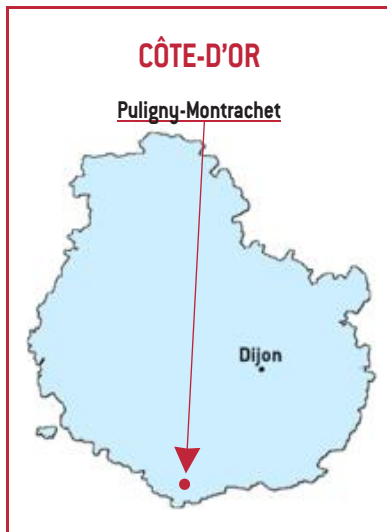


CÔTE-D'OR ARCHITECTURE

La Cave de l'œuf, une architecture singulière pour un vin meilleur



Découvrons le patrimoine contemporain du département avec le Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement de Côte-d'Or. Aujourd'hui, zoom sur la Cave de l'œuf du domaine Leflaive, à Puligny-Montrachet.

Pionnier depuis plus de vingt ans d'une agriculture respectueuse de l'environnement, le domaine viticole familial Leflaive, à Puligny-Montrachet, a voulu étendre sa philosophie à l'architecture et construire un édifice qui lui ressemble. C'est pourquoi, il a confié, fin 2010, à l'Atelier Zéro Carbone Architectes, de Nuits-Saint-Georges, la conception d'une cave hors-sol – à cause de la proximité de la nappe phréatique – qui puisse accueillir 180 fûts en chêne, pour l'élevage de ses vins blancs en biodynamie.

Panneaux de roseaux et enduit de terre

Cette technique consiste à exclure tout usage de produits chimiques de synthèse et à respecter les cycles de la nature. Elle assure une plus grande longévité au vin. Assez vite, le choix s'est porté sur l'idée de la construction d'une voûte en forme d'œuf, à la fois esthétique, structurelle et énergétique. Cette forme spatiale singulière et spécifique (la proportion du nombre d'or a été utilisée pour le tracé de la voûte) permet un élevage des vins dans de très bonnes conditions. La Cave de l'œuf – c'est le nom qui lui a été donné – n'utilise que des matériaux naturels, sains et locaux : ossature bois, isolation en bottes de paille, panneaux de roseaux et enduits de terre.



■ La Cave de l'œuf du domaine Leflaive est une cave hors-sol construite avec des matériaux exclusivement locaux. Photo C. GROUSSARD

Une autre volonté était de ne pas utiliser de colle dans la structure en bois. Il a donc été proposé de réaliser une voûte en bois massif clouée avec un remplissage en bottes de paille, issues d'une culture en biodynamie, afin de promouvoir et d'encourager cette méthode en agriculture céréalière qui est encore minoritaire en Bourgogne.

La voûte en ossature bois, de plus de 6,5 mètres de hauteur, s'ancre confortablement dans le sol et permet d'offrir aux vins une bonne verticalité cosmo-tellurique. Sa finition intérieure se compose de panneaux de roseaux recouverts de deux couches d'enduit de terre. En pied de voûte, la mise en œuvre d'un mur en briques de terre compressée, hourdées au mortier, permet de réguler l'hygrométrie^(*) du lieu. L'absence d'isolation au sol permet à la structure de profiter de la fonction régulatrice de la nappe phréatique. La température est ainsi stabilisée

entre 9 et 13°C tout au long de l'année. Les exigences hygrométriques et la stabilité de la température requise pour l'élevage des vins constituaient, en effet, des impératifs. De l'extérieur, le bâtiment se distingue par son bardage peint en ocre rouge. Utilisée de-

puis septembre 2013, la Cave de l'œuf semble avoir porté ses fruits puisque les résultats sur la qualité du vin sont plutôt satisfaisants.

Fabrice Sirlin

(*) L'hygrométrie est la teneur en vapeur de l'air.

RÉACTION

« Le résultat est au-delà de nos espérances »

Brice de la Morandière, associé-gérant du domaine Leflaive

« L'objectif du projet était de faire une cave non enterrée mais qui soit complètement autonome sur le plan thermique, pour garder une température de 13°C par tous les temps. C'est une cave qui est beaucoup plus autonome que les autres du domaine. La mission est accomplie. Le résultat est même au-delà de nos espérances. Nous étions presque surpris que cela marche aussi bien.



■ Brice de la Morandière. Photo DR

Nous sommes très satisfaits de la qualité du vin. La première année, les usagers du domaine ont eu besoin d'un temps d'adaptation. Maintenant, tout le monde y est habitué. »