

L'Architecture: mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

**Par quels moyens le monde du vin vient-il, à travers l'architecture, à la
rencontre du consommateur ?**



Bénédicte Bruley – Corinne Vialle
Licence pro Oenotourisme et Projet culturel– Nîmes

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
1 - LES PARCS OENOTOURISTIQUES	4
1.1 Le Hameau Duboeuf à Romanèche-Thorins.....	4
1.2 Imaginarium à Nuits-Saint-Georges.....	6
2 - LES CITES DU VIN	9
2.1 Vinopolis à Londres	9
2.2 National Wine Centre of Australia à Adelaide	11
2.3 Les Caves du Louvre à Paris.....	13
3 - LES CITES DU VIN DONT LES PROJETS SONT EN COURS.....	15
3.1 La Cité du Vin à Bordeaux	15
3.2 Le Carré du Palais en Avignon	18
3.3 La Cité des Vins de Bourgogne	19
4 - L'EXPOSITION UNIVERSELLE 2015 A MILAN – LE PAVILLON FRANCE, UN BATIMENT EPHEMERE.....	20
5 - COMMENT L'ARCHITECTURE SE MET AU SERVICE DU MONDE DU VIN?	22
CONCLUSION	24
BIBLIOGRAPHIE.....	25

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

INTRODUCTION

Depuis une vingtaine d'années, l'œnotourisme connaît un essor grandissant. Caveaux de dégustation, sentiers vigneron et autres parcours œnologiques fleurissent dans toutes les régions viticoles. Mais d'autres formes de "tourisme du vin" voient aussi le jour. A l'heure où les $\frac{3}{4}$ de la population française et la moitié de la population mondiale vivent en ville, la filière vin a bien compris que son avenir touristique ne se trouvait pas que dans les vignes.

Le monde du vin a récemment réalisé l'enjeu que représente pour lui le tourisme et l'importance de se mettre à la portée de tout un chacun. A la campagne, comme à la ville, le vin vient ainsi toujours plus à la rencontre du consommateur. Conscient que les seuls musées du vin que l'on trouve dans certaines grandes villes ne sont plus représentatifs de la réalité du monde viticole d'aujourd'hui et souhaitant s'affranchir de l'image poussiéreuse de son enracinement dans le passé, la filière vin cherche à se faire connaître par des moyens innovants. L'architecture en est un.

On peut discerner une première catégorie de création architecturale visant à rapprocher le consommateur du monde du vin : les parcs œnotouristiques. Dans ce cadre, nous appuierons notre étude sur deux exemples français reconnus : le Hameau Duboeuf dans le Beaujolais et l'Imaginarium en Bourgogne.

Dans un deuxième temps, nous nous intéresserons aux créations architecturales de grande envergure que sont les cités du vin, en et hors de France. Que le monde du vin fasse appel à de grands architectes n'est en effet pas chose nouvelle, comme en témoignent les réalisations grandioses de chais que l'on trouve, par exemple, dans certains châteaux et domaines du Bordelais ou de la Rioja. Et c'est dans cette mouvance que l'on a aujourd'hui recours à des architectes de renom pour l'édification de cités du vin au cœur de grandes villes.

Nous essaierons ainsi, au travers de tous ces exemples, de définir de quelle manière le vin s'appuie sur l'architecture pour s'inviter à la rencontre du consommateur et en quoi l'architecture joue un "double-jeu" en étant à la fois le faire-valoir du monde du vin hors des vignobles et à la fois la porte d'entrée vers les vignobles.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

1 - LES PARCS OENOTOURISTIQUES

L'opportunité est grande d'accrocher l'intérêt des visiteurs en leur proposant d'entrée de jeu une thématique vitivinicole. Les parcs œnotouristiques sont une manière d'y répondre. Depuis plus de 20 ans, de tels parcs se sont développés en régions et offrent au public une expérience différente des habituelles visites de vignobles.

1.1 Le Hameau Duboeuf à Romanèche-Thorins

Georges Duboeuf est un négociant en vin très renommé et c'est en 1993, qu'il a décidé de faire partager sa passion du vin à travers ce grand projet qu'est le Hameau. Il a surtout voulu transmettre son amour pour la vigne et le vin autrement ainsi que la région du Beaujolais. Ce parc est devenu l'un des premiers œnoparcs d'Europe, il a reçu le prix national de l'œnotourisme en 2010 et accueille 100 000 visiteurs par an.

Le Hameau Duboeuf se situe dans le Beaujolais dans le village de Romanèche-Thorins. Il est né de l'histoire de la famille Duboeuf qui depuis 4 siècles, se consacre au Vin. Il a été conçu pour permettre à tous de découvrir le temps d'une journée, les secrets de la terre, de la vigne et du terroir sur 30 000 m². Sur les quatre principaux sites, le visiteur est invité à découvrir les secrets des vignobles, leurs origines, leurs implantations et leurs techniques. Tous les spectacles sont réalisés pour rendre la visite à la fois ludique et pédagogique. Elle s'organise autour de 4 sites où 40 thématiques sont abordées avec en plus un petit train, un Adventure Golf et un jardin.

