

&gt; Architecture au service du vin

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

## Partie 2/3: Le style des classements

Fabrizio Bucella<sup>1</sup>, David Schlessers<sup>2</sup>, Jean-Marc Sterno<sup>3</sup><sup>1</sup> Professeur ordinaire – Docteur en Sciences – Directeur Inter Wine & Dine – <sup>2</sup> Étudiant en master2 – <sup>3</sup> 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 avait 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

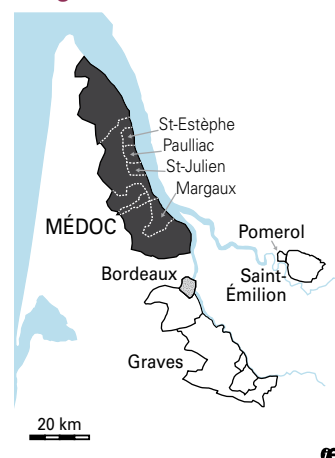
l'origine des rénovations et le rôle moteur de l'exposition « Châteaux Bordeaux » qui se tint au centre Georges Pompidou, en 1988. Le changement de statut du vin, illustrant en partie l'appel à des architectes célèbres, fut mis en évidence (*Fabrizio Bucella, 2013*). Lors de la présente partie, qui est la deuxième, nous abordons les différents classements illustrés chacun par une rénovation exemplaire.

Lors de la troisième partie à paraître (*Revue des Œnologues* n° 168), publiera les résultats de la mise en relation des styles architecturaux en fonction des classements. L'étude sera étayée par un relevé et une catégorisation exhaustive de l'ensemble des rénovations sur les trente dernières années. Enfin, une étude qualitative/quantitative permettra d'affiner les typologies des rénovations (*Fabrizio Bucella, 2012*).

### Le médoc et le classement de 1855 (figure 1)

Le premier classement officiel fut réalisé pour l'exposition universelle de Paris en 1855. Napoléon III souhaitait montrer au monde la qualité exceptionnelle des vins français. La chambre de commerce de Bordeaux a demandé aux syndicats des courtiers d'élaborer une liste. Les rangs ne sont pas attribués aux propriétaires, ni aux parcelles de vignes, ni même aux bâtiments, ni aux châteaux, mais au vin (*Dewey Jr. Markham, 1997*). Le classement est hiérarchisé selon les prix dans cinq catégories indiquant le nom et la localité du

■ Figure 1: Le Médoc.



■ Photos 1: Château Margaux.



SOURCE: PROPRIÉTÉ DE CHATEAU MARGAUX.

domaine. Les prix sont calculés selon la moyenne du prix de vente, entre 1816 et 1855.

Le classement fut publié le 18 avril 1855, jour de la Saint Parfait. Tous les vins rouges provenaient du Médoc, à part une exception dans les premiers crus, Château Haut-Brion, issus des Graves.

Aujourd'hui, le classement de 1855 comprend 88 châteaux, 61 rouges et 27 blancs (1). Il n'a été révisé que deux fois depuis l'origine, chaque fois pour un seul vin, la dernière révision datant de 1973 (2). Les spécialistes considèrent le classement comme intemporel. Il symbolise l'aristocratie des vins de Bordeaux.

(1) Lors de ce travail, nous avons analysé uniquement les vins rouges du Médoc et les rénovations correspondantes.

(2) Le Château Cantemerle fut rajouté comme cinquième cru le 16 septembre 1855. Le deuxième changement se fit le 21 juin 1973. Château Mouton Rothschild passa de deuxième à premier grand cru.

## Château Margaux

(photos 1)

Le domaine est né au XVI<sup>e</sup> siècle sous le nom « la Mothe de Margaux ». Il n'y eut pas de production de vin jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle. Un tiers de la surface de 265 hectares fut planté avec des vignes, c'est encore le cas aujourd'hui.

