



## Regionales Bauen

Architektur: Weingut in Nizas/F

Werkstatt: Elías Torres & Martín 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.



Der Charakter des Weines ist ein Spiegelbild seiner Umwelt. Der Wein reagiert auf alle Einflüsse seiner Umgebung, auf feinste Schwankungen des Klimas und auf die chemischen Bestandteile, natürlicher oder künstlicher Art, die ihn umgeben. Diese Sensibilität ist Teil seiner Natur, lässt ihn uns genießen, macht ihn jedoch auch verwundbar.

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 Grünen Siegels für Baumaterialien ohne schädliche, chemische Zusatzstoffe.

Der Architekt Gilles Perraudin, selber als Winzer aktiv, hat in Nizas, nahe bei Montpellier für das Weingut „Les Aurelles“ einen neuen Weinkeller fertiggestellt. Er schafft es mit einem erstaunlich geringen Krafteinsatz, die strengen raumklimatischen Bedingungen der Weinherstellung und Lagerung zu respektieren. Die Wahl auf einen massiven Stein als Baumaterial zurückzugreifen ist eine seiner Reaktionen auf die raumklimatischen Anforderungen. Für die anderen Materialien hatte das chemische Labor Exel eine Reihe von Baustoffen getestet und prämiert, wie ein Beton ohne Zusatzstoffe, Ziegelsteine und umweltverträgliche Holzschutzmittel.

## Gebäudegliederung

Das Gebäude befindet sich auf dem Gelände eines ehemaligen Weinberges am Rande der Ortschaft. Ausgerichtet entlang der Nord-Süd Achse

erstreckt es sich auf 61 m Länge und 11 m Breite mit einer Höhe von 5,60 m. Die lineare Anordnung charakterisiert weitgehend die Architektur und die Zonierung des Gebäudes. Nach dem klassischen, einfachen Grundriss der Weinkeller gruppiert sich das in zwei Baumassen aufgeteilte Raumprogramm seitlich neben dem Haupteingang.

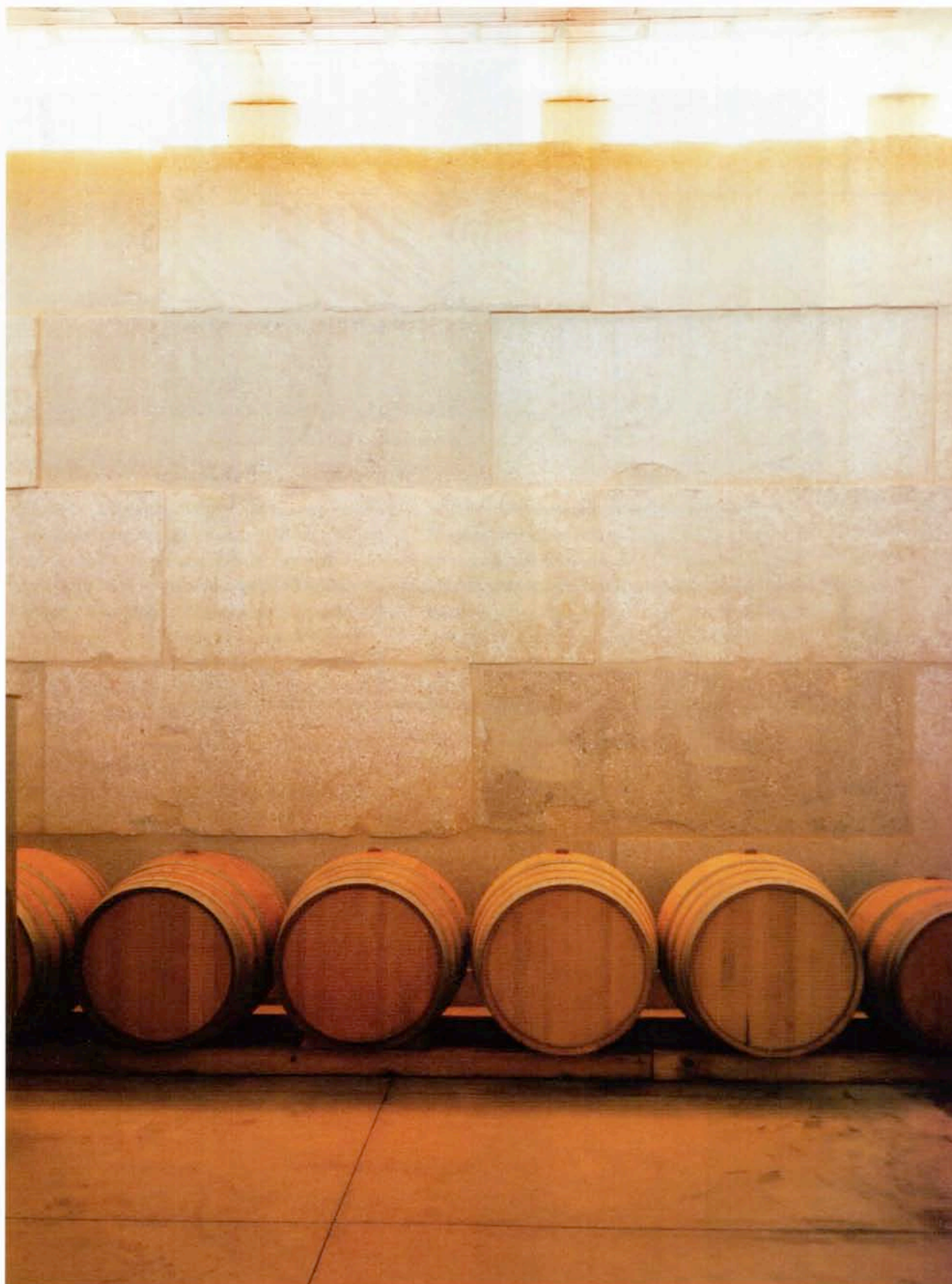
Der nördliche Baukörper nimmt die Hauptfunktionen, wie die Gärbottiche und das Weinlager auf und ist in seiner Länge von ungefähr 40 m in das sanft ansteigende Gelände hineingeschoben. Der Innenraum füllt die Totalität des Baukörpers aus und ist durch einen schmalen, durchlaufenden Fensterspalt unter 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 Stein wurde mit drei gesägten, glatten und



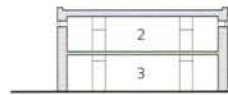


Die raue, unregelmäßige  
Steinoberfläche prägt den  
Innenraum, die glatten  
Flächen charakterisieren die  
äußere Gebäudehülle

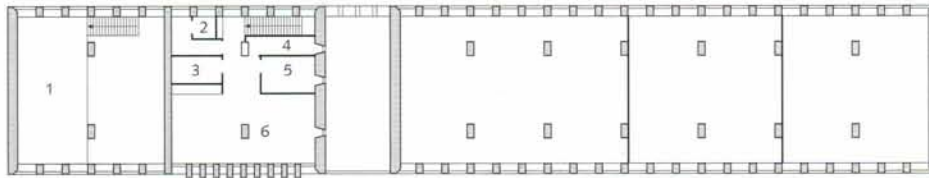
|             |                                          |
|-------------|------------------------------------------|
| Architekt   | Gilles Perraudin                         |
| Mitarbeiter | Olivier Schertenleib, Elisabeth Polzella |
| Text        | Christian Horn, Paris                    |
| Fotos       | Archiv Architekt                         |



Schnitt AA, M 1:500



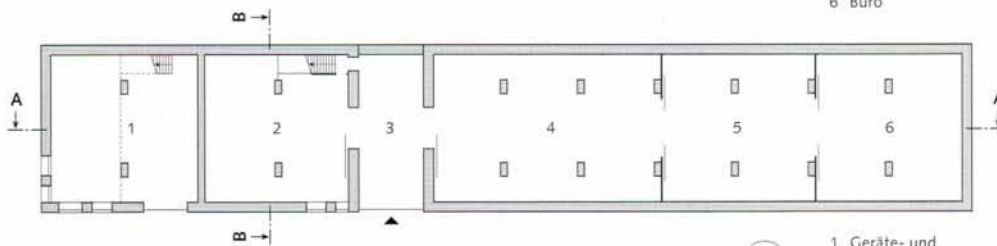
Schnitt BB, M 1:500



Grundriss Obergeschoss, M 1:500

- 1 Geräte- und Maschinenhalle
- 2 Büro
- 3 Trockenlager
- 4 Hof
- 5 Gärkeller
- 6 Reifekeller
- 7 Lager

- 1 Geräte- und Maschinenhalle
- 2 WC
- 3 Archiv
- 4 Küche
- 5 Labor
- 6 Büro



Grundriss Erdgeschoss, M 1:500

- 1 Geräte- und Maschinenhalle
- 2 Trockenlager
- 3 Hof
- 4 Gärkeller
- 5 Reifekeller
- 6 Lager

Der Übergang vom südlichen zum nördlichen Gebäude ist mit einem luftigen Dach überdeckt und bildet einen Hof







drei rauen, unregelmäßigen Oberflächen geliefert. Die Blöcke sind alle gleich ausgerichtet und mit natürlichem Kalk verputzt. Da der Stein zu weich ist, um zur reinen Verkleidung von Gebäuden genutzt zu werden ist er recht günstig geblieben. Die glatten Oberflächen bilden das äußere Erscheinungsbild, während im Inneren die Spuren der unregelmäßigen Bearbeitung im Steinbruch den Raum charakterisieren.

#### Die Konstruktion

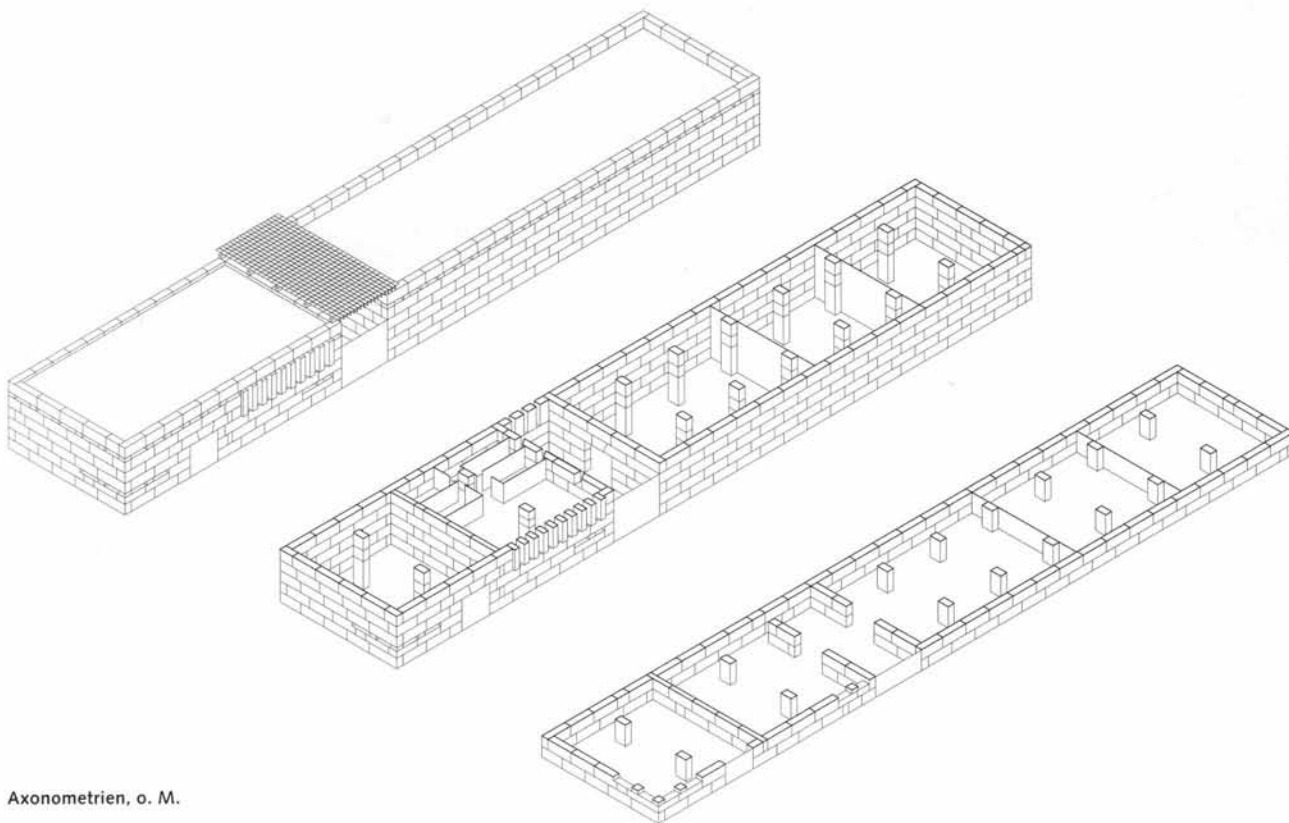
Die Konstruktion ist einfach und unkompliziert. Die Dachkonstruktion stützt sich mit ihren betonierten Hauptträger auf die Seitenwänden und auf eine Serie von Doppelstützen, welche den Raum der Gärbottiche und Weinlager wie in einem Kirchenschiff strukturieren. Die Hauptträger nehmen die Lasten der vorgespannten Nebenträger auf. Die Unterseite der Decke ist mit roten Ziegeln verkleidet und die Dachkonstruktion trägt ein intensives Bepflanzungssystem von 40 cm Höhe.

Der Architekt nutzte die physikalische Trägheit des Steins zur Steuerung des Raumklimas. Die Stärke der Mauern und die Schwere des bepflanzten Daches gleichen durch ihre Speichermasse die täglichen und jahreszeitlichen Temperaturschwankungen aus. Frischluft wird durch ein in der Erde verlegtes Rohr mit 40 cm Durchmesser aus einer 4 m tiefen, außenliegenden Grube in die Lager Räume geleitet. Die Luft kühlt sich durch die relativ gleichbleibende Erdtemperatur im Sommer ab und erwärmt sich im Winter. Ein elektronisches System steuert den in das Dach integrierten Ventilator und erzeugt einen Unterdruck im Gebäude, welcher die Frischluft ansaugt. Diese einfachen Maßnahmen reichen aus, um die Schwankungen der Außentemperatur auszugleichen und die Innentemperatur selbst bei großer Hitze auf unter 22°C zu halten.