1) Le hameau du vin avec son musée et son cinéma

- Le musée propose un voyage à travers 2000 ans d'histoire de la vigne et du vin avec 3000 objets de collection et 500 affiches anciennes. Les métiers de la vigne sont racontés à travers une impressionnante collection de bouteilles en verre, d'affiches anciennes sur les vins et spiritueux, de tire-bouchons...

Un petit musée de cire remémore les grands personnages qui ont fait l'histoire du Beaujolais avec une présentation des métiers autour du vin (fabrication des tonneaux, des bouteilles, des bouchons...). Dans une autre salle, on trouve aussi des automates, des jeux, des hologrammes, des vidéos et des animations interactives. Un parcours autour des 5 sens complète cette offre et a été conçu pour les enfants mais aussi pour les parents.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

- Le cinéma « Cine'up » est un cinéma dynamique où les visiteurs découvrent la beauté des paysages du Beaujolais et du Mâconnais, en suivant, comme s'ils volaient dans le ciel, deux abeilles, dans une aventure mouvementée où elles doivent trouver les ingrédients pour fabriquer un précieux nectar. Le cinéphile est transporté dans un incroyable voyage au dessus des vignobles.

2) La Gare du vin

Lors de la commercialisation du vin, le train a joué un rôle important. La petite gare de Romanèche-Thorins, qui se situe en face de l'œnoparc, a permis aux vins du Beaujolais de rejoindre Paris. Aujourd'hui cette gare est la propriété du Hameau, elle héberge une exposition sur le transport du vin par les rails, des circuits miniatures et une collection de lanternes de trains pour ravir les amateurs. Un magnifique wagon, pièce unique, offerte à Napoléon III par la Compagnie du Nord, offre un véritable voyage dans le temps.

3) Le Centre de vinification

Dans ce centre de vinification, les visiteurs sont au cœur des métiers de la production viticole. Les secrets et techniques de vinification sont dévoilés dans cet espace qui allie technologie de pointe et respect des traditions. Ici, parmi les 150 cuves en inox et le calme des chais, les processus de vinification sont révélés de manière à la fois ludique et scientifique.

4) Le Jardin en Beaujolais

Dans ce jardin au cœur des vignes, les visiteurs découvrent des senteurs de fleurs, d'écorces, de fruits ou d'épices qui enrichissent les arômes du vin. Cet endroit est un coin de nature agréable avec des jardins et des promenades en famille et des jeux pour les enfants.

Un "Adventure Golf" met en scène les dix crus du Beaujolais. C'est un golf miniature où on peut jouer à tous les âges.

Plusieurs espaces de restauration sont proposés avec un service continu de 10h à 18h, on peut y organiser des goûters, des anniversaires...

Pour les plus grands, la gamme des vins Georges Duboeuf est proposée dans une large sélection, ainsi que d'autres prestigieuses appellations des vignobles français : Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, Champagne....

Le cadre prestigieux et magique du parc comprend aussi des salles de réception pouvant recevoir jusqu'à 350 personnes et un centre de séminaires.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

1.2 Imaginarium à Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges, de notoriété internationale, connue pour ses célèbres et très cotés crus rouges parmi les plus prestigieux de Bourgogne a ouvert son site œnotouristique en quatre déclinaisons originales de la vigne et du vin. Ce projet ambitieux raconte l'histoire de la vigne à travers les outils. Les outils reprennent vie grâce à une mise en scène moderne avec des images, des sons et de la lumière.

L'Imaginarium se revendique être un site moderne et accessible à tous sur une surface de 700 m². Il offre une vision très décalée du monde merveilleux de la vigne et du vin, où petits et grands peuvent apprendre tout en s'amusant. La visite est riche d'enseignements sur le monde du vin et présente plus de mille outils, mis en scène dans trois salles différentes. Cette odyssee n'oublie pas le confort des spectateurs, des sièges assis-debout sont installés dans chaque salle. La capacité maximale est de quarante personnes par départ pour l'aventure de Sacrée Vigne. Trois salles, trois thèmes : la Vigne, le Vin et les Hommes.

L'Imaginarium propose quatre aventures :

1) La Magie des Bulles

Ce concept inédit et novateur est inspiré par la marque de Crémant de Bourgogne Louis Bouillot. Il propose une exploration ludique et interactive en famille du monde merveilleux des bulles. C'est une quête de nouveaux goûts, dans un cadre futuriste, et une recherche pour percer les secrets sur l'élaboration complexe de ces vins de fête. Ici on apprend combien il y a de bulles dans une flûte, qu'elles se forment grâce à un défaut, qu'un Crémant s'élabore comme un Champagne, comment la bouteille est étudiée pour subir la pression, etc. Ici on trouve une réponse à nos questions tout en s'amusant. Cette présentation ludique s'adresse à toute la famille en trois langues (anglais, allemand, français).