En 1815, l'architecte bordelais Louis Combes y construisit son chef-d'œuvre, le « Versailles du Médoc ». Il y prévint une véritable petite cité destinée à l'agriculture. Le château fait penser, avec ses colonnes ioniques, à une villa palladienne; les Belges penseront au Palais de la Bourse à Bruxelles (3).

En 1855, Château Margaux reçoit la plus grande distinction avec la classification « Premier Grand Cru Classé ». Il obtint la note de 20 sur 20. À cette époque, uniquement quatre domaines avaient l'honneur de faire partie de ce cercle fermé (4).

En 1977, André Mentzelopoulos achète le domaine à la famille Ginestet. Trois ans plus tard, le propriétaire décède. La propriété est transmise à sa fille Corinne Mentzelopoulos, toujours propriétaire aujourd'hui. Elle approche l'architecte Norman Foster pour construire les nouveaux bâtiments du domaine. Le nouveau chai d'une apparence simplicité se situe harmonieusement dans le prolongement de l'aile des anciens chais. L'édifice possède douze colonnes blanches, sculptées en forme d'arbres, qui portent un toit classique à deux versants. Les tuiles du chapeau ont été récupérées d'une grange avec moins d'ampleur afin que les

nuances de couleurs soient identiques. La nouvelle construction forme un ensemble parfait avec le reste des bâtiments. La structure métallique, assemblée sur place, est très soignée, les détails de soudure ne sont pas visibles. La triangulation du toit permet de généreux puits de lumière offrant de bonnes conditions de travail pendant les vendanges. À l'intérieur, l'édifice a été conçu pour s'adapter aux étapes successives de la vinification. Il abrite seize cuves en acier inoxydable montées sur échasses (5), un laboratoire ainsi qu'une salle de dégustation en mezzanine. Le « parcours Foster » se poursuit dans la tonnellerie et dans les chais de vieillissement de première et deuxième année. Ceux-ci sont conservés dans leur état d'origine et sont connectés à la nouvelle vinothèque. Cet endroit, avec une salle de dégustation, se trouve en dessous des vignes. Il offre une vue sur une bibliothèque de soixante-dix mètres de profondeur en béton brut, dont le point de fuite est légèrement truqué. La masse thermique de l'espace permet naturellement des conditions optimales pour la conservation des plus précieuses bouteilles. La philosophie des propriétaires, jusqu'à aujourd'hui, est remarquable. « *Nous ne voulons pas trahir l'authenticité du lieu, il y a une dimension testamentaire au sein du domaine* », nous affirme Sébastien Lafond-Puyo, coordinateur qualité sécurité environnement du domaine. Les nouvelles exigences architecturales concordent avec ce parti pris, tout en offrant des outils à la pointe de la technologie.

## Le classement de Saint-Émilion (figure 2)

Le classement de Saint-Émilion est le fait des vins de l'appellation d'origine contrôlée

(5) Le domaine se trouvant dans une zone inondable, les cuves sont posées sur des échasses.

saint-émilion grand cru, à ne pas confondre avec celle de saint-émilion. Les deux sont géographiquement superposées sur neuf communes (6). Le projet d'un classement des vins de Saint-Émilion est né en 1952 sous l'autorité de l'Institut national de l'origine et de la qualité et du ministère de l'Agriculture. Il fut définitivement validé par décret le 7 octobre 1954.

Le classement repose sur le volontariat des châteaux à participer au concours, qui est revu tous les 10 ans, cas unique en France. Suite au classement de 2006, plusieurs domaines se sont révoltés, surtout ceux déclassés ou non retenus. Après un long imbroglio juridique, le cinquième classement fut annulé par le tribunal administratif de Bordeaux.

En 2011, la procédure du classement a été profondément revue. Entre autres, une commission de sept experts extérieurs à la région de Bordeaux a été mise en place. Le dernier classement, le sixième, a été publié le 7 novembre 2012. Quatre-vingt-deux propriétés furent sélectionnées selon les nouvelles règles.