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 ermöglichte es die Baukosten, trotz einer Konstruktion aus massivem Stein mit einer Dicke von 65 cm, auf dem Niveau eines landwirtschaftlichen Hangars zu halten.



Die strenge Architektur ist Ausdruck der funktionalen und bauphysikalischen Anforderungen, die durch Weinlagerung und -gärung auf der einen Seite und Büro und Materiallager auf der anderen Seite geprägt sind



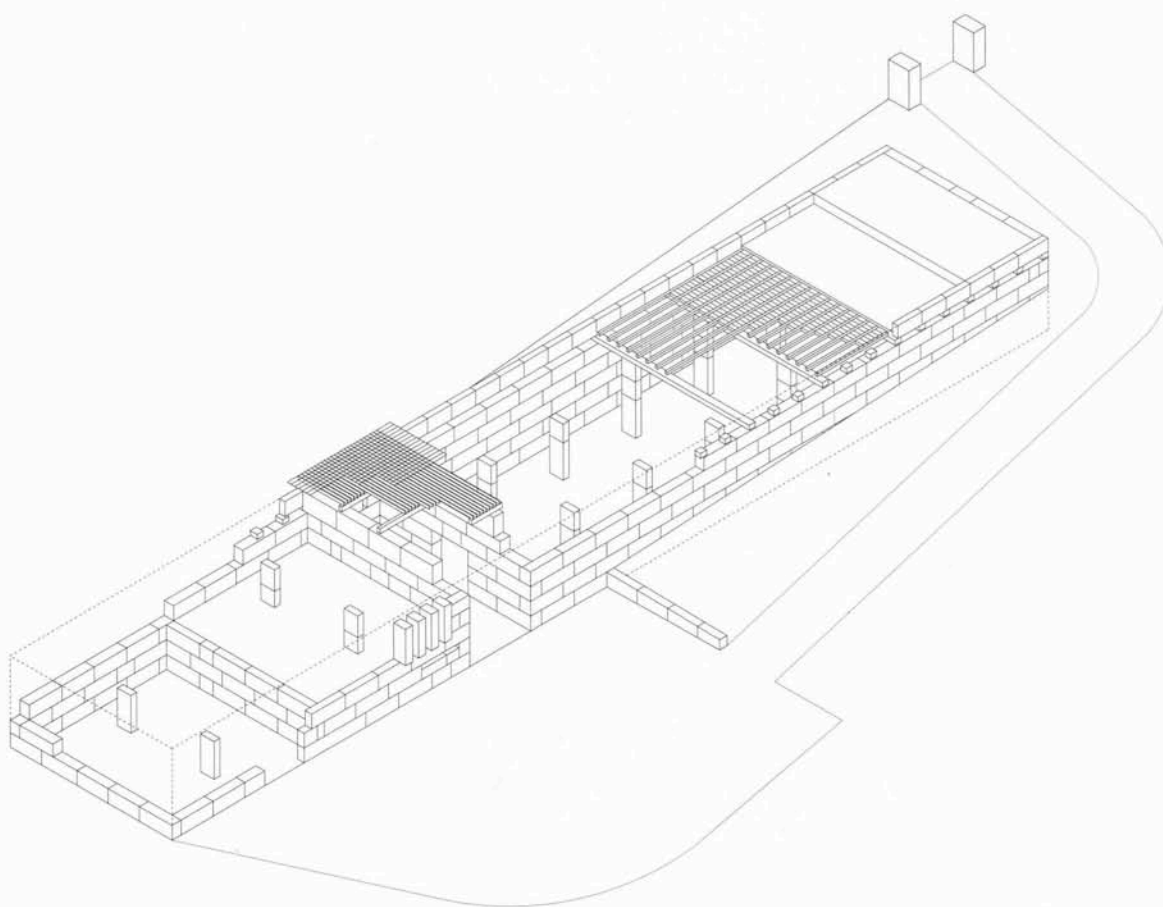
Axonometrien, o. M.

links: Der Raum für das Büro  
rechts: Das große Raumvolu-  
men des nördlichen Gebäu-  
deteils erhält durch die Rei-  
hung der Stützen einen fast  
sakralen Charakter





Der Lagerraum: Gebäudestruktur und Material sorgen für optimale, klimatische Bedingungen zur Lagerung des Weines



Axonometrie, o. M.

|                       |                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------|
| <b>Baudaten</b>       |                                         |
| <b>Objekt</b>         | Weinkeller „Les Aurelles“ in Nizas (34) |
| <b>Bauherr</b>        | GAEC Les Aurelles                       |
| <b>Nutzer</b>         | GAEC Les Aurelles                       |
| <b>Standort</b>       | Lieu-dit Les Vignals, 34420 Nizas       |
| <b>Bauzeit</b>        | 4 Monate                                |
| <b>Fertigstellung</b> | November 2001                           |
| <b>Baukosten</b>      | 380 000 Euro                            |



# L'EMPREINTE

A R C H I T E C T U R E  
C O N F O R T  
E N V I R O N N E M E N T

## Réalisations

La cave des Aurelles à Nizas

Police de Bastia et de Soissons

Ecole maternelle à Haguenau

Centre culturel à Sélestat

Media Academy à Heildelberg

## Bâisseurs

cht & Hilde Daem, architectes

## Patrimoine vivant

art et d'industrie de Roubaix

Palais de justice d'Epinal

## A la maison

Pavillon dans le Morbihan







© Serge Domailly

# 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.*

Cave viticole  
Les Aurelles,  
à Nizas, Hérault

*Le miracle du vin  
à l'ombre  
de la pierre de Vers.*



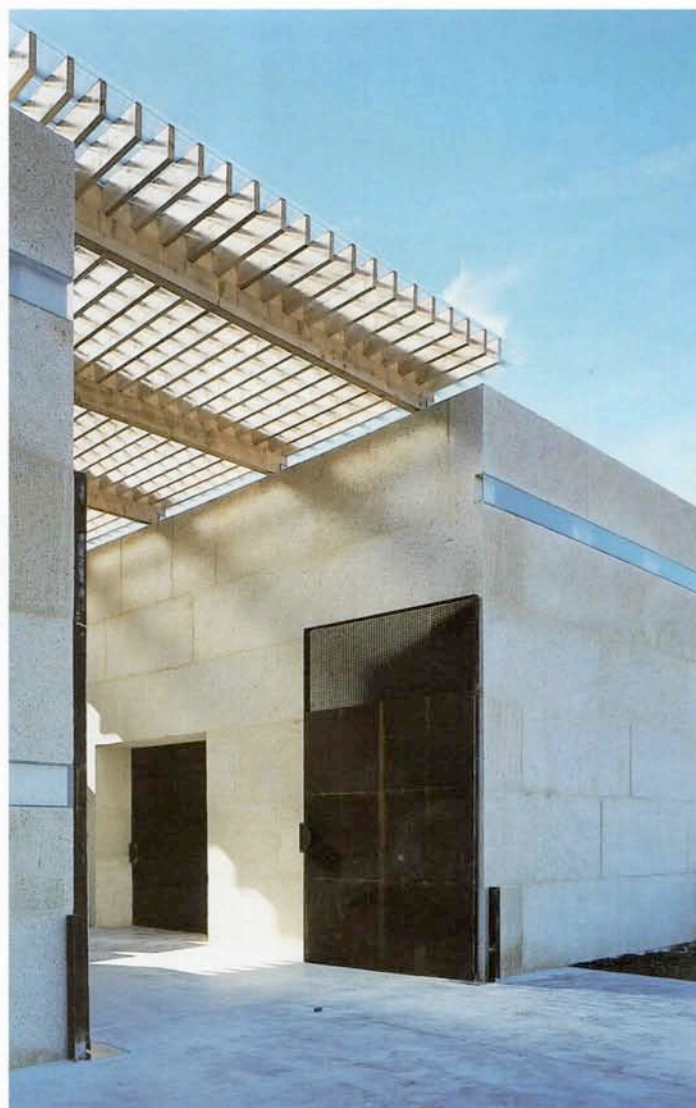
© Serge Domailly

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 impropres à la découpe de parements, balustres 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 m<sup>2</sup> distribuée





© Serge Domailly



© Serge Domailly

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 matériau 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 adjuvants du béton... Echaudés, les viticulteurs du Bordelais ont donc suscité la création d'un laboratoire spécialisé, Exel, pour garantir et labéliser les matériaux de construction. Pour sa construction, la cave des Aurelles recourt à ces "produits verts", notamment les longrines en béton et les hourdis de brique, mais le principal atout reste la pierre massive qui en constitue le gros oeuvre. 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

*La cour d'entrée à l'ombre de sa pergola, derrière ses portes d'acier.*

*Petit film du chantier.*



D.R.





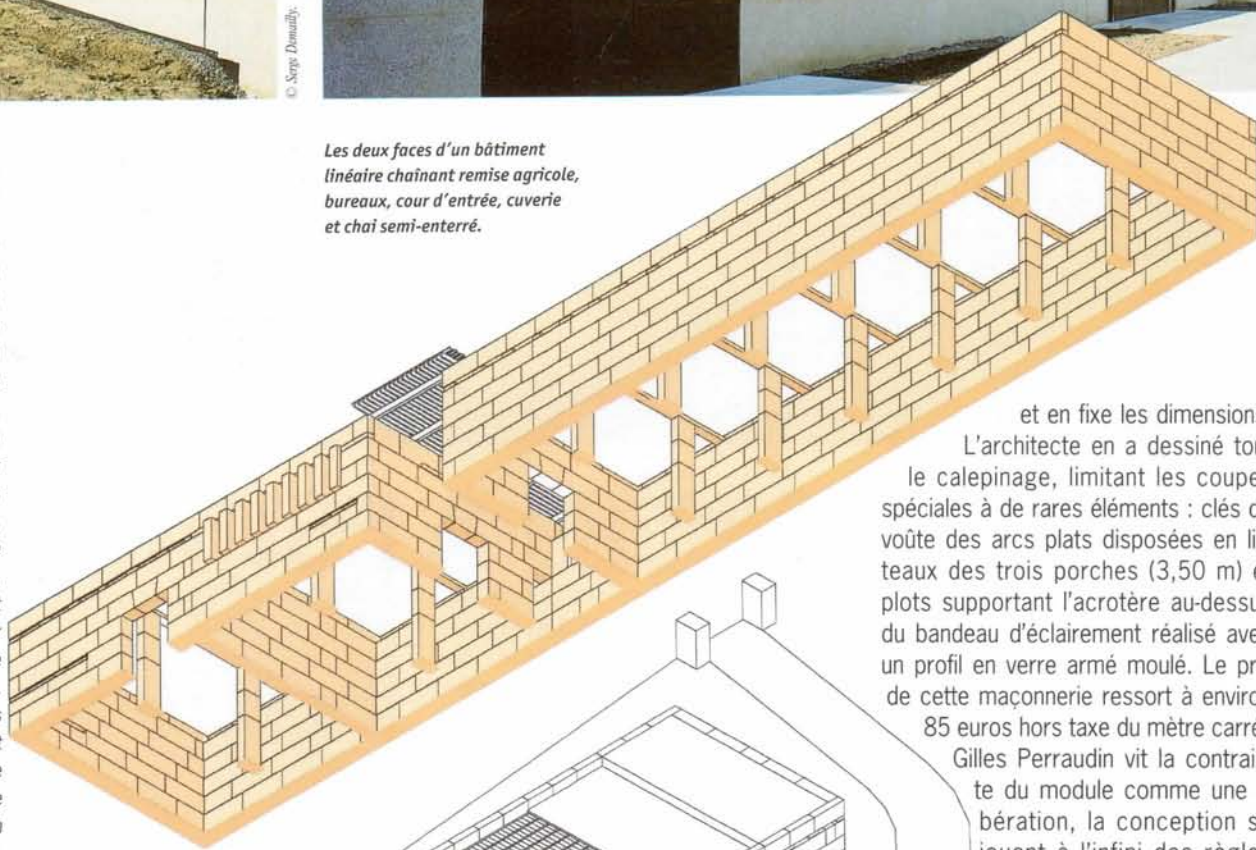
© Serge Domailly



## Prix Pierre

Première réalisation en pierre de l'architecte, le domaine des Pierres Plantées est l'une des quatre réalisations créées du Grand Prix international de l'architecture de pierre décerné en 2001 à Vérone. Ce prix récompense tous les deux ans des réalisations exemplaires pour l'utilisation de la pierre dans l'architecture contemporaine. Le jury 2001 était composé de l'architecte Dal Co de la revue Domus, des architectes Bernard Huet et Werner Oeschlin, et de Dietmar Steiner, directeur du centre d'architecture de Vienne. Les autres réalisations lauréates sont l'extension du Parlement portugais à Lisbonne (Fernando Tavora, 1999), le musée de la Pierre à Tochigi au Japon (Kengo Kuma, 1996-2000), la rénovation de la grande place de Palmanova en Italie (Franco Marcuso, 1997-1999).

