



Les horizons du sol

Architecture & Viticulture

Dans la nature, tout émerge du sol et va vers la lumière, phénomène répétant à des lois et forces qui ne se limitent pas seulement à la gravité.

On distingue donc les forces qui s'appliquent aux parties émergées, dont la gravité est la composante principale, des forces appliquées aux parties souterraines, où les poussées exercées par le sol ajoutent à la pesanteur.

L'idée est de réussir, à partir de cette phrase, à concevoir une structure qui fasse echo à la relation organique entre l'architecture et la viticulture, un bâtiment paysage.

« Le paysage c'est l'endroit où le ciel et la terre se touchent » disait Michel Corajoud.

Une figure biomimétique

La figure et la structure du projet imite les différents processus mis en oeuvre par la vigne, à plusieurs échelles.

En effet, le projet est composé d'un axe central qui irrigue plusieurs unités fonctionnelles autonomes et indépendantes les unes des autres.

La communication entre ces unités, induite par les différentes ramifications de cet axe central, permet l'unité et le fonctionnement de l'ensemble du chai.

Ce fonctionnement en ramification rappelle ainsi la grappe de raisin, la structure de la molécule d'éthanol ou encore les racines de la vigne.

Structure et matérialité

L'économie de moyen réside dans le creusement rationnel du sous-sol pour générer de la fonction, tout en profitant des qualités intrinsèques de la terre, matérielle et isolante.

Un matériau trouvé in situ et transporté en construction, en réutilisant la matière excavée pour construire les volumes qui composent le chai.

La situation insulaire impose l'importation de tout élément nécessaire à la construction. C'est pourquoi il semble judicieux d'utiliser la terre du sol comme composant du béton.

Un sol argilo-calcaire est idéal pour un béton de structure, il pourrait également être intéressant d'utiliser la terre comme coffrage pour l'édification du chai.

Programme

- Stockage : (tonneaux, bouteilles, foudres...) visible par les habitants pour créer un lien entre les habitants et les produits

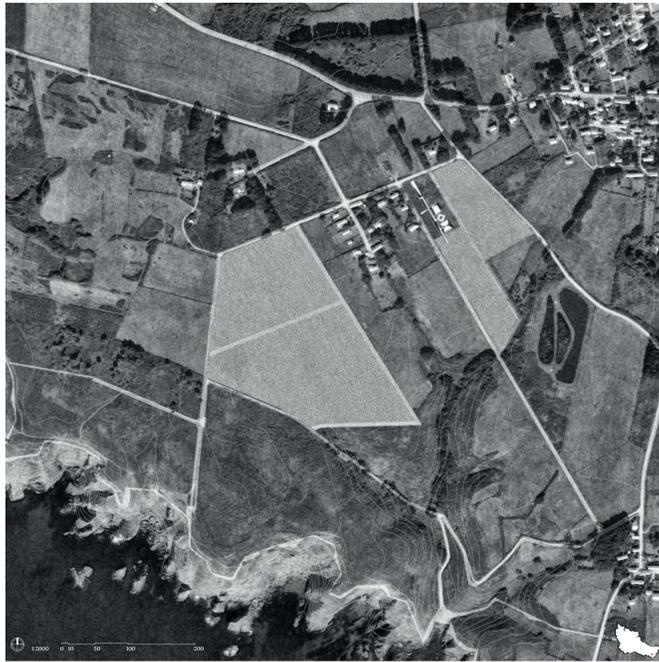
- Production : Salle des machines (presseur, distillation, machines à étiqueter, mise en bouteille...) accès facilités entre le transport du raisin et son pressage.

- Logistique : machine d'exploitation de la vigne / Véhicules

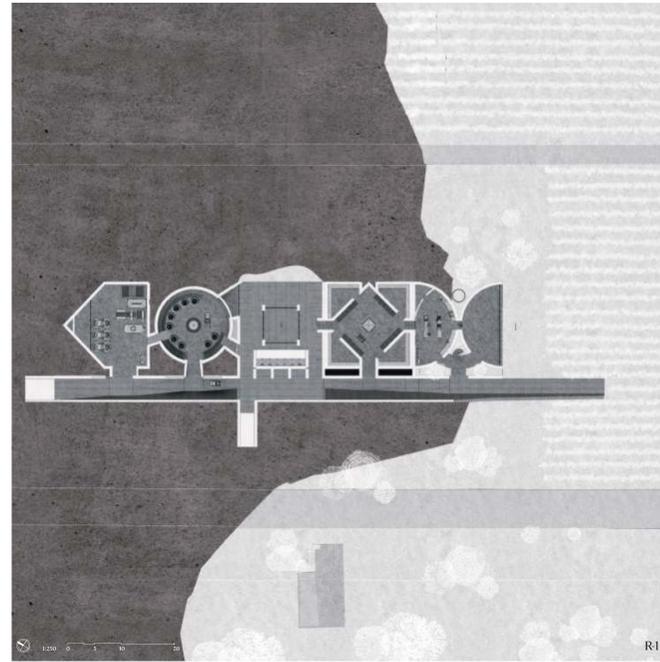
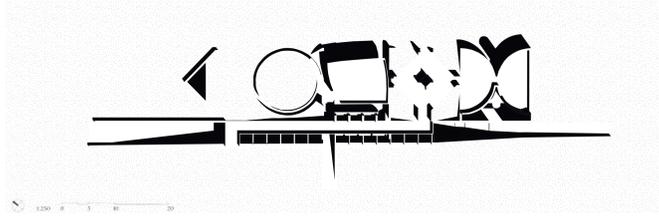
- Rencontre : Professionnel (négociations, business, travail), Accueil / réception, Dégustation / boutique / bar