Le classement comporte trois niveaux: les premiers grands crus classés avec distinction A (7), les premiers crus classés sans distinction (aussi appelés « premiers grands crus classés B ») et les grands crus classés.

(6) Les différences entre les deux appellations résident dans les rendements, densités de plantation, élevage des vins et mise en bouteille au domaine (obligatoire pour l'appellation saint-émilion grand cru).

(7) Les premiers grands crus classés avec distinction A sont: Château Ausone et Château Cheval Blanc. Depuis la révision de 2012, il y a également Château Pavie et Château l'Angélus, qui a modifié son nom en « Angélus », sans l'article, afin d'apparaître premier de la liste, celle-ci étant organisée par ordre alphabétique. Le diable est dans le détail. Il est à noter que les experts et le marché continuent à faire une distinction entre Ausone et Cheval Blanc et l'Angélus (ou Angélus) et Pavie.

## Figure 2: Saint-Émilion.



## Château La Dominique (photos 2)

Une légende raconte qu'un riche marchand a baptisé le domaine d'un souvenir de l'île qui porte le même nom dans les Caraïbes. Aujourd'hui, la propriété appartient à la famille Fayat, fondatrice d'une grande société française de constructions.

Le domaine profite d'une excellente situation géographique sur un territoire classé au patrimoine mondial de l'Unesco, juste à côté de Château Cheval Blanc, premier grand cru classé A de Saint-Émilion.

La Dominique faisait partie du classement dès la première proclamation en 1955, mais n'a jamais réussi à monter en rang. Par ailleurs, de nouveaux équipements étaient nécessaires afin de vinifier les presque 30 hectares de vignes, dont les derniers rachats des propriétaires. La famille Fayat a décidé de faire appel à un architecte célèbre. En 2013, Jean Nouvel s'est vu attribuer le marché. Nouveau chai, nouvelle visibilité et nouvelle notoriété étaient les maîtres mots.

Au loin, apparaissent les lamelles brillantes colorées dans les différentes nuances de rouge, inspirées des créations d'Anisch Kapoor. Sur la propriété, un chemin dirige les œnotouristes vers un vaste parking. En sortant de la voiture, le visiteur est ébloui par les reflets de l'étang et du revêtement métallique du chai signé Jean Nouvel.

(3) Il est à noter que le palais de la bourse de Bruxelles est en voie d'être partiellement réaffecté en expérience de la bière belge (Belgian Beer World).

(4) Les quatre châteaux sont, dans l'ordre de la liste de 1855: Lafite Rothschild (Pauillac), Latour (Pauillac), Margaux (Margaux) et Haut-Brion (Graves, Pessac-Léognan). Souvent, on considère que ces crus sont les meilleurs du Médoc.



■ Photos 2: Château La Dominique.



SOURCE: FABRIZIO BUCELLA

L'effet tape-à-l'œil continue après l'accueil, dans la maison de maître, qui sert de boutique du domaine. Un énorme lustre de Murano à dominante rouge attire le regard des touristes. Le chai à barriques marque en élégance le lien entre cette ancienne maison de maître, avec une finition intérieure classique, en pierres de taille, vers le béton brut de la partie contemporaine. Le nouveau cuvier part perpendiculairement de la maison de maître et s'ouvre grâce à un mur rideau en verre qui cadre une vue sur la mer des vignes. D'une longueur de soixante-cinq mètres, le cuvier est équipé de vingt-deux cuves en acier inoxydable tronconiques thermorégulées de soixante-treize hectolitres. Sur le toit du chai, se trouve un restaurant gastronomique, un

endroit exceptionnel pour cette région. La Terrasse rouge de Nicolas Lascombes propose, à environ 4 700 œnotouristes par année, une belle carte de vins avec 150 références dont un tiers provenant de la famille Fayat. En 2014, avant l'inauguration du chai, il n'y avait qu'une vingtaine de visiteurs par mois. Aujourd'hui, plus de 10 000 œnotouristes visitent les lieux chaque année, dont, environ, 2 000 visites privilèges comprenant une dégustation commentée de quatre vins des vignobles Fayat dans la cave privée (8).

