

> Architecture au service du vin

Mise en perspective des styles architecturaux des rénovations à Bordeaux en fonction des classements

Partie 3/3 : Catégorisation des classements

Fabrizio Bucella¹, David Schlessers², Jean-Marc Sterno³¹ Professeur ordinaire – Docteur en Sciences – Directeur Inter Wine & Dine – ² Étudiant en master 2 – ³ Professeur ordinaire Université Libre de Bruxelles – Faculté d'architecture – Belgique.

Introduction

La recherche a consisté à comparer les gestes architecturaux au sein du vignoble de Bordeaux. Nous avons étudié les quatre sous-régions suivantes : (i) le Médoc et le classement historique de 1855, (ii) les Graves et le classement de 1959, (iii) Saint-Émilion et le classement de 1954 révisé par intervalles et, enfin, (iv) Pomerol qui n'a pas de classement au sens propre du terme. La question de recherche fut de comprendre s'il existait un geste architectural par type de classement. Les rénovations ayant un rapport indéniable au temps et au paysage, nous avons réalisé une étude minutieuse de celles-ci sur les trente dernières années. Dans la première partie de l'article (*Revue des Œnologues* n° 166, p. 59-63), nous avons abordé l'origine des rénovations et le rôle moteur de l'exposition Châteaux Bordeaux qui se tint au Centre Georges Pompidou en 1988. Le changement de statut du vin, illustrant en partie l'appel à des architectes célèbres, fut mis en évidence (*Fabrizio Bucella, 2013*). Lors de la deuxième partie (*Revue des Œnologues* n° 167, p. 63-67), nous avons abordé les différents classements illustrés chacun par une rénovation exemplaire. Lors de la présente partie qui est la troisième et dernière (*Revue des Œnologues* n° 168), nous publions les résultats des styles architecturaux en fonction des classements. Comme indiqué, notre étude est étayée par un relevé et une catégorisation exhaustive de l'ensemble des

rénovations sur les trente dernières années. Enfin, une analyse quali-quantitative a permis d'affiner le classement des rénovations (*Fabrizio Bucella, 2012*).

Hypothèses

Notre étude des différents classements accompagnés d'un cas exemplaire (*Revue des Œnologues* n° 167, p. 63-67) a permis de mettre en évidence les raisons des engagements des châteaux vers les rénovations. Les hypothèses suivantes ont émergé :

– les quatre cas exemplaires sont des rénovations qui mettent en avant des progrès techniques, que ce soit dans la vinification ou dans la conservation des bouteilles. Cette constatation s'étend à l'ensemble des châteaux rénovés sur les trente dernières années. Le nouveau chai reste/devient le lieu de composition d'un excellent vin (1).

Pourquoi fait-on appel à un architecte réputé, si l'aspect technique semble prioritaire dans la rénovation ? Cela nous amène à la deuxième hypothèse :

– l'architecte permet un transfert de notoriété. Il modernise l'image du domaine. En réalisant

(1) Il est à noter que les ingénieurs de DV Tec, la société qui a réalisé les cuves en béton de Château Cheval Blanc en collaboration avec Christian de Portzamparc, sont très fiers de leur savoir-faire dans le domaine des cuves en béton armé préfabriquées. Ils utilisent cette rénovation comme vitrine. En effet, ils proposent des cuves personnalisables avec des serpentins insérés dans le fond et les parois qui servent à réguler les températures.

■ Photos 1 : Les Graves : Château Haut-Brion.



SOURCE : FABRIZIO BUCELLA

l'enveloppe construite, l'architecte « monumentalise » la technologie. Il renforce l'image des châteaux, car les domaines sont devenus des outils de communication et des marques actives sur le marché international (*Bucella, 2013, 2017, 2018*) (2).

