIS du monde

Hans HARTJE & Jeanlou PERRIER
La cave des Aurelles a cette particularité d’être presque entièrement en pierre de taille. La patiente obstination avec laquelle l'architecte cherche à promouvoir ce matériau, cette technique et l'esthétique qui en découle, vaut qu'on y accorde un peu d'attention. On découvre alors que la pierre a tout pour elle, sauf peut-être les idées reçues. Mais n'est-ce pas là précisément un point commun à l'ensemble des bâtiments présentés dans ce livre?

Voici quelques-uns des avantages du procédé : lourde et massive, la pierre offre une remarquable inertie thermique et phonique ; par ailleurs, la pierre utilisée (la même dont est bâti le pont du Gard) étant trop tendre pour l'usage en parement, elle est peu chère ; enfin son assemblage est un jeu d'enfant.

Mais les arguments avancés ne se résument pas aux seuls aspects économiques. Utiliser la pierre de taille a également valeur de manifeste pour une certaine écologie, ce qui paraît logique vu que le vin est avant tout un produit naturel.

Les images illustrent l'aspect esthétique, avec en particulier des effets de surface révélés par la lumière. Se référer à la lumière tout en employant la matière la plus opaque qui soit peut paraître paradoxal. Or il n'en est rien. Les pierres ayant servi à la construction du chai ont en effet été découpées sur seulement trois faces (pour garantir les dimensions d'assise et la finition extérieure), tandis qu'à l'intérieur, le mur garde les traces de son extraction directe du « carreau » de la carrière. La seule lumière naturelle à pénétrer à l'intérieur du chai provient d'une fente laissée en haut des murs. Cet éclairage indirect associé à la surface rugueuse de la pierre crée une impression de luminosité diffuse qui s'accorde à merveille avec les arômes exhalés par le vin en barriques, le tout dans un silence presque tangible : une fête pour les sens.
Les constructions viticoles tiennent une place particulière dans la problématique de la qualité architecturale des bâtiments agricoles. Si pour certains producteurs les performances fonctionnelles, accompagnées de quelques tuiles de pays censées refléter l’ancrage au terroir, restent la référence, de récentes publications mettent en évidence l’architecture innovante d’autres secteurs. Dans des contextes régionaux différents et contrastés, certaines réalisations démontrent l’intérêt du monde viticole pour la création et les capacités des concepteurs à inscrire une architecture résolument contemporaine dans des sites de qualité paysagère souvent exceptionnelle.

Le constat est identique à la consultation du référentiel « 50 bâtiments agricoles ayant fait l’objet d’une démarche architecturale », réalisé par le CAUE du Loiret à la demande de la Fédération nationale des CAUE et du ministère de l’Agriculture, de l’Alimentation, de la Pêche et des Affaires Rurales. Parmi les édifices sélectionnés par les acteurs du monde rural, un certain nombre de constructions viticoles se révèle prometteur, alors que le domaine des bâtiments agricoles reste, malgré les 10 millions de m² construits chaque année, peu
Un goût commun pour l’innovation

Dépassant les standards des bâtiments agricoles reconnus comme « architecturalement corrects » (emploi du bardage bois et accompagnement de plantations), véritable œuvre à tel point que l’acte de construire est considéré comme une œuvre, les domaines de renom, mais aussi des vins nouveaux soucieux de valoriser leur image de marque, font appel aux grands noms de l’architecture pour la réalisation de leur parc immobilier. Les exemples, en France et à l’étranger, sont nombreux et la liste des maîtres d’œuvre s’apparente au bottin de l’architecture internationale regroupant Mario Botta, Sergio Calatrava, A. Coccetto, D. Eckler, S. Holl, Herzog et de Meuron, T. Kundig, Rafael Moneo, O. Cruz Ovalle, Gilles Perreau, Jean-Michel Wilmotte, ... pour n’en citer que quelques-uns.

À l’évidence, certains producteurs ne renoncent pas à inscrire les qualités ancestrales de leurs productions dans des cadres contemporains, liant ainsi émotion architecturale et émotion gustative. Il est vrai que cette relation n’est pas neuve, en témoigne la longue histoire des domaines du Bordeaux. L’intérêt des consommateurs pour les paysages, le développement du tourisme viticole, ou la forte valeur ajoutée de certaines productions ne sont pas étrangers au recours à une architecture de qualité. Au-delà des intérêts économiques et des pressions sociales, une perception commune relie l’architecture et le vin celle qui relève de l’émotion et du plaisir des sens.