(8) Ces données sont extraites d'un entretien avec Claudia Varas Rubio, responsable œnotourisme du Château La Dominique. Chaque domaine décrit dans l'article a été visité par David Schlessner et un entretien avec un responsable du domaine fut consigné.

### Le classement des Graves (figure 3)

Les premières traces du nom graves sont apparues au Moyen Âge sous la forme de « Las Gravas de Bordeu » regroupant les terres qui entourent les murs de Bordeaux. Le territoire particulier des Graves, auquel elles doivent leur nom, est situé sur la rive gauche de la Garonne. Il s'agit, à notre connaissance, de la seule appellation française dont le nom fait explicitement référence à la nature du sol. Le classement de 1855 ne tenait pas compte des vins de Graves à l'exception de Château Haut-Brion qui a obtenu la plus haute mention. En 1950, le syndicat viticole des Graves de Bordeaux réclame auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité l'instauration

d'un nouveau classement exclusivement pour les vins de l'appellation d'origine contrôlée pessac-léognan (9).

Par décret ministériel du 16 février 1959, le classement des vins de Graves a été publié et reste inchangé depuis. Seize châteaux ont été retenus : six châteaux sont classés pour leurs vins rouge et blanc, sept pour leur vin rouge et trois pour leur vin blanc. Il n'établit qu'un seul niveau de classement, sans hiérarchie, à part celle de Haut-Brion qui garde son titre de Premier Grand Cru Classé. Depuis la proclamation, il y a eu seuls deux petits changements (10).

### Château Fieuzal (photo 3)

Château de Fieuzal, comme beaucoup d'autres domaines bordelais, porte le nom en l'honneur d'un ancien propriétaire. Cette famille a dirigé le domaine jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. En 2001, Lochlann Quinn, un banquier irlandais, décide d'acheter le domaine.

Les anciens bâtiments étaient contaminés par l'amiante. Mis à part l'aile gauche tout a été déconstruit. Même si les propriétaires ont voulu préserver au maximum l'aspect original des bâtiments, ils ont choisi de détruire matériellement leur identité historique. Le projet des nouveaux chais a été confié à l'architecte bordelais Philippe Ducos. Tout a été conçu pour que l'élevage et la vinification se déroulent dans les meilleures conditions. Les

(9) L'appellation pessac-léognan n'existait pas encore à cette date. Elle ne fut créée qu'en 1987, lors du 150<sup>e</sup> anniversaire de l'appellation graves. Le classement est donc le classement des vins des Graves, même si l'ensemble des vins proviennent de ce qui deviendra l'appellation pessac-léognan.

(10) En 2014, la fusion de deux châteaux (Château La Tour Haut-Brion et Château Laville Haut-Brion) dans les propriétés existantes du Domaine Clarence Dillon et, depuis 2009, le Château Laville Haut-Brion est produit sous son nom originel Château La Mission Haut-Brion blanc.

cinquante-quatre cuves ont été réalisées dans trois différents matériaux (11).

L'organisation et la planification du chantier rendirent le projet unique. La plupart des domaines conservent les anciens chais afin de pourvoir à l'activité pendant la durée du chantier. Avec Fieuzal, toute la phase d'exécution dut se réaliser au pas de charge sachant que l'ancien chai avait déjà été démoli. L'architecte choisit du béton précontraint et non coulé. Un maximum de fournitures furent préfabriquées. Le coût supérieur compensa le temps de pose réduit. Le style architectural se veut discret, modeste, pratique et fonctionnel.