Les Crus classés 1855 du Médoc

Les domaines du Médoc classés en 1855 ont un grand avantage :

(2) Autrefois, les propriétés se différenciaient par leur appellation, la surface du vignoble, leur mode de vinification ainsi que l'aspect visuel du château. L'identité du domaine faisait partie de son histoire.

ils font partie d'un cercle fermé dont la notoriété remonte au premier classement de denrée alimentaire au monde (3). La conception aristocratique transparaît dans les projets architecturaux. Le vieux château reste le cœur du domaine, les chais contemporains sont un outil pour valoriser le savoir-faire. Il faut être moderne sans faire parvenu. L'analyse de Château Margaux a

(3) Le classement de 1855 du Médoc, des Graves et de Sauternes réalisé à la demande de l'Empereur Napoléon III, à l'occasion de l'exposition universelle de Paris, constitue le premier classement de denrées alimentaires au monde.

montré des interventions s'inscrivant dans le plan historique du domaine, sans modification des anciens édifices. Visuellement, le chai de Norman Foster s'intègre discrètement. On a été jusqu'à récupérer les tuiles de bâtiments annexes pour ne pas marquer l'intervention. L'œuvre d'art ne prend pas le dessus. De loin, le palais historique de Louis Combes reste la pièce centrale. C'est notamment pour cette raison que les propriétaires ont décidé d'enterrer la vinothèque. À la fin de la visite, un escalier en spirale permet d'accéder à un point de vue au milieu du vignoble avec vue sur le « Versailles du Médoc ».

La direction a même aménagé un petit musée pour les touristes qui viennent sans rendez-vous. Des tableaux et une multitude de documents racontent l'histoire du domaine. L'esprit du lieu est envoûtant et unique. La vue de l'allée monumentale avec des plantes centenaires et, en arrière-plan, le château reste ancrée dans la mémoire. Elle fait l'objet de nombreuses séances photographiques de la part des visiteurs. Ce cas d'étude est l'exemple canonique. Les premiers Grands Crus classés de 1855 n'ont pas besoin d'une architecture tape-à-l'œil. L'intervention s'inscrit dans une perspective historique.

Saint-Émilion

De l'autre côté de la rivière, à Saint-Émilion, les ambitions sont différentes. Au-delà des dispositifs techniques, la condition de l'esthétique y est très importante. La commande à un architecte permet aux domaines de réaliser un chai spécifique. *A priori*, spécifique signifie que l'outil marketing doit être efficace pour se différencier de la concurrence. Dans cette région, la tendance est plutôt vers des édifices tape-à-l'œil. L'intervention doit être visible et admirée en tant que telle. Dans le classement de Saint-Émilion, le goût compte pour

la moitié de la note des grands crus classés et seulement pour trente pour cent pour les premiers grands crus classés. Plus le vin est prestigieux, moins son goût influence la note du classement. La notoriété du domaine rapporte plus de points que la note gustative (**tableau 1**) (4).

L'analyse du château La Dominique est à cet égard exemplaire. Ce sont les lamelles rouges du nouveau chai de Jean Nouvel qui brillent au loin. Le domaine est devenu une véritable attraction œnologique: grand choix de visites guidées sans rendez-vous, restaurant panoramique et magasin vendant des livres et les différents vins du propriétaire. L'intervention s'inscrit dans une perspective contemporaine.

Les Graves

En analysant les châteaux rénovés dernièrement dans le classement des Graves, il est plus difficile de trouver un geste architectural marquant. Peu d'interventions étayaient une hypothèse. Dans notre cas exemplaire, Château de Fieuzal, l'ancien bâtiment a presque entièrement été détruit pour laisser la place au nouveau projet.

Dans le même classement, Château Pape Clément a réalisé un nouveau chai, mais le cœur du domaine reste le château désormais rafraîchi. Le domaine propose des chambres d'hébergement luxueuses.

Le contre-exemple est sans conteste Château Haut-Brion. Le domaine, aristocratique par excellence, soutient l'image de la qualité du vin grâce à son histoire. Seuls les équipements techniques ont été rénovés. Ils sont toujours à la pointe de l'innovation sans toucher aux

(4) Le tableau ci-joint reprend les grandes catégories de notes pour le classement de Saint-Émilion. La pondération est différente pour les grands crus classés et les premiers grands crus classés. Par exemple, le poids de la dégustation passe de 50 à 30 %. Celui de la notoriété passe de 30 à 35 % (**tableau 1**).

volumes et formes de l'ancien chai (5).

