

NOUVEAU PRESOIR

Crouttes-sur-Marne

Dossier de presse - Juin 2023

TB

Thierry Bonne Architecte







FICHE TECHNIQUE

PROGRAMME : Construction d'un pressoir vinicole et d'une salle oenotouristique en surélévation d'une cave de vinification existante.

LOCALISATION : Crouttes-sur-Marne (02)

MAÎTRISE D'OUVRAGE : Champagne Bourgeois Diaz

LIVRAISON : octobre 2022

SURFACE UTILE : 459 m²

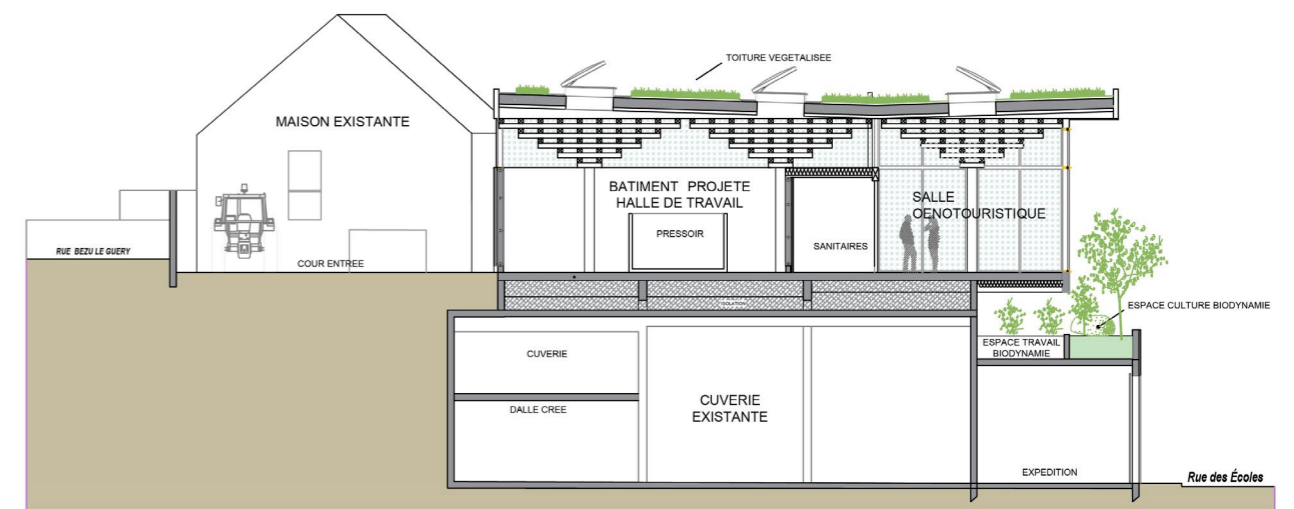
COÛT DES TRAVAUX : 1 326 000 €HT

MAÎTRISE D'ŒUVRE : Architecte : Thierry BONNE - Ingénieur Béton/
Bois : INGEBA - Ingénieur Bois Exé : Zelleck

CRÉDITS PHOTOS : Philippe Dureuil

PLANS : Thierry Bonne Architecte

Coupe







UN NOUVEAU PRESOIR

Prix régional de la Construction Bois (2e prix), remis le 12 mai 2023

Le projet, sous maîtrise d'ouvrage de la société CHAMPAGNE BOURGEOIS DIAZ, consistait en la construction d'un pressoir vinicole et d'une salle oenotouristique en surélévation d'une cave de vinification existante.

Présentation du projet

Aux portes de la Champagne, à Crouttes-sur-Marne (Aisne), la particularité du domaine est son fonctionnement en biodynamie, le nouveau pressoir revêtant à ce titre une forte dimension symbolique.

Réalisé au-dessus de la cave de vinification existante, en lieu et place d'un jardin de peu d'intérêt, le pressoir permet au vigneron de travailler en gravitaire, sans pompe de relevage.

Le programme comportait également une vision oenotouristique du domaine. D'où cette halle regroupant les deux activités devenue le focus des visiteurs et clients qui peuvent appréhender le travail particulier du vigneron.

En effet, cette halle est le reflet de l'approche particulière du métier de vigneron en biodynamie : l'assemblage, qui est l'essence du champagne ; l'équilibre que constitue le respect du rythme et de la nature du travail en biodynamie.

La composition structurelle en champignon de cette grande halle en traduit l'équilibre, la multiplicité de ses pannes en traduit l'assemblage.

L'ensemble des portiques compose une voûte de bois, sous laquelle l'activité vinicole vient se lover.

Cette voûte, dont toute contrainte technique semble avoir disparu, offre à la salle oenotouristique une projection finale vers la vallée, l'éclairage naturel de l'ouvrage est obtenu par une bande filante horizontale périphérique et par une lumière zénithale au centre des structures bois.

L'approche environnementale

La vision biodynamique de l'activité du maître d'ouvrage imposait une exigence environnementale sans faille.