### L'appellation pomerol (figure 4)

Le petit terroir de cette appellation se situe dans la région du Libournais, au nord-ouest de Saint-Émilion. Même sans classement, les vins de Pomerol jouissent d'une renommée incontestable. L'appellation produit exclusivement du vin rouge. Plus ou moins 185 domaines se partagent une surface de 785 hectares, dont les prix du foncier ont explosé. En 1993, l'hectare se négociait à 292 000 euros; vingt ans plus tard, la même surface se vend pour une somme abracadabrantesque de 2 350 000 euros (12). Les divergences entre les domaines sont à l'extrême dans cette petite appellation.

(11) Cuves en bois ouvertes pour développer une expression aromatique, cuves en inox fermé pour la neutralité chimique et cuves en béton pour l'inertie thermique.

(12) Le maire du village, Monsieur Jean-Luc Barbeyron, est respecté (craint ?) en ce qui concerne la délivrance des permis d'urbanisme. Ceux-ci conditionnent le style architectural de l'appellation et laissent peu de place à l'inventivité. Soutenu par le conseil municipal, le maire a refusé le permis du projet de Jacques Herzog et Pierre de Meuron pour Château La Fleur-Pétrus. David Schlessier a souhaité le rencontrer, mais il lui a été opposé une fin de non-recevoir.

■ Figure 3: Graves.



Des petits domaines d'apparence modeste peuvent cacher des fonds impayables, une caisse de vin valant parfois plus qu'un kilogramme d'or pur (13).

### Château Le Pin (photos 2)

En 1979, le Belge Jacques Thienpont achète la propriété de deux hectares pour un million de francs belges, environ 250 000 euros (ou 163 000 francs français). Il se charge lui-même de la production avec l'aide de sa famille. Le vin est fabriqué dans de petites quantités dans la cave d'une ferme, d'où le nom de vin de garage. On ne peut pas parler de chai, il s'agit d'un entrepôt de jardinage à côté de la maison et ne possédant aucune qualité particulière.

Pourtant, depuis le millésime 1982, Robert Parker fut persuadé de la qualité du domaine. Après la publication d'une note de dégustation maximale de cent points sur cent, la notoriété du domaine s'accrut. Le nombre de bouteilles produites annuellement étant limité à une centaine de caisses, ce ne fut qu'une question de temps avant que les spéculations n'atteignent des limites irréalistes et que le vin ne devint archétype (Fabrizio Bucella, 2013).

L'architecte belge de renommée internationale Paul Robbrecht

(13) 1 caisse de Le Pin 2000 = 42 800 euros vs 34 890 euros pour 1 kilogramme d'or (6 juillet 2017).

■ Photo 3: Château Fieuzal.



est chargé de la rénovation des installations. Avec le propriétaire, il prend le parti de comprimer l'intervention architecturale sur l'assise de l'ancienne maison, vu le terrain réduit du domaine. Le concept était de favoriser la performance et le déroulement de la vinification en commençant par l'auvent entre la petite tour et le cuvier, à l'endroit où se trouve la table de triage. À l'intérieur, la partie plus technique pour la transformation du raisin fut réalisée dans l'idée d'une vinification gravitaire. L'inertie naturelle du béton conserve une température favorable au vieillissement. Dans la petite tour, se trouve un élévateur pour le transport vertical des barriques, un espace de réception et un petit bureau. Tout en haut se trouve une terrasse qui offre une belle vue sur les vignes de Pomerol et de Saint-Émilion. Le projet est très moderne sans être tape-à-l'œil. La façade en pierre fut imposée par les autorités municipales afin de « révéler l'identité du terroir. » L'architecte aurait préféré conserver le matériau brut.