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



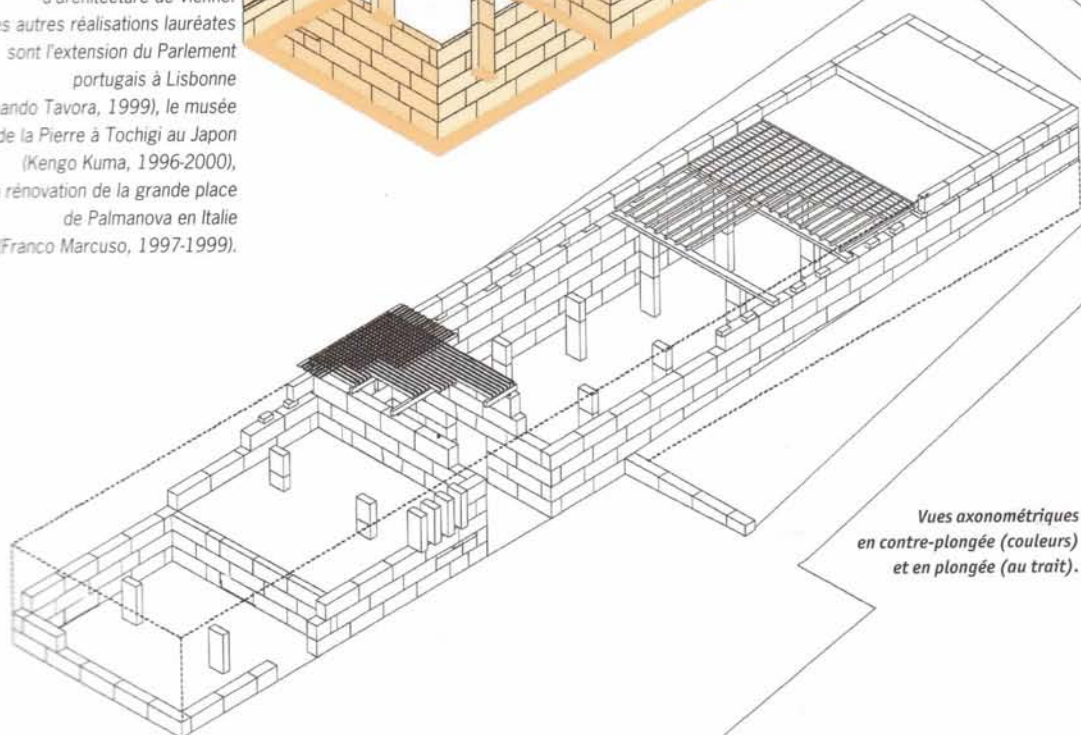
et en fixe les dimensions. L'architecte en a dessiné tout le calepinage, limitant les coupes spéciales à de rares éléments : clés de voûte des arcs plats disposées en linéaires des trois porches (3,50 m) et plots supportant l'acrotère au-dessus du bandeau d'éclairage réalisé avec un profil en verre armé 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

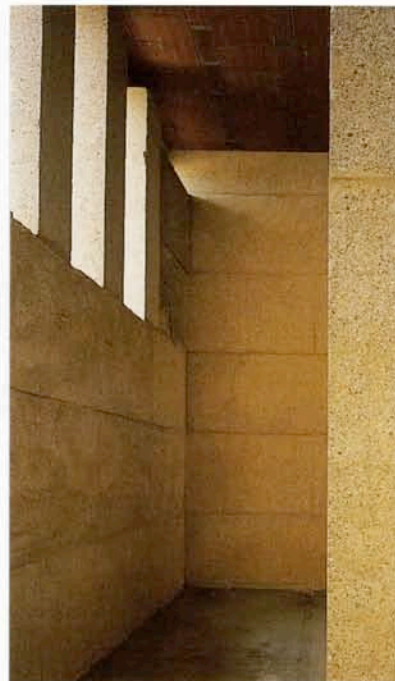
Vues axonométriques en contre-plongée (couleurs) et en plongée (au trait).







Un dispositif en nef avec collatéraux pour la cuverie et les chais.



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 mélangeant 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 filants en imposte : une nef dont les collatéraux sont occupés par les cuves, les tonneaux et les stocks.

Dégagée en proue, la partie administration et exploitation agricole se signale par la frise d'éclairiment 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 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**

#### PRINCIPAUX PARTENAIRES

- Maîtrise d'ouvrage : GAEC Les Aurelles
- Maîtrise d'œuvre : Gilles Perraudin, architecte, avec Olivier Schertenleib et Elisabeth Polzella, assistants
- Entreprises en lots séparés dont : CGC (gros œuvre), ACE (étanchéité), Oulhiou & Fils (serrurerie), Simon Frères (électricité), Hernandez (plomberie)

#### QUELQUES CHIFFRES

- Programme : cave et chai d'une entreprise viticole
- Surfaces : 571 m<sup>2</sup> HON et 665 m<sup>2</sup> utiles
- Coût de l'opération : 380 000 euros HT
- Calendrier : chantier en 2001

## 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, la pierre est recyclable – ou plutôt réutilisable – et retourne sans problème à la terre, sa matrice 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'inertie 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 rafraîchissement 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 entre 3 et 4 mètres de profondeur et charge l'air qui circule en frigories. Le bâtiment mis en dépression par un ventilateur active le système. Au cours du cycle nocturne, l'air rafraîchi dispense aux murs les frigories, lesquelles sont restituées au cours de la journée. Par sa porosité, le calcaire coquillier de Vers se prête remarquablement à l'exercice. Le système est relancé 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 à chuter. L'air se réchauffe alors dans le circuit enterré. Les conditions climatiques locales rendent toutefois cet usage moins nécessaire.



# Techniques & architecture

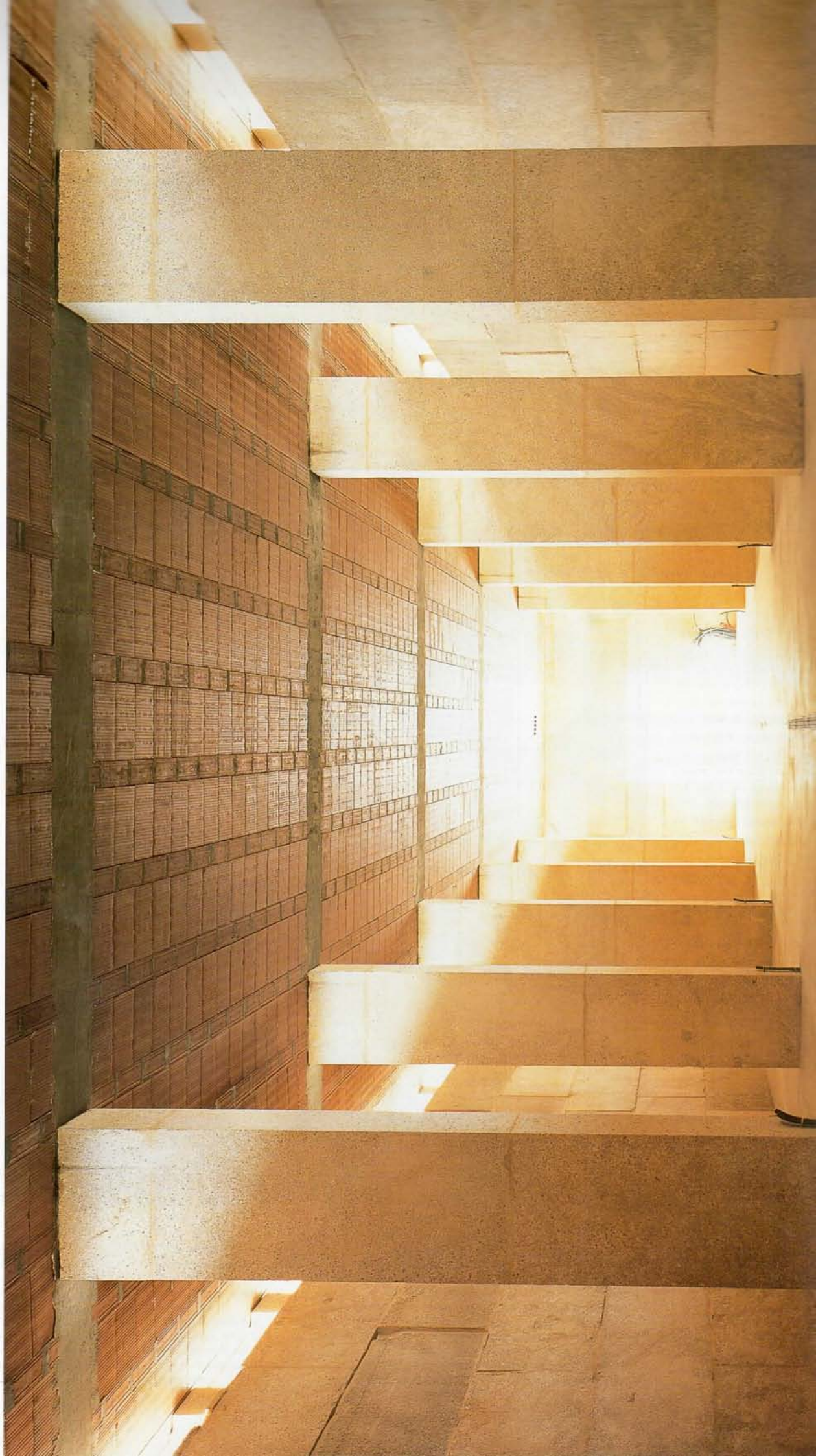
Alternatives  
Solutions



# Pierre de concision

Succinctness in stone

1 | **Cave des Aurelles**, Les Aurelles wine storehouses, Nizas (Gard)







**Gilles Perraudin** architecte/architect  
**Olivier Schertenleib, Elizabeth Polzella**  
 collaborateurs/collaborators  
 G.A.E.C., Les Aurelles maître d'ouvrage/client

**Projet 2000/project 2000**

Chantier/work on site : janvier à octobre 2001

Gros œuvre/structural work : 4 mois

Montage pierre/stonework : 2 mois

Surface utile/total area : 665 m<sup>2</sup>

Surface HON/gross area : 571 m<sup>2</sup>

Coût/cost : 0,3811 million € TTC

Entreprises/contractors

Gros œuvre/main : C.G.C. Etanchéité/damp-proofing :

A.C.E. Serrurerie/metalwork : Oulhiou et Fild

Plomberie/plumbing : Sarl Hernandez

Electricité/electricity : Simon frères

photos Serge Demailly

► Sa majesté le vin exige des soins amoureux et d'étonnantes précautions. Par exemple, il n'est pas question d'élever 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. Leur architecture contemporaine 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

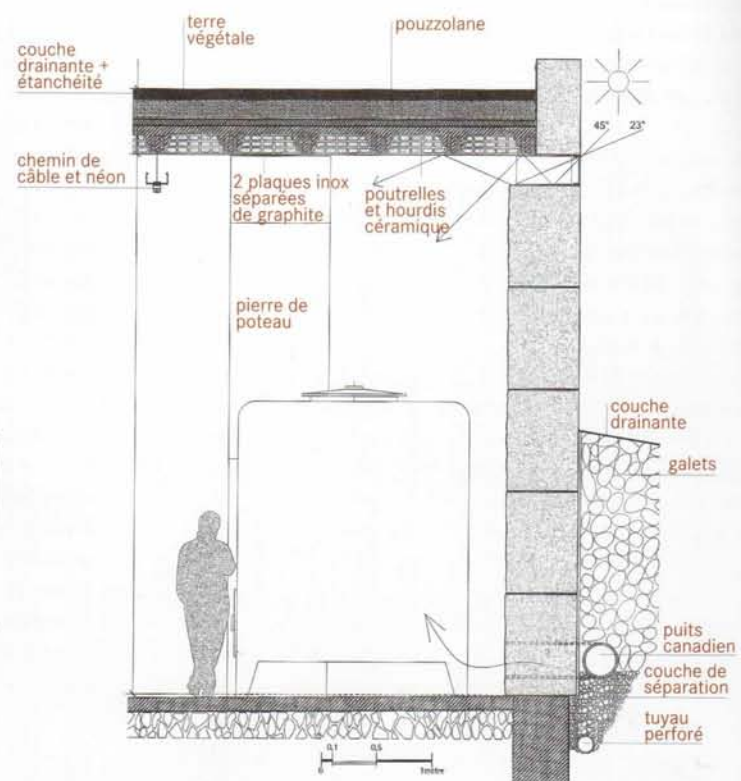
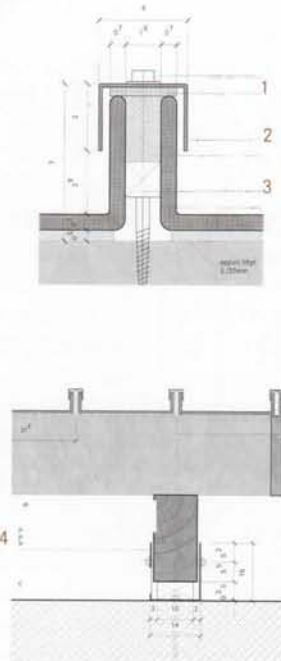
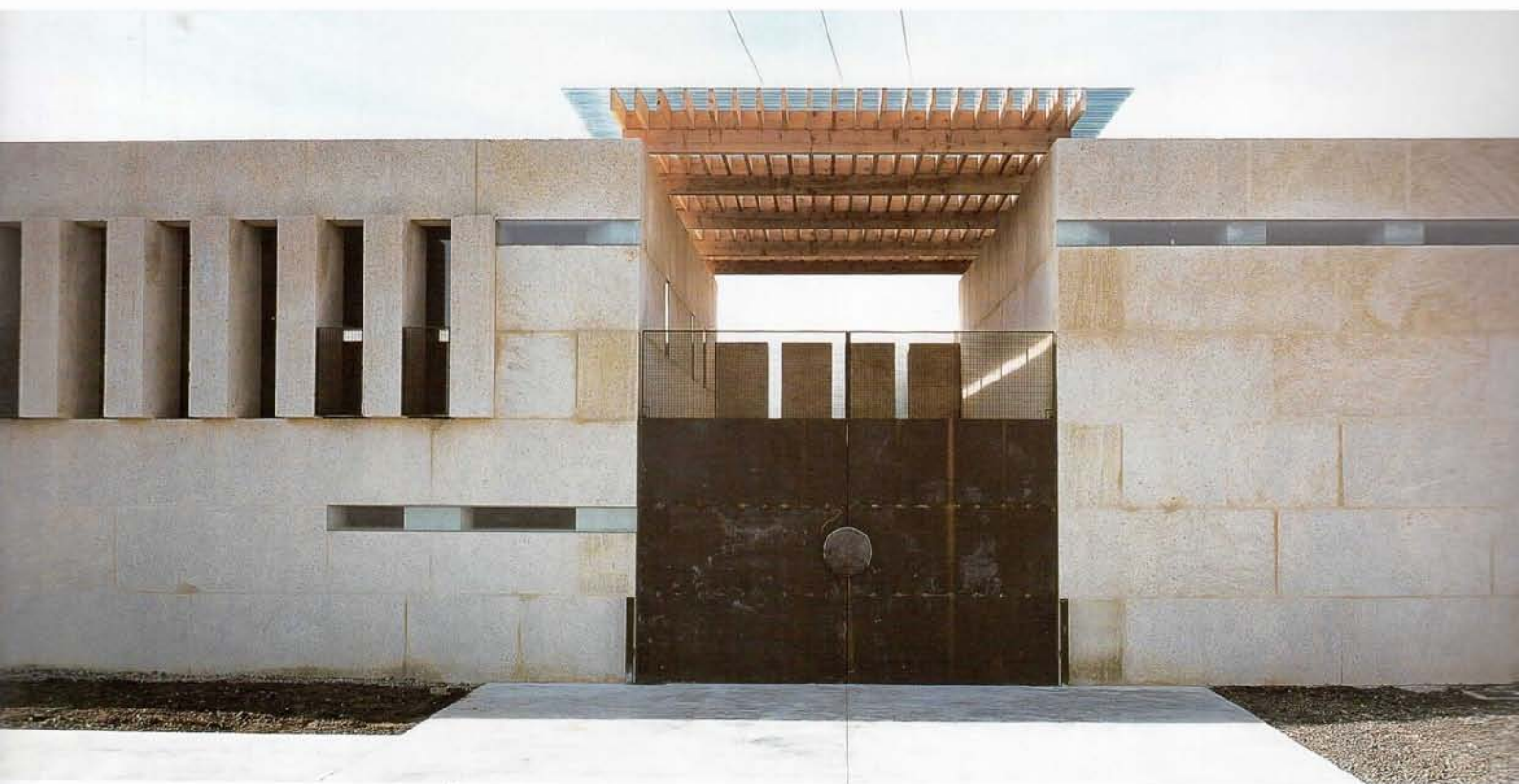
► *Wine-making demands loving care and astonishing precautions. There is no question of perfecting a « grand cru » in a building whose own by-products can alter a wine's qualities. Therefore, in order to obtain good results, thought has to be given to ecology, the materials must be innocuous; any chemical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