La région des Graves présente une large palette de gestes architecturaux. Par exemple, Château Carmes Haut-Brion a inauguré en 2015 son nouveau chai, réalisé par le star-designer (mais qui n'est pas architecte) Philippe Starck en collaboration avec l'architecte Luc Arsène-Henry. Un programme financier de 10 millions d'euros du groupe Pichet a pu réaliser les rêves du directeur Guillaume Pouthier (**Photos 1**) (6).

Pomerol

Il nous reste à analyser l'appellation pomerol. Notre catégorisation exhaustive montre des surfaces de production très restreintes. Bien entendu, cette faible emprise au sol influence l'ampleur du projet architectural. Il ne sert pas à grand chose de prévoir un chai conséquent. De plus, la tradition municipale n'accorde les permis qu'avec circonspection. Des projets iconiques, tranchant avec le paysage, n'ont pas droit de cité à Pomerol. Château Le Pin fut obligé de revêtir le chai avec une pierre naturelle pour qu'il s'intègre visuellement dans le paysage. Dans cette région, les interventions sont discrètes et harmonisées avec les alentours.

Analyse

Afin d'étayer nos hypothèses sur le style des rénovations, nous avons réalisé une analyse du geste architectural des trois

classements (Médoc, Saint-Émilion et Graves) et de l'appellation pomerol. Pour cela, nous avons proposé une analyse visuelle à un panel de juges (n = 17). Nous leur présentons deux photographies de douze domaines exemplaires, l'une du chai et l'autre du bâtiment, accompagnée d'une description sommaire. Les juges notèrent sur une échelle bilatérale de vingt points, la tendance historique ou la tendance contemporaine (**figure 1**) (7). L'échelle allait donc de +20 (historique) à 0 et jusqu'à -20 (contemporain). Une note proche de 0 (zéro) indique une rénovation qui ne se définit par aucune des deux tendances (*Fabrizio Bucella, 2000, 2002*). À l'instar des recherches en analyse sensorielle, il a fallu choisir un type de panel. Nous avons privilégié le panel naïf ou non-expert. L'objectif était de comprendre, si au premier regard, le domaine était plutôt vu comme ayant subi une intervention/rénovation de type contemporain ou de type historique.

Le panel fut composé de dix-sept personnes. La moyenne de toutes les notes est présentée en annexe. Deux classements sont clairement identifiés avec un style architectural spécifique. Il s'agit du classement de 1855 (style historique) et du classement de Saint-Émilion (style contemporain) (**tableau 2**).

À regarder le résultat des Grands Crus classés en 1855 (Médoc), on remarque que les juges furent convaincus du caractère historique des rénovations: Montrose

(5) Il est à noter que château Haut-Brion est à la fois premier Cru classé 1855 et Grand Cru classé des Graves. Des deux classements, le premier est le plus prestigieux. L'analyse de la rénovation de Haut-Brion est tout à fait conforme à celle développée pour les crus classés 1855.

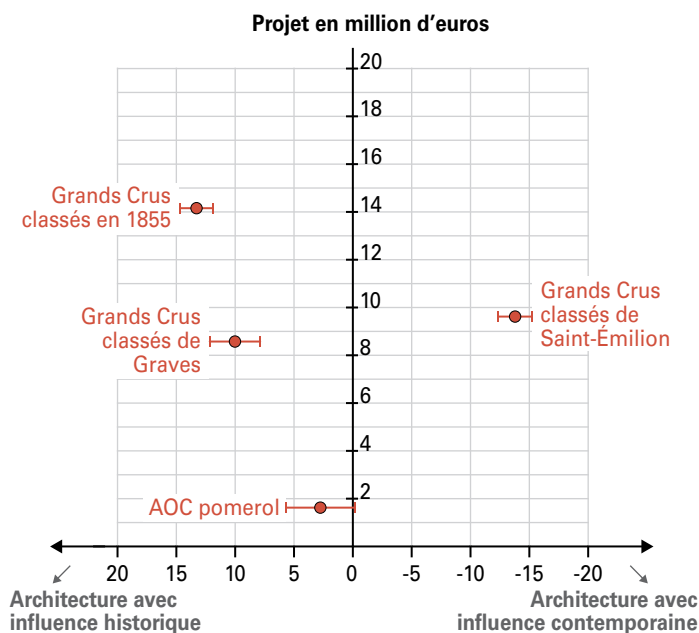
(6) Le nouveau chai des Carmes Haut-Brion représente la coque d'un bateau renversé, un navire amiral. Structuellement, le concept évite d'avoir des poteaux, c'est pour cela qu'il travaille avec des voûtes. Les Carmes Haut-Brion font partie de la région des Graves mais ne sont pas un cru classé.