### Conclusions

Dans le Médoc, l'exemple de Château Margaux montre que l'intervention s'inscrit dans l'arrière-plan historique du domaine. Par respect, on ne touche pas aux anciens édifices. Visuellement, le

chai de Norman Foster s'intègre discrètement, allant jusqu'à récupérer les mêmes tuiles que les bâtiments adjacents. L'œuvre d'art ne doit pas prendre d'ampleur vis-à-vis du palais de Louis Combes, c'est pourquoi les propriétaires ont décidé d'enterrer la vinothèque. Les édifices sont considérés à l'instar du classement de 1855, comme des monuments d'éternité (Fabrizio Bucella, 2013).

De l'autre côté du fleuve, à Saint-Émilion, les ambitions sont différentes. Au-delà des dispositifs techniques, la condition de l'esthétique y est très importante. Les lamelles rouges du nouveau chai de Château La Dominique brillent au loin. Le domaine est devenu une véritable attraction touristique: grand choix de différentes visites guidées sans rendez-vous, restaurant panoramique ainsi que magasin de ventes. L'avantage de faire appel à un architecte renommé permet aux domaines de profiter de sa notoriété. L'outil doit permettre la différenciation avec les concurrents. La révision régulière du classement de Saint-Émilion contribue à cette course au spectaculaire.

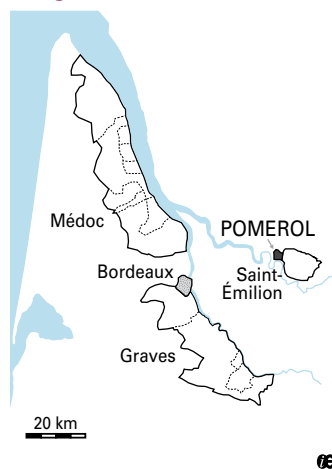
Pour les rénovations des crus classés des Graves, il est plus difficile de trouver un geste architectural marquant. Peu d'interventions prouvent une hypothèse. Le château que nous avons

SOURCE: FABRIZIO BUCELLA



étudié, Fieuzal, a presque entièrement détruit l'ancien château et son identité historique pour mettre en place le nouveau projet. Cependant, celui-ci est discret, tout en retenue, à l'image du classement, moins théâtral que ses deux collègues. L'appellation pomerol est soumise à une contrainte forte : des surfaces de production réduites. Cela influence l'ampleur du projet architectural. La frilosité des pouvoirs publics fait le reste. Les architectes de château Le Pin ont dû revêtir le chai avec une pierre naturelle pour qu'il se fonde dans le paysage. Le geste architectural se résume à de petites interventions discrètes harmonisées avec les alentours. À l'image des propriétés, discrètes mais recelant des trésors, c'est à l'intérieur de la construction que se révèle toute l'audace architecturale. Lors de la troisième et dernière partie de cet article (*Revue des Œnologues*, n° 168), nous publions les résultats de la mise en

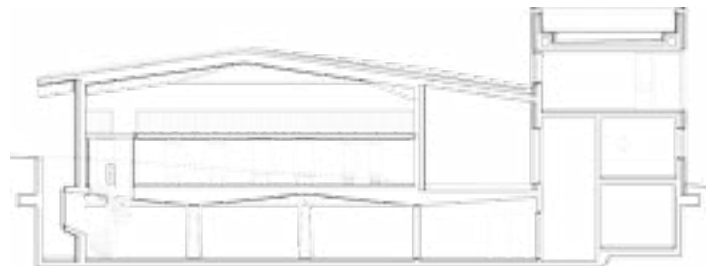
■ Figure 4: Pomerol.



perspective des styles architecturaux en fonction des classements. L'étude sera étayée par un relevé et une catégorisation exhaustive de l'ensemble des rénovations sur les trente dernières années. Enfin, une étude quali/quantitative permettra d'affiner le classement des rénovations. ■

**NDLR :** La première partie de cet article a été publiée dans le n° 166 (janvier 2018) et la troisième le sera dans le n° 168 (juillet 2018) de la Revue des Œnologues.

■ Photos 4: Château Le Pin: extrait d'une publication de l'architecte PR.



SOURCE : FABRIZIO BUCCELLA