*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 stone, 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*

✚ Dominant le paysage, les chais en pierres brutes de Nizas se développent de part et d'autre d'une entrée couverte de Réglit.  
*Overlooking the landscape, the Nizas, untreated stone wine storehouses, spread out on either side of a Reglit covered entrance.*

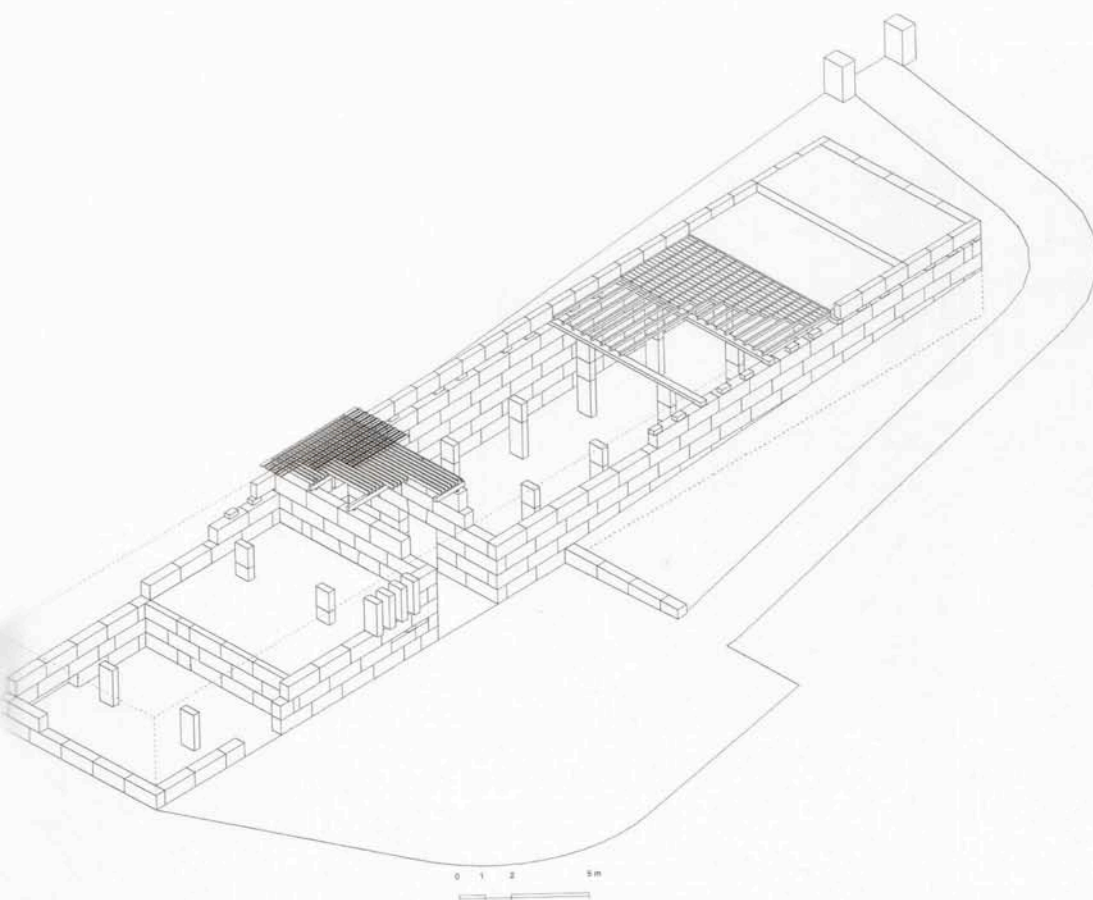




La pierre est structure et parement basé sur une géométrie très calculée de l'assemblage et de la pose des blocs.  
The stone is structure and facade based on a carefully calculated geometry of the way in which the blocks are assembled and laid.

↑ Détails de l'avent:  
1. Vis tête plate 8/120 + rondelle d'étanchéité. Joint de compression caoutchouc.  
2. Profil « U » inox 30/40.  
3. Fond de joint. Réglit.  
4. Platine de fixation au soulèvement des poutres principales posées sur cale.





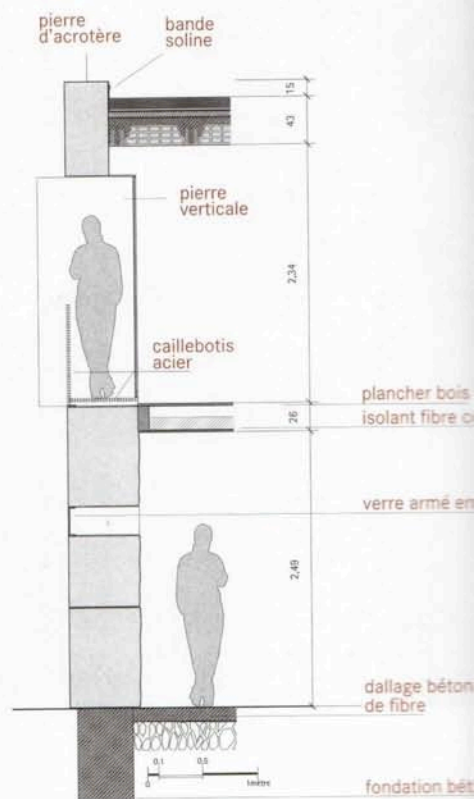
nature. Ici son coût est faible. Découpée en épaisseur considérable, ses traits de coupe sont réduits au minimum, à l'inverse de ceux nécessaires à la taille de la pierre agrafée. Tirée des carrières de Vers, près de Remoulins, elle est extraite en blocs de grande dimension, coupés en deux sur place aux cotes 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 chaux facilite 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, retaillable,** susceptible de resservir, 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 tapir, 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 toiture en hourdis 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 toiture. 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. ◀ JFP



Axonométrie du montage : pierre, poutres de béton armé, poutrelles et hourdis céramique, Régilit et pannes. A droite, façade ouest.

**Axonometric presentation of the erection: stone, reinforced concrete beams, reinforced ceramic joists and hollow ceramic blocks.**

**Régilit 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 hourdis de céramique, surlignée 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 lorry, 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 Aurelles 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 Réglit, 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 Réglit), 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-temper 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 coquillier, 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.*



Arco 218/706-707

BIBLIOTHÈQUE

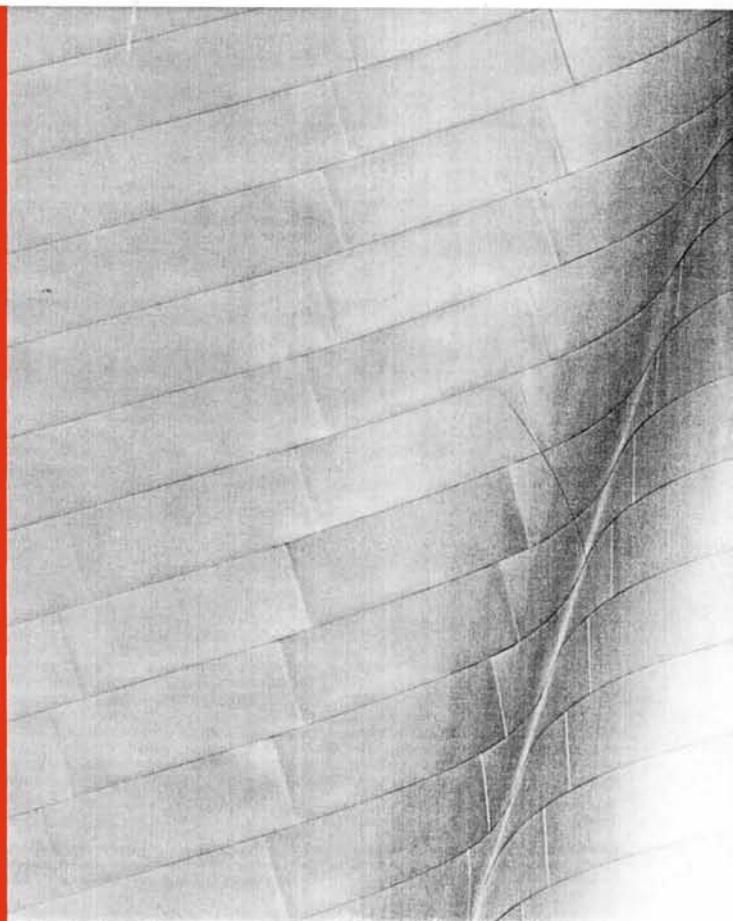


INSTITUT D'ARCHITECTURE  
UNIVERSITÉ DE GENÈVE

# CASABELLA 706 707

*Et*

anno LXVI dicembre 2002 gennaio 2003  
euro 16 in Italia, euro 23 in Spagna  
euro 22 in Portogallo, euro 21 in Grecia  
Italian / English edition





# gilles perraudin

Carabella, n° 706-707, dec. 2002 - Jan 2003

Gilles Perraudin  
Cantina Les Aurelles  
Les Vignas, Nizas 2001

**Dalla relazione di progetto** La cantina Les Aurelles è un edificio destinato ad ospitare le attività di un'impresa viticola. 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 scarsità delle aperture e l'utilizzazione di pozzi canadesi (rete di tubi interrati 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 la costruzione della cantina Les Aurelles incarnano soprattutto il desiderio di restituire alla pietra il ruolo di materiale principe dell'architettura contemporanea, pur essendo questo progetto anche 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 immenso. Così la costruzione, eliminando le inibizioni, libera e crea la forma; svincola l'immaginario individuale dalle sue pastoie fisiche. Ma la costruzione libera anche l'architettura, distanziando l'opera dal creatore. Questa distanza imposta obbliga il creatore a concentrare il suo compito sul semplice fatto architettonico. Dato che il "peso" della materia, le sue regole rigorose di assemblaggio e il suo implacabile sistema di forme si impongono fortemente, all'architetto non rimane altro che fare opera di architettura. La pietra allora rivela l'architettura. L'architetto è libero di concentrarsi sull'essenziale: il silenzio e la luce, o, se si preferisce, la materia e il senso. La cantina è situata sul terreno di una vecchia vigna, poco fuori da un villaggio, ed è adiacente a una piccola lottizzazione re-

cente. L'edificio, lungo 61 metri, largo 11 e alto 5,60, è disposto lungo l'asse nord-sud. L'architettura dell'edificio è caratterizzata da una disposizione lineare costituita da due blocchi allineati sui due lati opposti di un piccolo cortile che costituisce l'ingresso principale. 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 asciutti e la zona riservata agli attrezzi agricoli. Il blocco nord, lungo circa 40 metri, è in parte interrato. È questa collocazione, accompagnata da un rivestimento pesante coperto di terra, ad assicurare il buon equilibrio termico. Un sistema di ventilazione controllato da pozzi canadesi mitiga la temperatura dell'aria, assicurando sia d'estate che d'inverno il livellamento degli sbalzi termici esterni. I locali occupano la totalità dell'altezza dell'edificio e sono rischiarati in modo naturale da una fonte di luce situata nella parte alta del muro. Il

blocco sud prevede, al primo piano, lo stoccaggio dei prodotti asciutti, alcuni uffici illuminati da una serie di finestre verticali rivolte ad est, verso il panorama, e infine all'estremità sud 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 a partire dalla 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 doppi pali che delimitano come una navata i corridoi laterali occupati dai tini o dai depositi. Le travi principali in cemento attraversano la navata poggiandosi sui pali e sui muri riprendendo le travi precomprese del passaggio secondario. Solai, travi e interessi