(7) La méthodologie s'apparente en réalité à ce qui se réalise lors d'une analyse sensorielle, par exemple lors d'un concours de dégustation. Lors d'une telle épreuve, les juges doivent noter plusieurs critères d'un vin, critères qui seront pondérés et additionnés en une appréciation globale. Il s'agit d'une analyse multicritère ou multimodale. Dans notre cas, il n'y avait qu'un seul critère à juger et le sens était uniquement celui visuel, comme dans l'analyse de la robe du vin. Cette approche est tirée de la thèse de doctorat de Fabrizio Bucella (Université Libre de Bruxelles, 2002).

■ **Tableau 1 : Classement Saint-Émilion.**

	Grand Cru classé	1 ^{er} Grand Cru classé
Dégustation	50 %	30 %
Notoriété	20 %	35 %
Exploitation et terroir	20 %	30 %
Conduite de l'exploitation	10 %	5 %
Total	< 14 points	< 16 points

■ **Figure 1 : Analyse architecturale des 3 classements (Médoc, Saint-Émilion et Graves et de l'appellation pomerol. Échelle de l'influence historique à l'influence contemporaine.**



+9,7 (sur 20), Margaux +12 et Lafite Rothschild +18 (moyenne générale +13,2). Du côté de Saint-Émilion, le résultat fut également sans équivoque. Cheval Blanc et Faugères -16 sur 20 (contemporain), La Dominique ayant le résultat le plus élevé : -19. Moyenne générale de -13,7.

Par contre, comme nous l'avons supposé, le classement des Graves et l'appellation pomerol ne donnent pas de tendance claire. Les résultats des Crus classés de Graves sont disparates, avec Château de Fieuzal ni historique ni contemporain (+1,2, soit proche de 0, ce qui signifie qu'il n'y a pas de tendance). Château Pape Clément semble plutôt historique (+9,1) et Haut-Brion se démarque clairement (+15), mais il appartient également au classement de 1855 (5). La moyenne générale est +8,4 sur 20 (côté historique).

L'appellation pomerol donne des résultats aussi contrastés. Le Pin

et l'Évangile sont proches du zéro (pas de tendance) avec respectivement -1,5 et +2,6, tandis que Petrus prend une note faible : +6,5 sur 20 (côté historique). La moyenne générale de l'appellation est de +2,7 sur 20 (côté historique).

La recherche devrait être complétée par une analyse à plus grande échelle, en reprenant exhaustivement tous les domaines qui ont été rénovés sur les trente dernières années et un panel plus large de juges. C'est à notre programme.

Notre hypothèse de trouver un geste architectural pertinent pour chaque région respective est attestée dans deux cas : le classement de 1855 dans le Médoc et le classement de Saint-Émilion. Le classement de 1855 conserve un geste architectural plutôt historique, tirant ses références dans le passé. Les domaines n'ont pas besoin de se faire remarquer par une architecture

■ **Tableau 2 : Analyses et classements : Médoc, Saint-Émilion, Graves et l'appellation pomerol.**

	Moy. geste architecturale classement	Moy. totale standard déviation classement
Médoc		
Château Margaux	12	4,4
Château Lafite Rothschild	18	3
Château Montrose	9,7	3,7
Totaux des moyennes	13,2	3
Saint-Émilion		
Château Cheval Blanc	-16	3,3
Château La Dominique	-19	2,2
Château Faugères	-16	3,9
Totaux des moyennes	-13,7	3
Graves		
Château de Fieuzal	1,2	4,2
Château Haut-Brion	15	3,6
Château Pape Clément	9,1	4,4
Totaux des moyennes	8,4	4
Pomerol		
Château Le Pin	-1,5	8,1
Château Pétrus	6,5	4,9
Château L'Évangile	2,6	4,4
Totaux des moyennes	2,7	6

tape-à-l'œil. Les juges convergent pour affirmer que les rénovations s'intègrent harmonieusement et discrètement dans le paysage. À l'opposé, les Crus classés de Saint-Émilion présentent des rénovations et des améliorations techniques de vinification avec une architecture iconique, influencée notamment par le marché de l'œnotourisme. Celle-ci est visible et marque la nouvelle image du domaine.