De nouvelles images de marque

Les débats qui traversent la viticulture sur la nature culturelle du produit en témoignent. Les oppositions entre « vin de marque » mettant en avant le cépage, et « vin authentique » ancré dans le terroir ne sont pas éloignés de ceux qui opposent les tenants d’une architecture quotidienne, ancrée dans le contexte et les autres qui développent une vision conceptuelle de l’architecture. Dans ces circonstances, l’architecture apparaît gagnante, que ce soit sur des projets modestes ou des productions plus ambitieuses.


Mêmes difficultés, rencontrées dans un contexte fort différent par Bazile Saint Germain pour planter le bâtiment réalisé en pierres massives par Gilles Perreau. Produisant un vin suivant des critères d’agriculture biologique, soucieux de son image de marque mais aussi...
Sylla, coopérative viticole d’Apt.

de donner une cohérence à son exploitation, le maître d’ouvrage a souhaité un bâtiment conçu selon une démarche environnementale. L’implantation dans la pente, associée à l’emploi de maçonneries en pierres massives ourdées à la chaux naturelle, à une toiture végétalisée et à une ventilation des locaux par un puits canadien permet une stabilité thermique des locaux. Dès lors, l’ambiance nécessaire à l’élaboration et à la conservation du vin est assurée de façon naturelle comme dans une cave troglodytique. Les blocs de calcaire de coquillier (2,20 x 0,75 x 0,90 m) cumulent les rôles de structure, de parement extérieur et intérieur, d’isolant thermique et phonique. Ce module, unique sur l’ensemble du bâtiment, assure à la composition architecturale une rigueur dénuée de toute floriture.

D’un point de vue fonctionnel, la construction reprend une typologie classique de construction viticole en disposant les chais dans une partie de l’édifice, le stockage, les bureaux laboratoires et le garage- atelier dans l’autre. Malgré sa surface limitée, le bâtiment présente un aspect monumental et s’inscrit hors du temps tout en recourant à une expression contemporaine dans une démarche de développement durable.


Le projet retenu assure la revalorisation de l’image de marque de la cave par son parti territorial. L’ensemble de la façade sur la RN 100 est retraillé par l’implantation d’un édifice regroupant une boutique de vente au public, une aire de stockage et un espace à vocation culturelle ouvert sur la ville. La limite entre le site agroalimentaire et l’avenue urbaine est matérialisée par un long mur de pierre qui sert de support au projet et articule les différents espaces bâtis et non bâtis.

Au-delà de la façade principale, l’ensemble du site de production est repris et modernisé en concertation avec l’architecte. Ainsi la toiture du hangar principal a-t-elle été réhabilitée dans l’esprit de la construction d’origine en restaurant la sous-face avec un lambris menuisé. A l’extérieur, l’implantation de la station d’épuration s’est accompagnée de la construction d’un bâtiment en bois qui abrite et organise les nombreux édifices techniques de ce type d’équipement. Enfin, le lieu d’implantation, l’aspect des nouveaux silos monumentaux et l’extension des bureaux ont également été confiés à l’architecte. Géré au fil des ans, par un professionnel, le site reprend peu à peu une dimension spatiale intéressante et s’affirme comme un élément marquant de l’entrée de la ville d’Apt. Reste encore à achever la réhabilitation de la façade Est du bâtiment d’origine ainsi que le traitement des espaces extérieurs inclus dans le site de production. Quelles que soient les ambitions qualitatives des producteurs sur leurs vins, aujourd’hui les viticulteurs renouent avec les notions de projet, de concept, de prise en compte des paysages, en somme avec l’architecture.

Comparés à l’espace indifférencié de certains bâtiments agricoles, les bâtiments viticoles s’avèrent des lieux d’expression architecturale porteurs de l’image de marque des produits et constitutifs d’un paysage de qualité. Un exemple à suivre pour l’ensemble des bâtiments agricoles.
Domaine Les Aurelles in Nizas (F)

Architekten: Perraudin Architectes,
16, Rue Jacquey Imbert Colombe, 69001 Lyon
www.perraudinarchitectes.com
Mitarbeiter: Elisabeth Polzea, Olivier Schertenleib
Bruttogeschossfläche: 666 m²
Planungsbeginn: 1999
Fertigstellung: 2001
Anbaugebiet: Languedoc-Roussillon
Kontakt: 8, Chemin des Champs Blancs, 34320 Nizas
www.les-aurelles.com
Önologe: Basile Saint Germain
Preissegment: 12–45 Euro