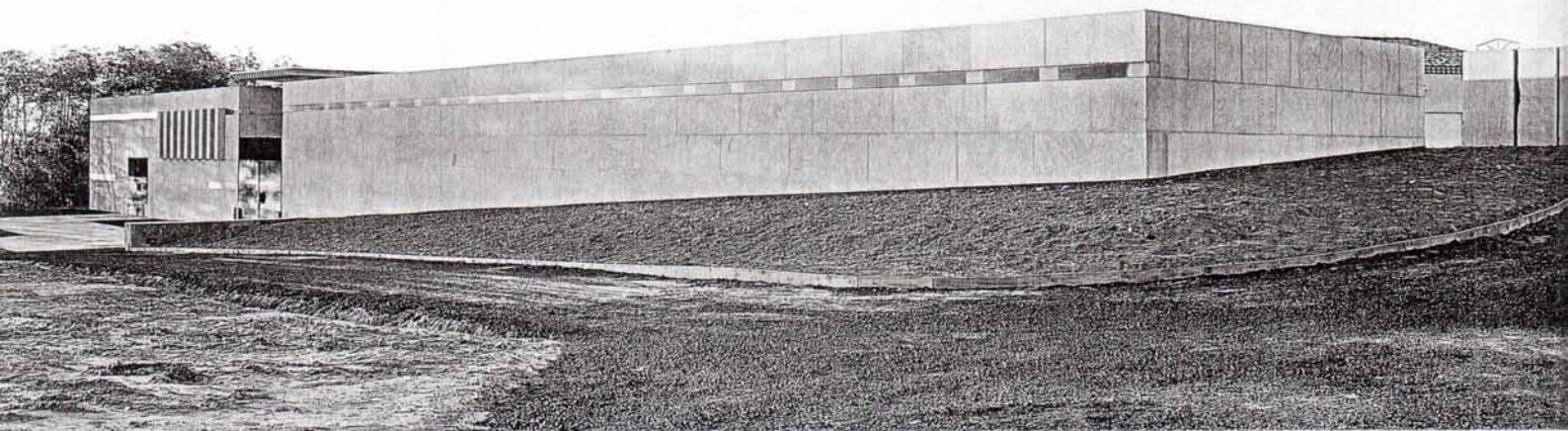
**progetto**  
Gilles Perraudin  
**con**  
Olivier Schertenleib,  
Elisabeth Polzella  
**committente**  
G.A.E.C. les Aurelles (Caux)  
**imprese**  
Gros-Oeuvre  
C.G.C.  
**impianti**  
A.C.E.  
**serramenti**  
Oulhiou et fils  
**impianto idraulico**  
Sarl Hernandez  
**impianto elettrico**  
Simon frères  
**localizzazione**  
località Les Vignas,  
Nizas (Caux), Francia  
**dati dimensionali**  
665 mq superficie utile  
571 mq superficie costruita  
**cronologia**  
2001: completamento

1  
scorcio dell'ingresso  
view of the entrance









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 latti. Il cortile è coperto 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 roseggiante 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 rugo-

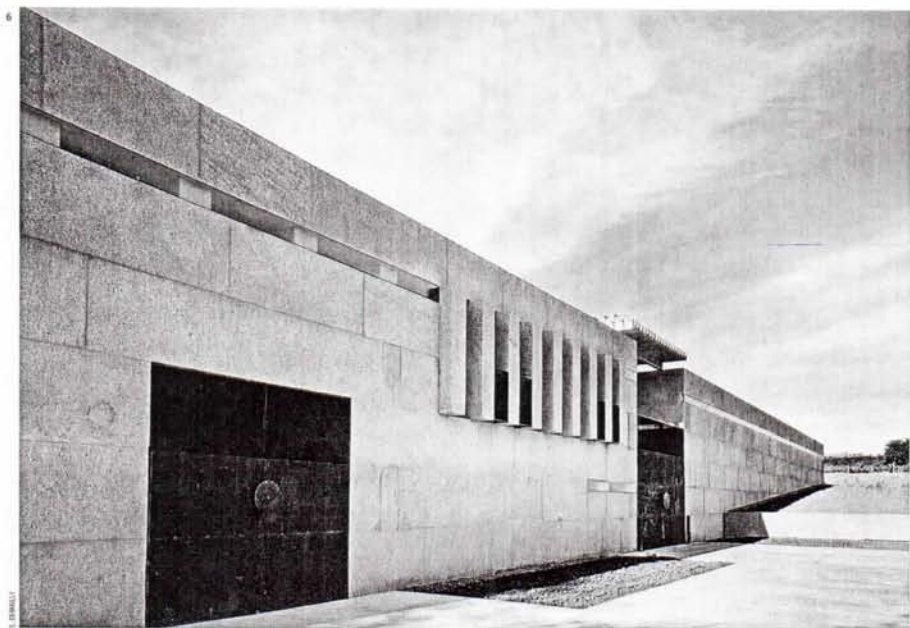
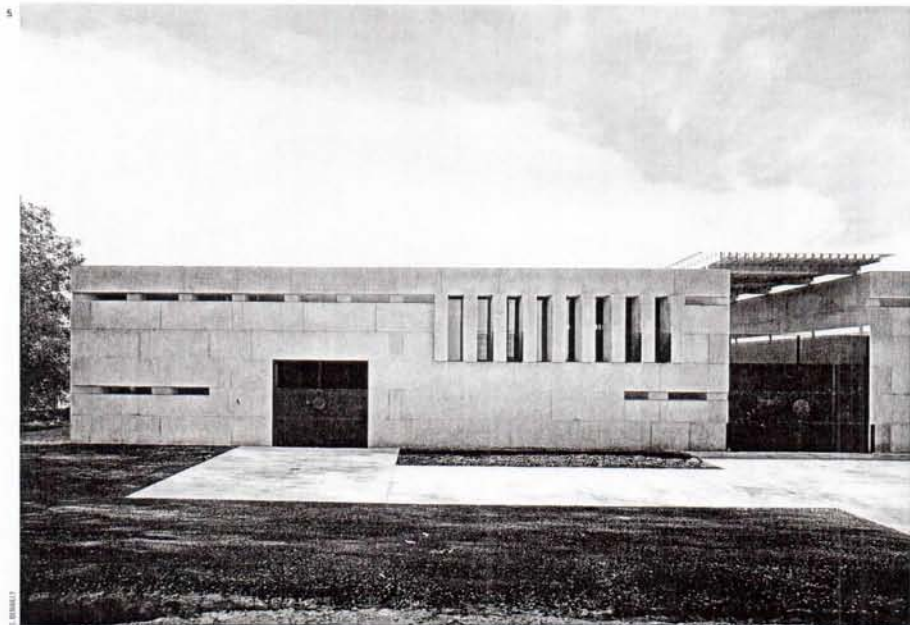
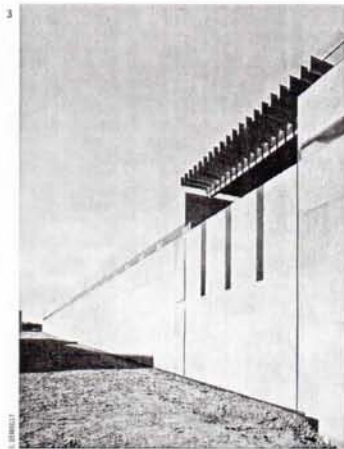
sità si oppone alle luci dolci e carezzevoli. *Gilles Perraudin*

**Gilles Perraudin** (1949) si è diplomato (Dplg) nel 1977 presso l'Ecole d'Architecture di Lione e dal 1974 al 1981 ha insegnato presso il medesimo istituto. Ha inoltre insegnato, nel 1990, presso la scuola di architettura di Oslo e alla Rice University di Huston, nel 1996 presso la Michigan University di Ann Harbor, nel 1997 alla scuola di architettura di Copenaghen; dal 1996 è professore

titolare presso l'Ecole d'Architecture Languedoc-Roussillon. Gilles Perraudin è membro dell'Académie Française d'Architecture e Chevalier de l'Ordre National du Mérite; ha vinto il primo premio al concorso europeo *Des Energies Solaires Passives* nel 1980; ha conseguito il premio Architecture Publique nel 1982, è stato Equerre d'Argent nel 1987, vincitore del Prix Européen de l'Arca nel 1990, nel 2001 ha ottenuto il Prix International d'Architecture en Pierre.

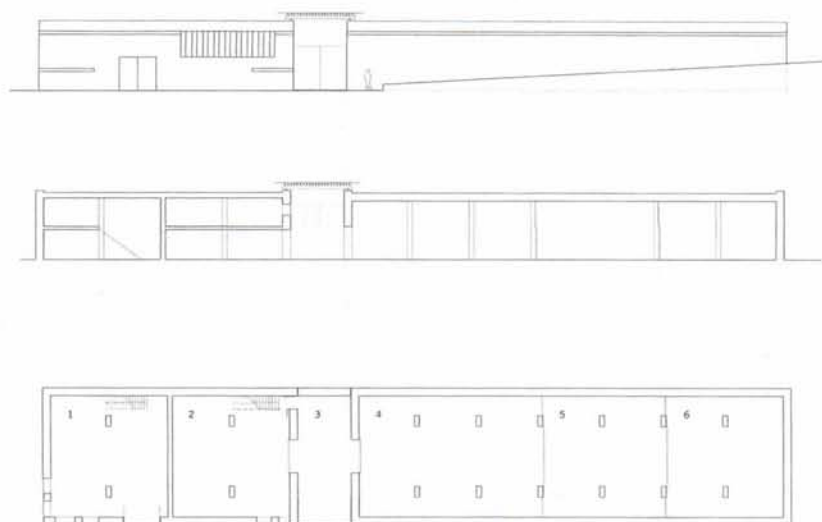
- 2** veduta generale del fronte d'ingresso  
overall view of the entrance facade
- 3** scorcio del fronte posteriore  
view of the rear facade
- 4** veduta dell'atrio d'ingresso  
view of the entrance atrium
- 5 6** vedute del fronte principale con l'ingresso  
views of the main facade with the entrance



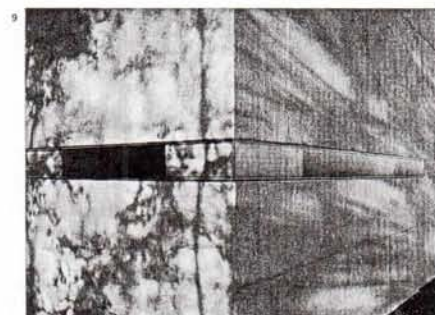




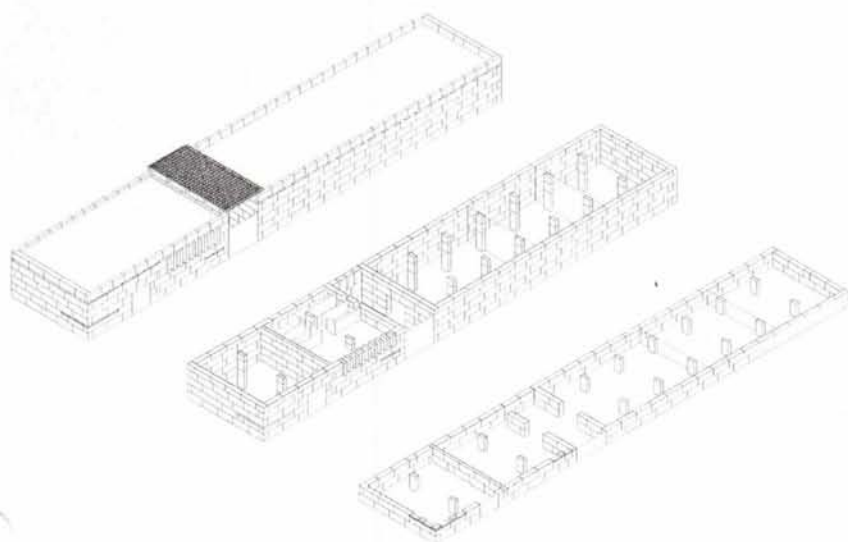
7



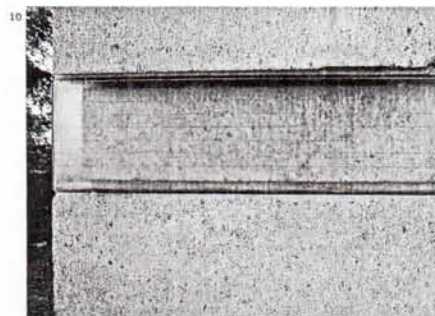
7  
prospetto est, sezione longitudinale  
e pianta del piano terra. Legenda  
1 deposito materiale agricolo  
2 stoccaggio prodotti asciutti  
3 corte 4 finozze 5 deposito  
invecchiamento 6 magazzino  
east elevation, longitudinal section  
and ground floor plan. Legend  
1 agricultural materials 2 dry  
materials storage 3 court 4 tubs  
5 ageing dregs 6 storage



8



8  
spaccati assonometrici con la  
collocazione dei blocchi di pietra  
axonometric cutaways with  
positioning of the stone blocks







☐ Perle equilatera 64 cm, basculante 82 cm  
☐ Perle equilatera 84 cm, basculante 102 cm  
☐ Perle equilatera 64 cm, basculante 110 cm  
☐ Perle equilatera 40 cm, basculante 80 cm  
☐ Perle equilatera 80 cm, basculante 95 cm  
☒ Perle equilatera 80 cm, basculante 55 cm  
☐ Perle temperate 215  
☒ Perle indicizzate  
☐ Perle



12



13



Hans Hartje & Jeanlou Perrier

# Wineries Bodegas

Architecture & Design

Arquitectura y diseño



H KLICZKOWSKI



# Les Aurelles

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, ¿caso 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.