Coûts des rénovations

En ultime exploration, nous avons souhaité regarder le coût moyen des rénovations de nos différents classements et de l'appellation pomerol. Pour rappel, nous avons répertorié l'ensemble des rénovations des domaines sur les trente dernières années. Sans surprise, les coûts les plus élevés sont ceux du classement de 1855 : ils cumulent les superficies les plus grandes avec un classement créateur de valeur (moyenne des rénovations 14,2 millions d'euros, superficie moyenne 81,6 ha). Ensuite vient le classement de Saint-Émilion,

avec des budgets de rénovations moyens de 9,6 millions d'euros (superficies moyennes 28 ha). Ces montants, ramenés à la superficie moyenne des exploitations, montrent les rénovations les plus chères à l'hectare de vigne plantée (8) !

Le classement des Graves arrive troisième avec 8,5 millions d'euros moyens par rénovation (surface moyenne 33,3 ha). Les superficies sont là aussi importantes, souvent le double de celles de Saint-Émilion. Enfin, vient le classement de l'appellation pomerol avec un budget moyen de 1,65 million d'euros (11,6 ha). La petite superficie des domaines ainsi que les contraintes urbanistiques plutôt défavorables aux gestes modernistes expliquent ce faible montant.

(8) Il peut être intéressant de regarder la rénovation moyenne ramenée à l'hectare. Le classement est alors quelque peu différent. 1. Saint-Émilion 0,33 million/ha. 2. Graves : 0,25 mios/ha. 3. Grands crus classés 1855 : 0,17 mios/ha. 4. Pomerol : 0,14 mios/ha. Ce classement n'a pas d'autre valeur qu'indicative, car à la fin, la rénovation et le plan financier qui l'accompagne est toujours un projet global.

Exception

Toute catégorisation admet des exceptions. Nous souhaitons mettre en avant celle particulière de Pédesclaux, rénovation totalement moderniste du classement de 1855 (**photos 2**). Ce château n'avait pas très bonne réputation, Robert Parker aurait même affirmé: « *La vie est trop courte pour boire du Pédesclaux* ». Le rachat en 2009 par Jacky Lorenzetti (Racing 92 mais aussi Lilian Ladouys à Saint-Estèphe et Issan à Margaux) marque un tournant. Sans tarder, il recrute l'architecte Jean-Michel Wilmotte pour rénover le modeste château et concevoir un nouveau chai.

Le résultat, dévoilé au printemps 2015, est frappant. Le château est maintenant encastré dans un parallélépipède de verre, presque comme une pièce de musée. À l'intérieur, les anciennes pièces, avec une belle hauteur sous plafond, jouxtent des parties contemporaines. Même le pigeonnier s'est trouvé enchâssé dans la boîte de verre. Cette disposition en aquarium offre aux employés un maximum de lumière naturelle contrairement à l'atmosphère d'ergastule d'un château typique.

À côté du château se trouve le nouveau chai ultramoderne de cent dix mètres de longueur, placé sur quatre niveaux, à la façon d'une cours anglaise. La vinification suit les principes gravitaires. Quatre cuves élévatrices évitent le pompage mécanique du vin. En outre, cinquante-huit cuves à double compartiment permettent la vinification parcellaire.

En 2013, R. Parker classe Pédesclaux parmi les cinq meilleurs paillacs ! Personne ne saura jamais si la rénovation disruptive y fut pour un peu ou pour beaucoup. Toujours est-il qu'elle tranche dans le style des rénovations du classement de 1855.