La structure, compte tenu des faibles charges exigées, offre une réponse à la volonté d'usage de matériaux locaux. Ce sont les caractéristiques techniques, la couleur, la proximité de toute la filière qui ont déterminés le choix du peuplier, une essence qui s'adapte particulièrement bien à la forme structurelle et architecturale choisie.

L'isolation est composée d'un mixte de laine de bois, de fibre de bois, et d'ouate de cellulose. Le revêtement de sol de la salle oenotouristique est façonné avec des lames sur chant en chêne issu des déchets des scieries françaises.

Le bardage extérieur de l'ossature bois périphérique est réalisé en châtaignier local issu lui aussi des scieries locales.

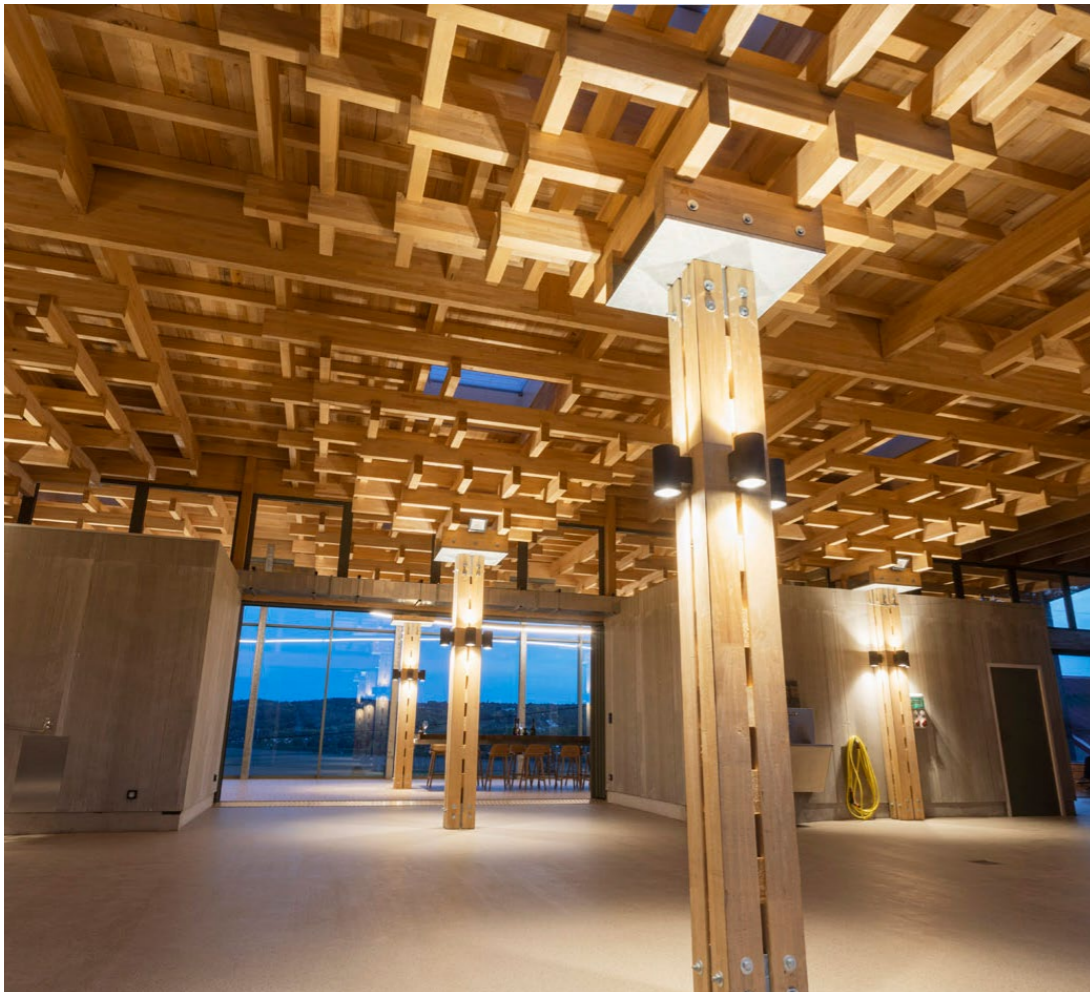
Une ventilation double-flux liée à un poêle à granule permet à la salle oenotouristique de rester confortable tant l'hiver que l'été. Un double système de récupération d'eau pluviale alimente les sanitaires et les mélanges liés à l'activité biodynamique.

Enfin, les différents niveaux de toiture hébergent des jardins aux objectifs variés : culture de plantes nécessaires au travail biodynamique, considérations thermiques, rétention et gestion de l'eau des précipitations. L'ensemble de ces choix participent d'une approche résolument bas carbone.













Thierry Bonne Architecte
13 rue de la Glane
02400 Château Thierry - France
06.52.37.58.56
contact@thierrybonne.com
www.thierrybonne.com

Contact presse :
FE Consulting
21 rue Vincent Compoint
75018 Paris
06.01.48.26.24
contact@fatmaerhalac.com
www.fatmaerhalac.com