# caves

## architectures du vin 1990-2005

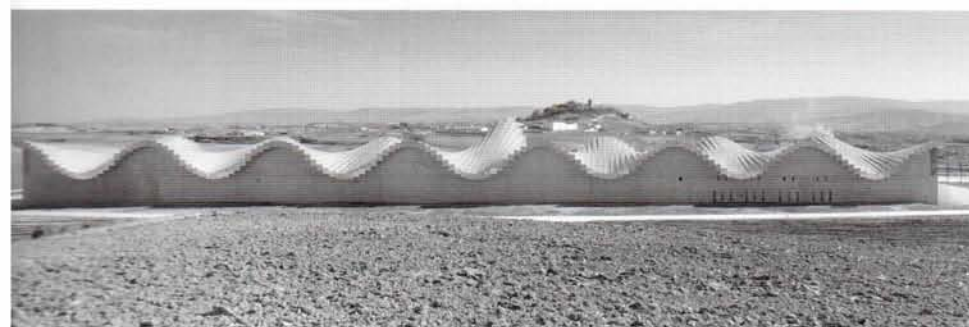
Marco Casamonti  
Vincenzo Pavan





## Architecture et vin, la rencontre de deux cultures

de haut en bas  
le chai Les Aurelles  
de Gilles Perraudin à Nizas (Hérault),  
le chai de la Bodega Perez Cruz érigée  
par José Cruz Ovalle dans le vaste  
ensemble agricole de Paine,  
à Santiago du Chili.  
le chai des Bodegas Ysios  
de Santiago Calatrava  
à Laguardia dans La Rioja.  
le chai de la Dominus Winery  
de Herzog & de Meuron  
à Yountville, dans la Napa Valley.



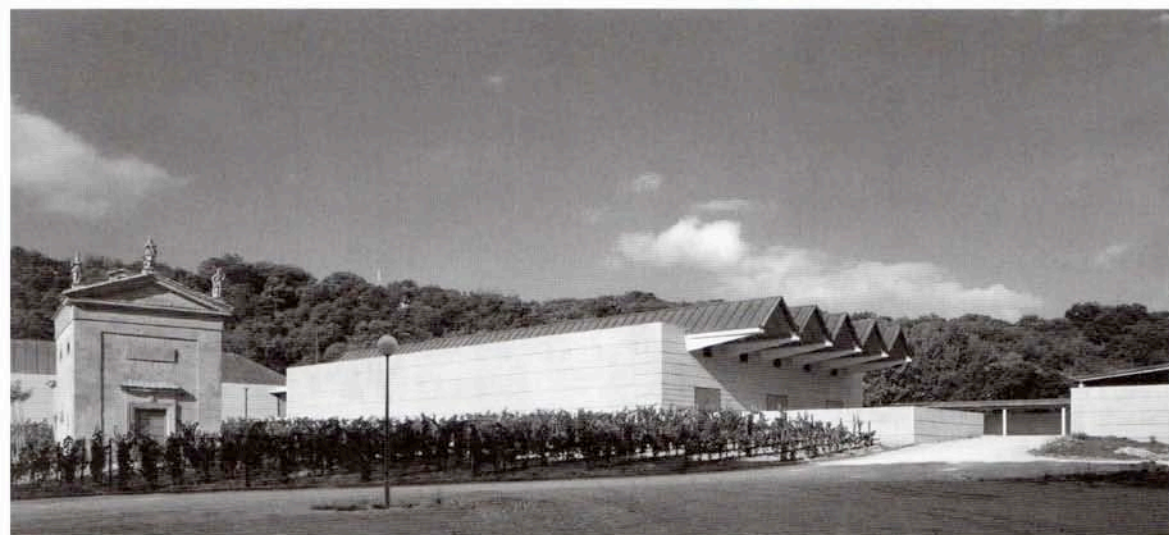
Elle indique l'émergence d'une attitude culturelle inédite dans la production et le commerce du vin. Pour le moment, outre le secteur de la vinification, il semble que le phénomène touche aussi les grandes maisons de mode. L'architecture de qualité a toujours communiqué des symboles. Mais ce rôle réservé 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 viticole les plus diverses, ne cesse de s'allonger, elle témoigne aussi d'une diversité d'intentions, de parcours et de stratégies qui correspond 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 historiciste 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





Vue des Bodegas Chivite  
de Rafael Moneo  
en Navarre.

& de Meuron et de Gilles Perraudin, 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 inerte d’isolation thermique, 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 brune du lieu<sup>55</sup>.

On retrouve la même netteté du signe dans le dispositif linéaire du chai Les Aurelles, de Gilles Perraudin, construit en 2001, à Nizas, dans le Languedoc. Mais ici, la pierre – le fameux calcaire du pont du Gard, mis en œuvre en grands blocs taillés posés les uns sur les autres pour ériger les murs et les piliers puissants de l’édifice – devient aussi l’élément qui définit le parti architectonique. Car la dimension des blocs, en imposant de strictes règles tectoniques, discipline la forme

et élimine la tentation d’insérer des éléments superflus. 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’inertie 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<sup>56</sup>.

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 Klotz, 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 : “Attirer l’attention et frapper l’imagination des consommateurs et des visiteurs<sup>57</sup>.” Calatrava a imprimé 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’analogie est flagrante 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”

55. Sur la Dominus Winery, à Yountville, Napa Valley, Californie, voir : *Domus*, n° 803, avril 1998, p. 8-17 ; *Techniques & Architecture*, n° 442, avril 1999, p. 94-99 ; M. Argenti (sous la dir. de), “Herzog & de Meuron. Dominus Winery”, *Materia*, n° 31, p. 34-45 ; “Bodega Dominus en Napa Valley”, *El Croquis*, 60+84, 2000, p. 310-329. Voir aussi : V. Pavan (sous la dir. de), *Spazio Pietra Architettura*, Gruppo Editoriale Faenza Editrice, Faenza, 1999, p. 50-71.

56. “Gilles Perraudin, Cantina Les Aurelles, Les Vignais, Nizas, 2001”, *Casabella*, n° 706-707, décembre 2002-janvier 2003, p. 60-65. Parmi les travaux de Gilles Perraudin, il faut mentionner aussi le chai La Galine, à Vauvert, en France, achevé en 1999 ; pour plus de détails sur cette cave, voir : “Gilles Perraudin. Wine Cellar”, *Materia*, n° 37, janvier-avril 2002, p. 48-57 ; V. Pavan (sous la dir. de), *Le Scrittura della pietra*, Skira, Milan, 2001, p. 70-93.

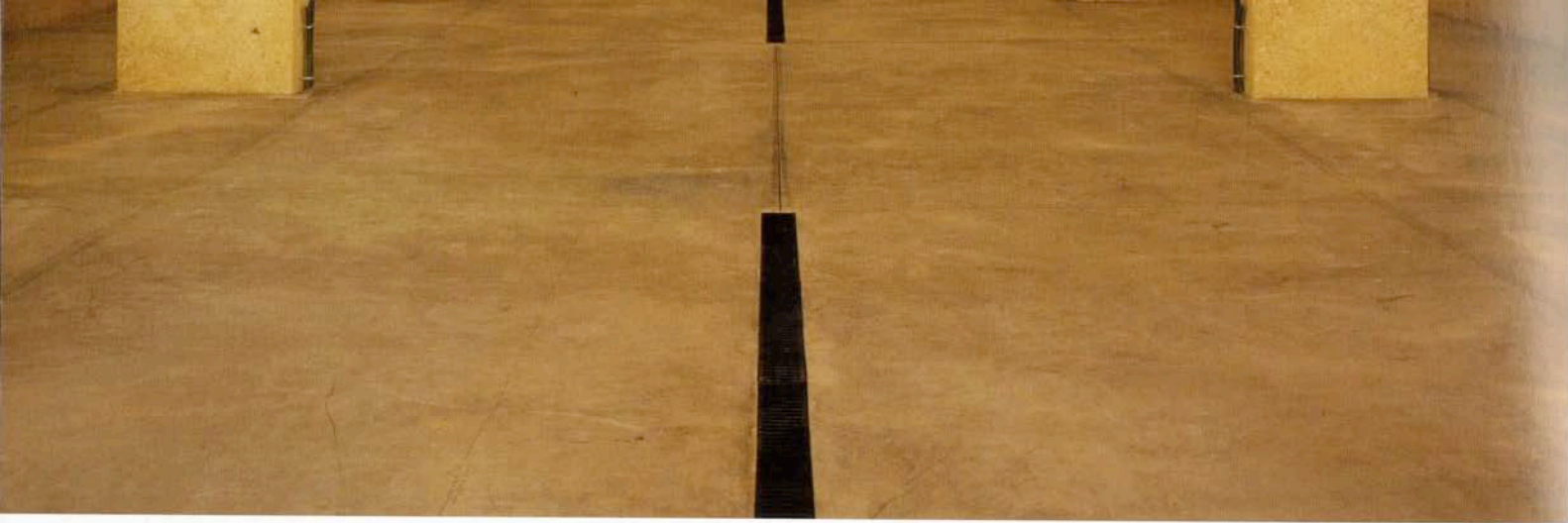
57. Jean-Marie Martin, “Calatrava, architettura e bravura. Un piccolo monumento ai vini di Spagna”, *Casabella*, n° 704, octobre 2002, p. 78-87.



# 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 structurel 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



En haut

*Intérieur des salles de fermentation,  
de vieillissement et de stockage.*

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 est identifient 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 enfouissement partiel dans le sol, l'épaisseur de la couverture, la rareté



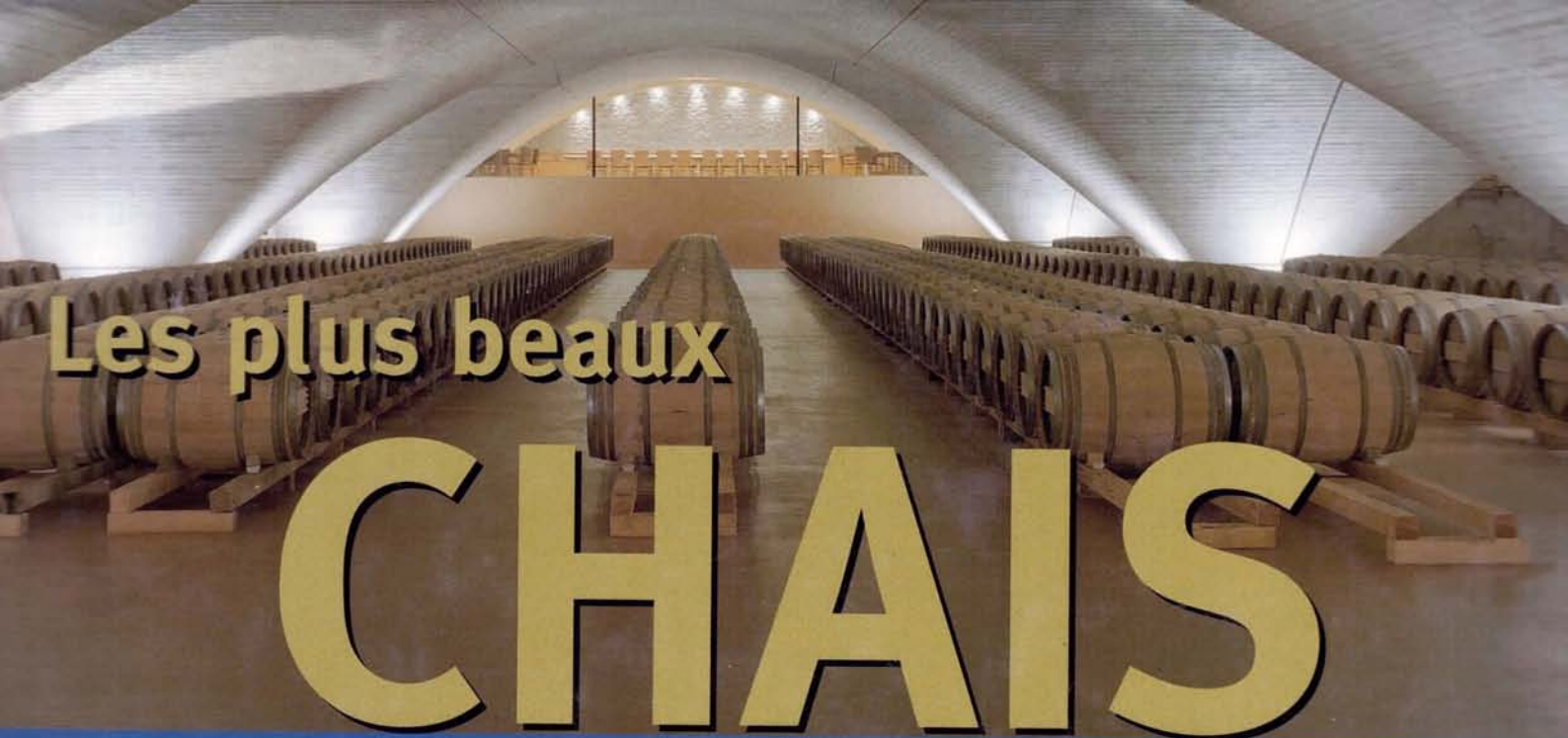


des ouvertures, l'emploi de puits de ventilation canadiens pour le contrôle de l'aération –, permettent d'obtenir des conditions idéales pour la vinification et, en particulier, une température de 22 °C d'un bout à l'autre de l'année. Les blocs de pierre mis en œuvre (65 centimètres) sont extraits du "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**

**Hans HARTJE & Jeanlou PERRIER**

**du monde**





# Les Aurelles

Architecte : Gilles Perraudin, sur une idée d'Éric Castaldi

Photos : © Serge Demailly

Adresse : Les Vignals, Nizas, France

Tél. : +33 (0)4 67 98 46 21

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.