Architecture durable

En ce moment, l'architecture durable est une des tendances les plus marquées dans les projets viticoles. L'idée principale est la même qu'avec les projets immobiliers classiques: modérer les émissions de gaz à effet de serre, réduire la consommation énergétique, utiliser des apports naturels gratuits comme le soleil et le vent et surveiller/diminuer la consommation d'eau et la production de déchets. Notre liste exhaustive

des rénovations montre que tous les chais à barriques sont enfouis sous la terre. L'endroit de stockage à son point le plus bas dans le chai est harmonisé avec le concept gravitaire. Celui-ci permet non seulement une protection optimale du jus en évitant le pompage, mais aussi une réduction de la facture énergétique en évitant d'actionner les pompes.

Un cas exemplaire est le Château Montrose, second Grand Cru classé en 1855 (Saint-Estèphe, propriété des frères Bouygues). Un chantier de sept ans, sans interruption d'activité, a permis au domaine de mettre en œuvre toutes les opportunités écologiques pour mieux respecter l'environnement. Une surface de 3000 m² pour 1700 panneaux photovoltaïques posés sur les toitures assure l'ensemble des besoins énergétiques.

Le domaine utilise aussi la géothermie et possède une centrale propre de production d'énergie. Celle-ci permet de réguler la température des bâtiments, chais et cuves (**photo 3**).

Toutefois, ce cas d'étude n'est pas une exception. De notre liste exhaustive, on déduit que 27 des 37 domaines ont mis en œuvre des aspects durables lors de leur rénovation (73 %). Ceci veut dire que ces 27 domaines ont mis en place une stratégie écologique, comme par exemple des panneaux solaires, une toiture verte, des matériaux assurant une haute inertie thermique... Ces 27 domaines représentent presque trois quarts des propriétés rénovées ces trente dernières années.

Œnotourisme

La carte de l'œnotourisme est jouée avec un certain bonheur, par exemple à La Dominique (Saint-Émilion). Avant l'intervention de Jean Nouvel en 2014, il y avait à peine 20 visiteurs par mois dont surtout des professionnels, sachant que le domaine était toujours ouvert au public. Depuis, le domaine compte plus

de 10 000 visiteurs par année dont 2000 visites privilégiées à 25 euros et plus de 4 700 réservations au restaurant (chiffres 2015-2016). À l'inverse, à Château Margaux, les visiteurs contribuent avant tout à renforcer le prestige et la notoriété du domaine. Les visites sont gratuites. Le domaine reste historiquement un lieu accessible à l'ensemble des visiteurs, les projets menés avec Norman Foster n'ont pas changé la politique d'accueil. Différents classements, différentes approches.

La construction d'un « musée » (*Bucella, 2013*) est comme une gigantesque campagne de publicité mais aussi une manière d'entrer en contact avec les consommateurs⁽⁹⁾. Selon les chiffres annoncés par l'office du tourisme et des congrès de Bordeaux métropole pour l'année 2015, plus de la moitié des touristes pratiquent des activités œnotouristiques. Avec 4,3 millions de visites par année, Bordeaux est le vignoble français le plus visité par rapport à la Bourgogne (2,5 millions) et la Champagne (1,2 million). Parmi ces visiteurs, un tiers est local. Les motivations principales des œnotouristes sont l'achat et la dégustation des vins, juste après viennent la découverte des paysages et de l'architecture ainsi que la visite des caves et des exploitations viticoles.

Prix des bouteilles

L'architecture influence-t-elle le prix de vente des bouteilles ? En septembre 2016, la *Revue de Vin de France* a publié un tableau avec l'évolution des prix des grands vins de Bordeaux de 2000 à 2015 (prix primeurs TTC).