Nach der Ernte 1995 begannen er und seine Frau mit der Weinerzeugung in den eigenen Weinbergen, von Beginn an nach biodynamischer Methode. Da sie noch über keinen eigenen Keller zum Ausbau der Weine verfügten, suchten sie jemanden, der ihnen behilflich sein konnte. Dies war jedoch äußerst schwierig, da zu der Zeit nahezu alle Winzer in Genossenschaften, sogenannten Cooperatives, organisiert waren, die eine ungeheure Macht in
der Weinbranche darstellen und wenig Interesse an einem Winzer hatten, der seine Weine selbst ausbauen wollte. Zudem hatten die meisten der 
»Maisons des vigneron«, wie die Häuser der Winzer genannt werden, lediglich einen kleinen, unter dem Wohnraum liegenden Keller, der nur schwer extern nutzbar war. »An diesen beiden Punkten 
ware das Projekt fast gescheitert«, sagt Basile Saint Germain.
Fürdigung wurde er dann doch. Nach vier erfolgreichen 
Ernten war klar, dass eigene Räumlichkeiten notwendig wurden. Der befreundete Architekt Eric Castaldi erklärte sich bereit, die Planung zu übernehmen. Mit dieser wurde im September 1999 
begonnen. »Es sollte ein einfacher, funktionaler Bau auf neuem Terrain werden, der sich ideal in die Landschaft integriert«, so Basile Saint Germain. Im 
Laufe der Projektierung kam die Idee, das Gebäude aus massivem Stein zu errichten und hierzu 
Steine aus der Region zu verwenden. Der in Lyon 
ansässige Architekt Gilles Peraudin, dessen 
bevorzugte Werkstoffe seit der Realisierung seines 
eigenen Weinguts in Vauvert (siehe S. 50f.) in der 
Camarque Holz, Erde und Stein sind, übernahm 
das Projekt von Castaldi, der terminlich kaum 
Kapazitäten für die Weiterführung des Vorhabens 
hatte. Als Material wählte man schließlich den auch 
schon für den Pont du Gard, einen römischen Via-
dukt in der Nähe von Nîmes, verwendeten Stein. 
Große, massive Quader aus hellem Kalkstein mit 
einer Tiefe von 65 cm wurden geschnitten und mit 
Lastwagen nach Nizzas transportiert. Bei einem 
Gewicht von etwa 3 t pro Stein kein leichtes Unter-
fangen. Die anfängliche Überlegung, die monolithi-
schen Steinquader miteinander zu verkleben, 
wurde wieder verworfen, da die Auswirkungen des 
Klebers auf das Raumklima nicht bekannt waren. 
Daher kam eine altbergebrachte Konstruktion aus 
römischer Zeit zum Einsatz: Die Quader wurden 
einfach trocken aufeinandergeschichtet, fixiert 
durch ihr eigenes Gewicht, und die Fugen mit Kalk-
mörtel verblendet. Die Steine wirken wie ein Kühlaggregat, das tagsüber Wärme aufnimmt und sie 
nachts wieder an die Umgebung abgibt. Auch das 
begrünte Dach ist als Klimapuffer konzipiert. Die 
schwere Konstruktion mit hohem Substrataufbau 
speichert Regenwasser, das durch Verdunstung 
das Gebäude kühlt. Ein beeindruckender Bau, der 
...

Bei den Roten sind es gerade einmal drei Weine: der Solen, ein Cuvée aus 60% Carignan und 40% Grenache; ein roter Aurel mit 65% Mourvèdre, 20% Syrah und 15% Grenache sowie der Décella, ein Wein, den Basile Saint Germain »Resteküche« nennt und der nur dann abgefüllt wird, wenn »etwas übrig bleibt«, folglich ist er immer wieder anders verschritten. Alle Rotweine werden ausschließlich im Edeleisen ausgebaut, um die Frucht- noten möglichst unverfälscht in die Flasche zu bekommen. Es entstehen unglaublich dichte Weine von betörender Fülle und Fruchtigkeit mit großem Potenzial.

Vor allem auf den Tischen der Sterne-Küche in Europa sind seine auf allerhöchstem Niveau angebotenen Weine zu finden.