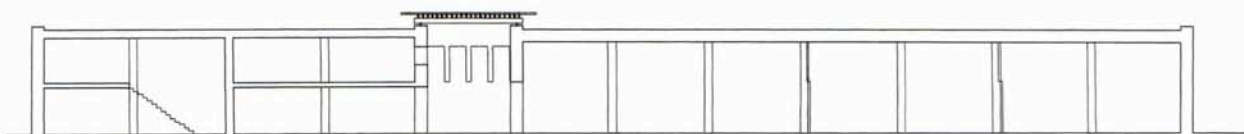




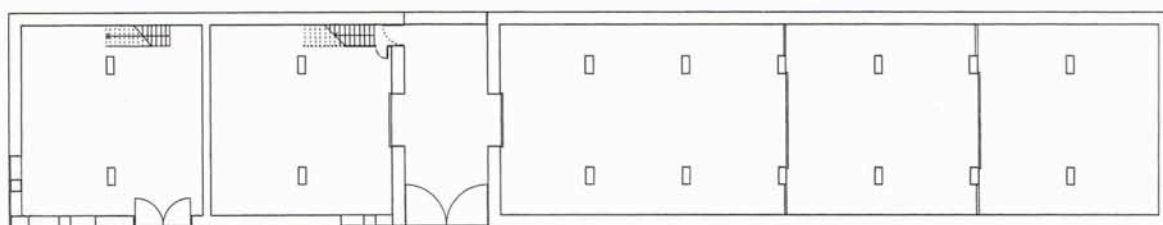




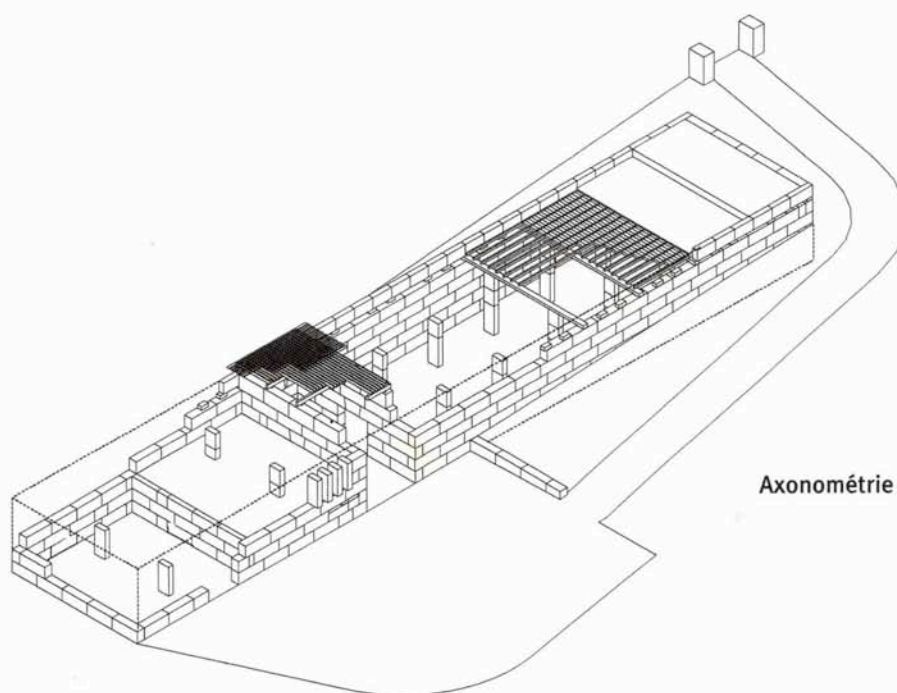




Coupe longitudinale



Plan

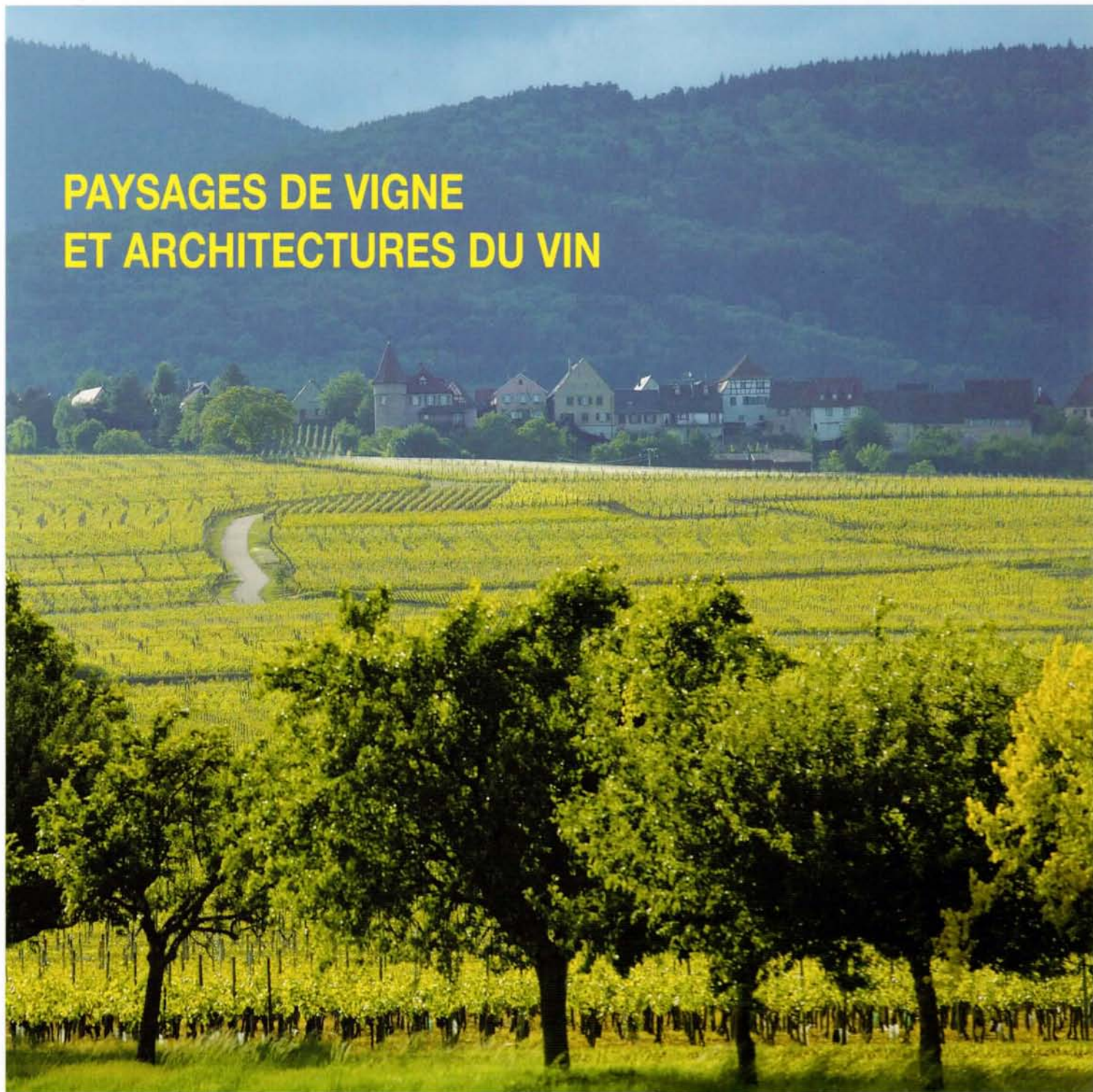


Axonométrie



# LA PIERRE D'ANGLE

**PAYSAGES DE VIGNE  
ET ARCHITECTURES DU VIN**



ASSOCIATION NATIONALE  
DES ARCHITECTES  
DES BATIMENTS DE FRANCE

N°41

MARS  
2006 12€





Hervé  
CIVIDINO

Directeur Adjoint CAUE du Loiret

# Le vin, expression contemporaine de l'architecture agricole



Pomerol : le réfectoire des vendangeurs greffé sur un bâtiment du XVIII<sup>e</sup> siècle. Herzog et de Meuron, architectes.

Photo: SDAP Gironde - P. Gaudreau

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 contex-

tes 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 m<sup>2</sup> construits chaque année, peu



producteur d'architectures remarquables. À de rares exceptions près, réalisées par des collectivités locales dans le cadre de politique de maintien de l'agriculture ou de mise en avant des filières, les caractéristiques architecturales des réalisations actuelles sont difficilement comparables à celles du patrimoine rural transmis par les générations passées.

## 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, Serge Calatrava, A. Cecchetto, D. Ekler, S. Holl, Herzog et de Meuron, T. Kundig, Rafael Moneo, P. Cruz Ovalle, Gilles Perraudin, 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 produits 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 Bordelais. L'intérêt des consommateurs pour les paysages, le développement du tourisme



Photo SDAP Gironde - P. Cazenave

Haute-Selles : Sylvain Dubuisson et Vincent Barré, architectes.

viticole, ou la forte valeur ajoutée de certaines productions ne sont pas étrangers non plus 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.

Dans le Bordelais, J-P Mouelx a eu recours aux architectes Herzog et de Meuron – maîtres d'œuvre des fameux chais de Dominus Estate dans la Napa Valley en Californie – pour réaliser, à Pomerol, un agrandisse-

ment de ses établissements. Le projet qui consiste en l'extension d'une girondine – un bâtiment traditionnel qui constituait l'habitation principale des petits propriétaires récoltants de la région – a été élaboré avec le soutien de l'Etat. S'appuyant sur la silhouette récurrente des appentis traditionnellement accolés à ces constructions, les architectes ont produit un ouvrage radical, tout en béton brut, et pourtant dans la continuité de l'architecture rurale locale. Le travail sur l'aspect prismatique, le jeu sur la silhouette et l'écriture soignée du volume ont enthousiasmé Pierre Cazenave, l'ABF en charge du secteur ; il a trouvé dans ce projet, situé aux abords et en covisibilité de la croix de Gay, inscrite à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques, « une occasion de remplir une part de la mission des architectes des bâtiments de France qui consiste à promouvoir l'architecture contemporaine dans les espaces protégés ».

Mêmes difficultés, rencontrées dans un contexte fort différent par Bazile Saint Germain pour implanter le bâtiment réalisé en pierres massives par Gilles Perraudin. Produisant un vin suivant des critères d'agriculture biologique, soucieux de son image de marque mais aussi





Photo F. Nicolas

### 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 fioriture.

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.

Dans un site plus urbain, à l'entrée de la ville d'Apt, les établissements Sylla élaborent et commercialisent des vins d'appellations Côtes du Lubéron et Côtes du Ventoux depuis 1925. En 1994, un concours d'architectes a été lancé en vue de l'élaboration d'un plan directeur pour la restructuration du site. Le programme étalé sur une vingtaine d'années comprenait, l'amélioration et la modernisation du fonctionnement de l'outil de travail ainsi que l'ouverture au public grâce à la réalisation d'un caveau de dégustation.

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 retravaillé 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 édicules 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. ■



Heinz-Gert Woschek Denis Duhme Katrin Friederichs

# WEIN UND HITTE KULTUR

Edition **DETAIL**



## Domaine Les Aurelles in Nizas (F)

Architekten: Perraudin Architectes,  
16, Rue Jacques Imbert Colomès, 69001 Lyon  
www.perraudinarchitectes.com

Mitarbeiter: Elisabeth Polzella, Olivier Schertenleib

Bruttogeschosfläche: 665 m<sup>2</sup>

Planungsbeginn: 1999

Fertigstellung: 2001

Anbauggebiet: Languedoc-Roussillon

Kontakt: 8, Chemin des Champs Blancs, 34320 Nizas  
www.les-aurelles.com

Önologe: Basile Saint Germain

Preissegment: 12–45 Euro



Es ist eine Herausforderung, das Weingut von Caroline und Basile Saint Germain zu finden. Von Béziers in Südfrankreich führt der Weg nach Pézenas, dann zu der kleinen Ortschaft Nizas. So weit, so gut. Die letzten Meter allerdings gestalten sich spannend. Immer enger wird die Straße. Einziger Hinweis ist der Wegweiser mit der Aufschrift »Domaine Les Aurelles«. Bis zur Einfahrt glaubt der Besucher nicht, sich vor einem Weingut zu befinden. Wer es geschafft hat, wird mit einem schönen Ausblick über die Weinberge bis hin zu den hügeligen Ausläufern des südlichen Zentralmassivs belohnt. Erst beim zweiten Hinsehen entpuppen sich die gewaltigen Steinwände als zu einem Gebäude gehörig. Der Bau strahlt eine gera-



dezu ansteckende Ruhe aus. Homogen, reduziert, ein Stück weit monumental und doch dezent zurückhaltend, so präsentiert er sich dem Besucher. Große monolithische, aufeinandergesetzte Steinquadern formen sich zu einer 61 m langen und 11 m breiten Fassade. Aufgelockert wird die etwa 30 m lange Front in der Mitte durch ein großes Stahl-tor mit bewusst rustiger Oberfläche. Stahl und Stein stehen hier ergänzend nebeneinander, beide mit der gleichen zeitlosen Ausstrahlung. Das Tor verdeckt den Eingang. Ist es geöffnet, lässt sich erkennen, dass es sich um zwei nebeneinanderliegende Gebäude handelt, die sich um den Haupteingang gruppieren. Über ein großes Rolltor aus Stahl, das sich zur Seite hin aufschieben lässt, gelangt man in das nördliche Gebäude, in dem sich ebenerdig der Keller mit den großen emailierten Tanks befindet. Die Raumhöhe beträgt 8 m. Zu beiden Seiten stehen jeweils sechs Stützen aus Stein, die das Dach tragen. Die gesamte Konstruktion erinnert an eine griechische Tempelanlage. Tageslicht dringt nur durch die auf beiden Seiten direkt unter der Dachkante befindlichen länglichen Lichtöffnungen. Es ist ein Ort, an dem nichts ablenkt. Ein Ort, an dem sich Basile Saint Germain voll auf das konzentrieren kann, was ihn leidenschaftlich beflügelt: außergewöhnliche, exzellente Weine zu kreieren. Der südliche, zweigeschossige