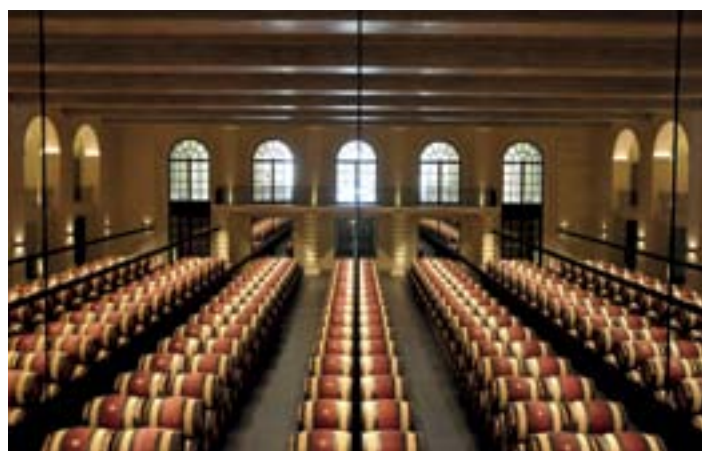
(9) Il peut être intéressant de regarder la rénovation moyenne ramenée à l'hectare. Le classement est alors quelque peu différent. 1. Saint-Émilion 0,33 million / ha. 2. Graves: 0,25 mios / ha. 3. Grands Crus classés 1855: 0,17 mios / ha. 4. Pomerol: 0,14 mios/ha. Ce classement n'a pas d'autre valeur qu'indicative, car à la fin, la rénovation et le plan financier qui l'accompagne est toujours un projet global.

■ Photos 2: Château Pédesclaux.



SOURCE: FABRIZIO BUCELLA

■ Photo 3: Château Montrose.



SOURCE: FABRIZIO BUCELLA

Nous avons porté les données du tableau en graphique pour certains domaines qui ont fait construire un chai par un architecte renommé. Chaque courbe de prix annonce par un point rouge la date de l'inauguration du nouveau chai (**figures 2, 3**). On remarque que les fluctuations des prix ne sont pas influencées par les nouveaux bijoux architecturaux. Aucun des châteaux interrogés sur cette thématique n'a d'ailleurs confirmé cette hypothèse. Dans le cas de notre recherche, les pointes des courbes s'expliquent par les excellents millésimes 2005, 2009, 2010 et 2015. Par exemple, chez Lafite, le prix a augmenté à peu près de 700 % entre 2008 et 2009, effet conjugué du millésime et d'une forte demande chinoise. Une succession de millésimes plus modestes et le ralentissement chinois ont engendré une baisse considérable des prix avant qu'ils ne remontent en 2015 (excellent millésime).

Conclusions générales

Lors de cette recherche, nous nous sommes préoccupés de l'influence de l'architecture dans le domaine du vin. Pour ce faire, nous avons réalisé une catégorisation exhaustive des chais rénovés sur les trente dernières années à Bordeaux. Celle-ci sous-tend l'ensemble de l'étude publiée en trois parties dans la *Revue des Œnologues*. Les régions concernées étaient les suivantes : le Médoc et le classement historique

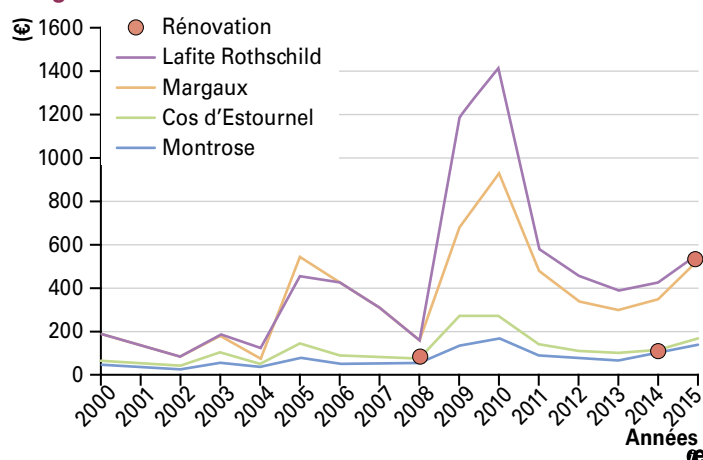
de 1855 ; les Graves et le classement de 1959 ; Saint-Émilion et le classement de 1954 révisé par intervalles ; Pomerol qui n'a pas de classement au sens propre du terme.