- Espaces extérieurs (indéfini) ? espace de dégustation du vin avec des tables, espace pouvant servir au déjeunatoire lors des vendanges

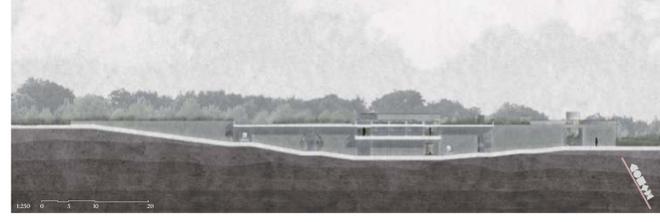
- Sanitaires (douches, WC, vestiaires)



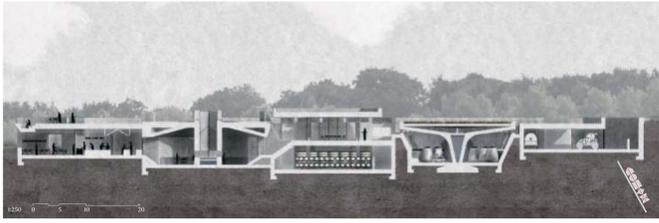
Port Coter : un hameau à travers champs



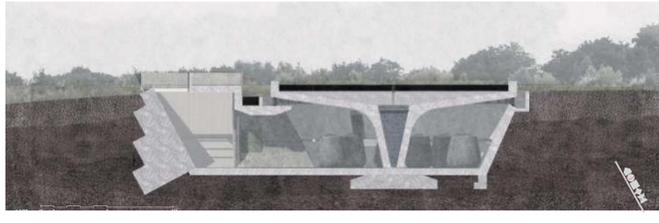
Du sol vers le ciel



Les chemins du vin, du vigneron et du visiteur



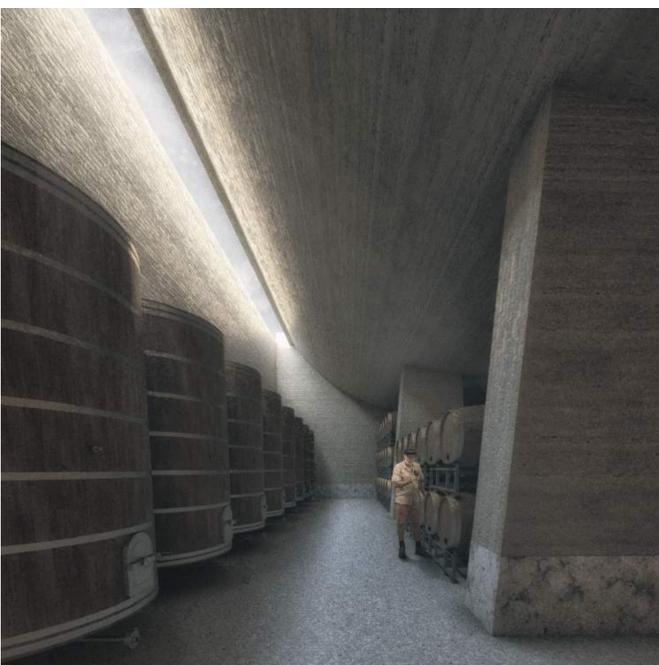
Gravité, inertie et lumière



Dolmens modernes



Dalle de chevet	Rangements, mise en bouteille et arrivage du raisin pour pressage
Dalle de couverture	Cuverie en béton
Tumulus	Accueil et vieillissement du vin en barriques et en foudres
Orthostates	Vieillessement du vin en bouteille, lieu de dégustation et caves troglodytes
Couloir	Restaurant, terrasse extérieure et belvédère
Murettes en pierre	



Matériau in-situ