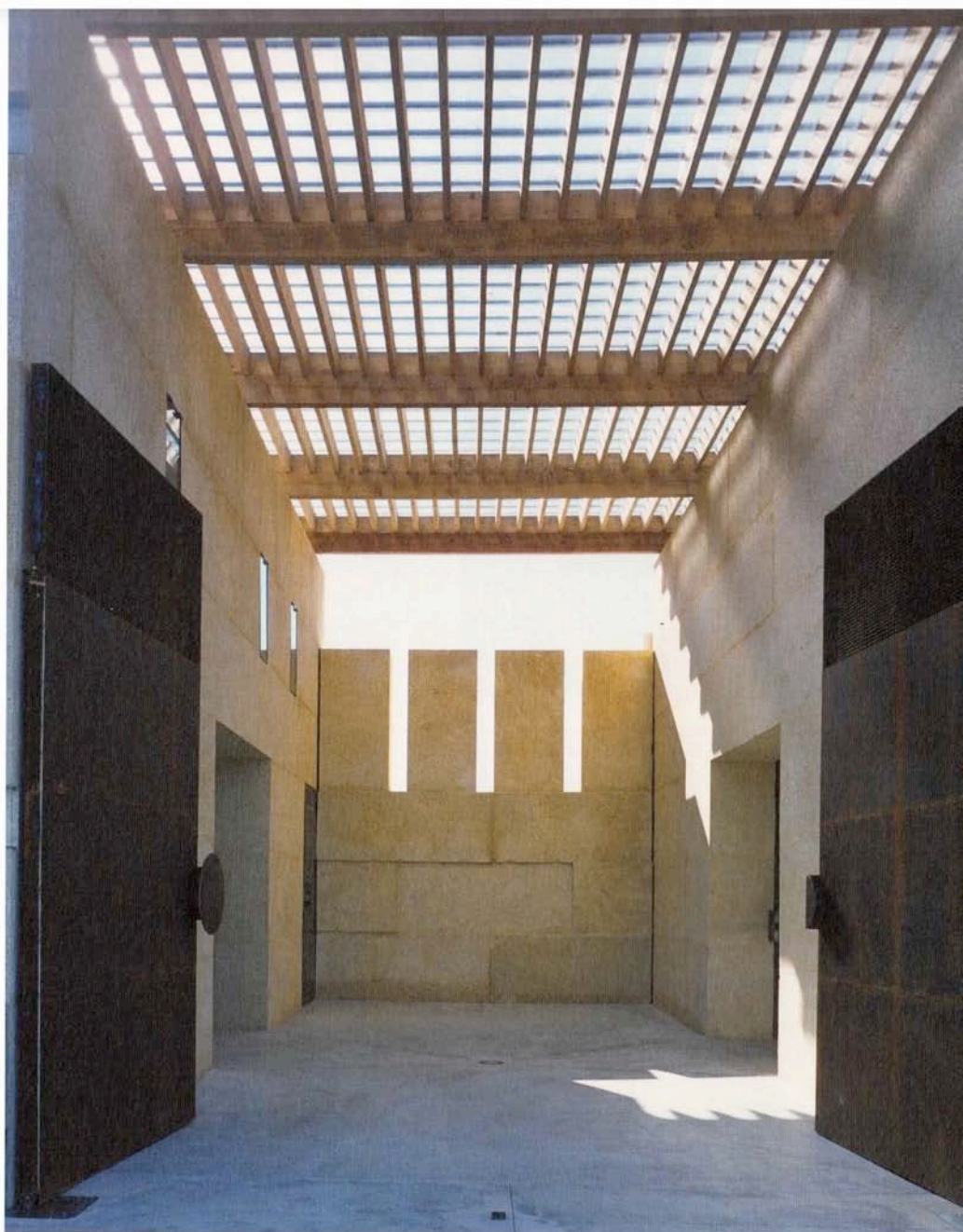


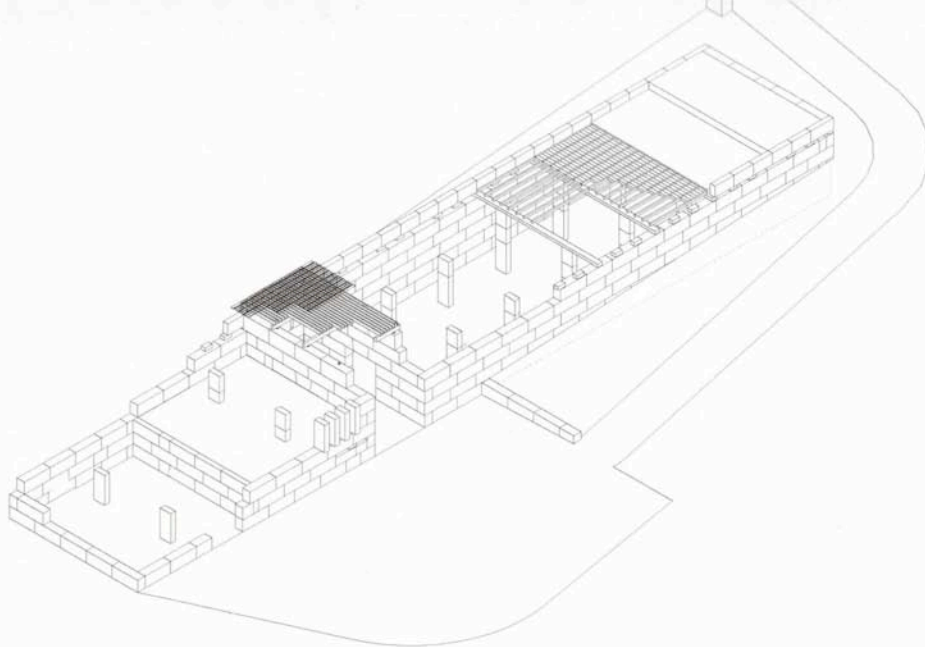
nicht. Diese finden entweder direkt im Keller oder unter dem Olivenbaum vor dem Weingut statt. Bei Basile Saint Germain begann die Leidenschaft für den Wein mit einem Studium der Landschaftsarchitektur in Nizza. Der gebürtige Lothringer aus Forbach arbeitete dort nebenbei als Weinverkäufer. Sowohl das südliche Frankreich als auch das Thema Wein ließen ihn nicht mehr los. Um seine Kenntnisse zu vertiefen, führte ihn sein Weg nach Bordeaux, wo er zunächst eine zweijährige Ausbildung im renommierten Château Latour begann. Dort arbeitete er nicht nur in Weinberg und Keller, sondern gestaltete in seiner Funktion als Landschaftsarchitekt auch »nebenbei« den Park des Châteaus. Bei seinem anschließenden Weinbaustudium in Bordeaux lernte er auch seine spätere Frau Caroline kennen. Ihre Wurzeln führten die beiden nach Cognac, wo sich der elterliche Betrieb von Caroline befindet. Nach sieben Jahren zog es beide wieder nach Südfrankreich, fest gewillt, von null beginnend ein eigenes Weingut aufzubauen. Basile Saint Germain ging bei der Suche nach dem zukünftigen Ort strukturiert und akribisch vor. Für ihn zählte nur erstklassiges Terroir. Nur dort, mit einzigartigen Boden- und Klimaverhältnissen, das war ihm bewusst, kann er sein Ziel erreichen, wirklich große Weine zu erzeugen. »Letztlich hätte dies auch in einer ande-



erstklassigen Bedingungen, Großartiges möglich ist.« Vor allem waren es die südfranzösischen Rebsorten wie Carignan, Grenache und Mourvèdre bei den roten und Rosanne bei den weißen, die ihn faszinierten. Zwei Jahre, von 1992 bis 1994, suchte er nach dem passenden Ort. Angebote an Weinflächen gab es genug, aber es waren die ganz besonderen Bodenverhältnisse, die er wollte. Er fand die Weinberge, die er suchte, in der Nähe des heutigen Standorts im Umland von Nizas. Es ist ein weißer, lehmhaltiger Boden über 10–15 m tiefliegenden mächtigen Kiesadern, die als fluviale Ablagerungen des Eros-Flusses entstanden sind. Ähnlich wie die berühmten Böden von Châteauneuf du Pape sind es rundgeschliffene, handtellergroße Kiesel, die den Boden durchsetzen. Die darauf befindlichen, bis zu 100 Jahre alten Reben ließ Saint Germain stehen.» Gerade die Mourvèdre-Traube hat auf den südexponierten Hängen mit sehr viel Hitze aufgrund der durch den Lehm gut wasserspeichernden Böden mit hohem Kieselanteil und so weit guter Drainagewirkung ein großartiges Potenzial«, weiß Basile Saint Germain.

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 vigneronns«, 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 wäre das Projekt fast gescheitert«, sagt Basile Saint Germain.

Fündig 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 Perraudin, 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 Viadukt 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 Nîmes transportiert. Bei einem

Gewicht von etwa 3 t pro Stein kein leichtes Unterfangen. Die anfängliche Überlegung, die monolithischen Steinquader miteinander zu verkleben, wurde wieder verworfen, da die Auswirkungen des Klebers auf das Raumklima nicht bekannt waren. Daher kam eine althergebrachte Konstruktion aus römischer Zeit zum Einsatz: Die Quader wurden einfach trocken aufeinandergeschichtet, fixiert durch ihr eigenes Gewicht, und die Fugen mit Kalkmörtel 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

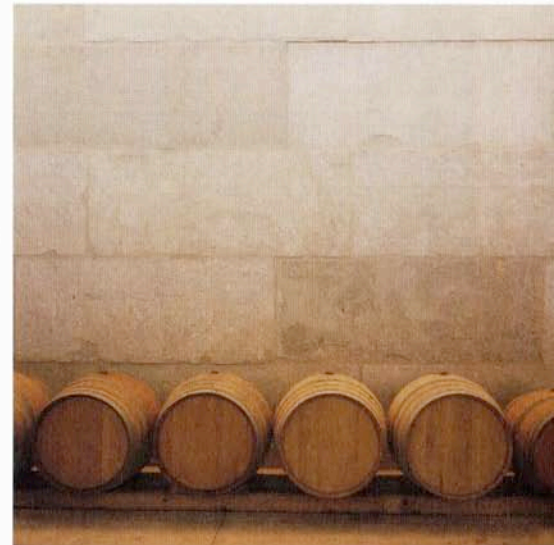
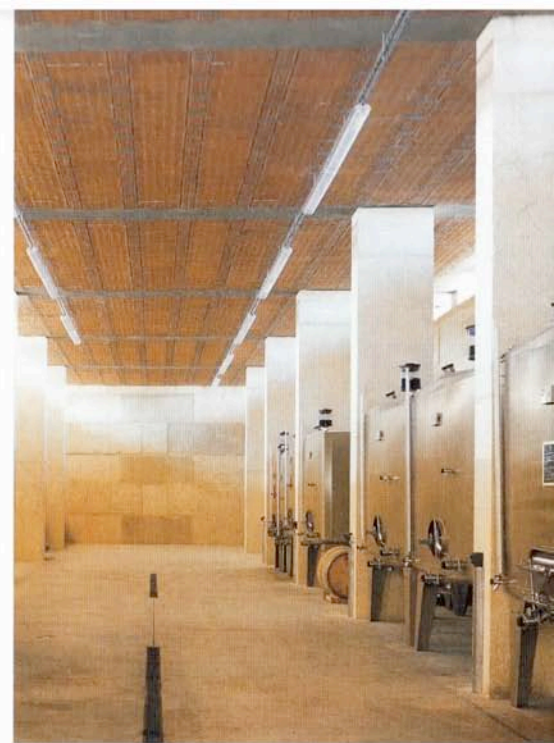
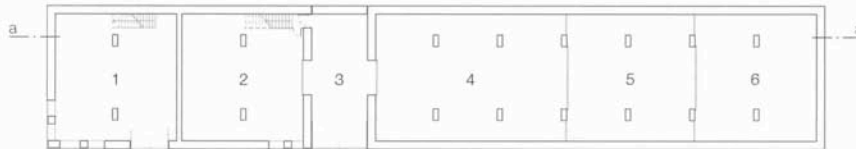
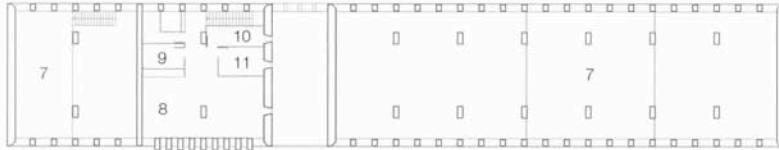




aa

Axonometrie  
Schnitt • Grundrisse  
Maßstab 1:500

|                              |                |       |             |               |         |            |        |          |          |          |
|------------------------------|----------------|-------|-------------|---------------|---------|------------|--------|----------|----------|----------|
| 1 Geräte- und Maschinenlager | 2 Trockenlager | 3 Hof | 4 Gärkeller | 5 Reifekeller | 6 Lager | 7 Luftraum | 8 Büro | 9 Archiv | 10 Labor | 11 Küche |
|------------------------------|----------------|-------|-------------|---------------|---------|------------|--------|----------|----------|----------|



2001 in gerade einmal vier Monaten noch rechtzeitig vor der Ernte im September fertiggestellt wurde. Ebenso beeindruckend sind die Weine. Auf einer Gesamtfläche von 9 ha werden insgesamt nur 200 hl Wein erzeugt. Mit 18 hl/ha bei Weißwein und 20–22 hl/ha bei Rotwein bewegt sich Basile Saint Germain auf homöopathischem Niveau, dabei allerdings qualitativ auf allerhöchstem Standard. Aus der schwierigen und häufig unterschätzten weißen Rebsorte Rousanne keltert er einen einzigen Wein: Aurel. Der Name lehnt sich an den Namen der Domaine an und wird im Barrique aus Vogesen eiche ausgebaut. Ein Wein, von dem gerade einmal fünf Fässer pro Jahrgang existieren, mit faszinierendem Geruch und komplexer Aromenstruktur, sehr dicht mit schier endloser Länge am Gaumen.

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 Déella, ein Wein, den Basile Saint Germain »Resteküche« nennt und der nur dann abgefüllt wird, wenn »etwas übrig bleibt«, folglich ist er immer wieder anders verschnitten. Alle Rotweine werden ausschließlich im Edelstahl ausgebaut, um die Fruchtnoten 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-Köche in Europa sind seine auf allerhöchstem Niveau angesiedelten Weine zu finden.