En premier lieu, nous avons étudié les raisons qui ont présidé à ces investissements. Nous avons abordé l'origine des rénovations et le rôle moteur de l'exposition Châteaux Bordeaux qui se tint au Centre Georges Pompidou en 1988 (*Première partie de l'article, Revue des Œnologues n° 166, p. 59-63*). Le changement de statut du vin, illustrant en partie l'appel à des architectes célèbres, fut mis en évidence (*Fabrizio Bucella, 2013*).

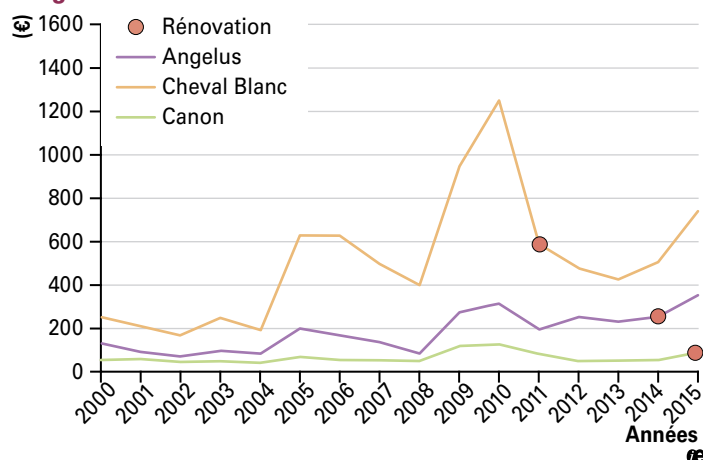
En second lieu (*Revue des Œnologues n° 167, p. 63-67*), nous avons abordé les différents classements illustrés chacun par une rénovation exemplaire : château Margaux rénové entre 2009 et 2015 par Norman Foster dans le Médoc ; château La Dominique rénové entre 2010 et 2014 par Jean Nouvel à Saint-Émilion ; château de Fieuzal rénové en 2011 par Ducos et Rougier dans les Graves ; château Le Pin rénové entre 2007 et 2011 par Robbrecht et Daem à Pomerol. Le choix des domaines nous avait semblé pertinent afin d'illustrer des caractéristiques d'ensemble des rénovations ayant cours dans chaque région (classement).

Enfin, en troisième et dernier lieu, nous avons tenté de comprendre si les conclusions tirées des chacun des cas exemplaires

■ Figure 2: Coûts des rénovations Médoc.



■ Figure 3: Coûts des rénovations Saint-Émilion.



pouvaient se généraliser à l'ensemble des rénovations de la région concernée. En d'autres termes, existe-t-il un type architectural représentatif des rénovations pour chaque classification ? Sur base des quatre cas d'étude, nous avons attesté un style propre au classement de 1855 et à celui de Saint-Émilion. Ces conclusions ont été vérifiées grâce à une étude visuelle avec classement par un panel de juges (*Fabrizio Bucella, 2012*). D'un côté, sur la rive gauche de la Garonne, les Crus classés 1855 du Médoc réalisent des rénovations parfaitement intégrées dans le bâti et le paysage existant. L'histoire du domaine est déterminante. De l'autre côté, sur la rive droite de la Dordogne, les Grands Crus classés de Saint-Émilion se livrent presque à une compétition sur le geste architectural le plus visible possible. La méthodologie du classement révisé par intervalle n'est pas étrangère à cette démarche.

Pour l'appellation pomerol, comme pour les Crus classés des Graves, nos recherches n'ont pas trouvé d'arguments objectifs pour vérifier une hypothèse d'un style propre. D'abord, les analyses des différents domaines étaient ambiguës et notre enquête nous a apporté des résultats contradictoires. Néanmoins, nous avons constaté que l'objectif de chaque rénovation restait la modernisation des itinéraires techniques de vinification. Enfin, notre étude a confirmé que l'ensemble des domaines de la région de Bordeaux intègrent à leurs rénovations tant les considérations écologiques et environnementales que celles liées à l'œnotourisme. Concernant cette dernière préoccupation, la récente inauguration, en 2016, de la Cité du Vin n'y est sans doute pas étrangère.

NDLR : La première partie de cet article a été publiée dans le n° 166 (janvier 2018) et la deuxième dans le n° 167 (avril 2018) de la *Revue des Œnologues*.