La vocation première de ce site est d'aborder toute la chaîne; depuis l'élaboration à la dégustation et de permettre à tout public de découvrir un monde habituellement réservé aux professionnels ou aux initiés : celui du vin et plus particulièrement des bulles. Les espaces thématiques ont été conçus de manière innovante et participative. Les vins de fête sont présentés dans un univers magique et contemporain. L'approche didactique se veut éclectique et unique en son genre dans le monde.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

1) "Sacrée Vigne"

« Sacrée Vigne » est une odyssee de 40 minutes au cœur d'une étonnante collection d'outils de la vigne et du vin. Une exposition photos, présentée par l'association Forum Œnologie, l'exposition "Terroirs d'images" regroupe une cinquantaine de photographes amateurs et professionnels, français et étrangers avec 60 photographies sur le thème "Les quatre saisons de la vigne et du vin à travers le monde". Cette galerie guide le visiteur jusqu'à l'entrée de Sacrée Vigne.

Le parcours de cette visite se déroule selon trois thèmes qui abordent tous les aspects de la vigne : depuis sa culture en passant par les vendanges pour finir par la vinification. Ces moments de vie se déclinent chacun dans une salle différente.

Dans la première salle, la vie de la vigne et des vigneron est mise en scène au gré des travaux viticoles mais aussi des menaces qui pèsent sur elle. Dans la deuxième, le visiteur est plongé dans l'ambiance laborieuse et festive des vendanges et de la vinification. Il peut découvrir l'une des plus importantes collections de coupe-marcs connue à ce jour à travers une animation saisissante. Il connaîtra presque tout sur l'art de fabriquer des fûts de chêne, ceux-ci étant indispensables à l'élevage des vins de Bourgogne.

La troisième salle célèbre le vin de Bourgogne, à la fois noble et festif. On y trouve un petit théâtre de marionnettes comme un clin d'œil historique. Il présente deux icônes de la Bourgogne : un moine cellérier et le truculent Charles Viénot, chevalier du Tastevin. Ensuite on trouve les outils, éléments majeurs de l'histoire; ils racontent l'élevage long et minutieux du vin de Bourgogne à travers le temps.

Sacrée Vigne c'est aussi l'histoire d'une passion qui dure depuis plus de vingt ans. Celle d'un homme, Philippe Bérard, pour les outils et les hommes qui les ont façonnés. Ingénieur et collectionneur d'objets liés à la vigne qu'il a rassemblés au fil de ses voyages dans différentes régions viticoles en France et à l'étranger, il souhaitait faire partager leur histoire en leur redonnant vie. Un carnet de croquis, illustré par Richard Atlan et spécialement réalisé pour Sacrée Vigne, offre une vision complémentaire à la visite en soulignant les points forts du parcours. C'est également un support pédagogique idéal pour les enfants en famille ou dans le cadre de découvertes scolaires.

Pour lui, la présentation des outils doit être une sculpture qui s'inspire de la forme même des outils mis en lumière. Et plutôt que de créer un musée avec des objets inanimés, il a imaginé une histoire animée.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

Le Producteur Jean-Claude Boisset, voulait offrir aux visiteurs une étonnante métamorphose des outils. Ainsi Sacrée Vigne a-t-elle plongé ses racines au cœur du terroir bourguignon.

La visite de ces deux parcours se termine par une dégustation commentée et différente chaque jour pour un tarif d'entrée unique de 8 € (tarif adulte).

2) L'Espace Sensoriel

Pour capter le mystère des sens, cet espace propose au grand public une approche habituellement réservée aux professionnels : la découverte du vin par les sens. C'est un espace dédié à la dégustation et à l'analyse sensorielle. Des conditions particulières de dégustation ont été imaginées dans un espace avec des écrans et de la lumière qui varie d'intensité et de couleur. L'endroit est en surpression pour neutraliser les odeurs et une isolation phonique complète le tout. Le but est d'explorer nos capacités sensorielles sous forme de séance d'une heure sur rendez-vous. Des produits sans alcools sont prévus pour les enfants. Le dégustateur est initié sur la capacité de ses sens visuels, olfactifs et gustatifs.

3) L'œnothèque

Elle est installée dans un espace de 250 m² consacré à l'univers du vin avec plus de 200 références. On peut déguster des Grands Crus de Bourgogne mais aussi en acheter sur place. Afin de découvrir l'univers de la dégustation, des accessoires complètent cette offre (verres, paniers verseurs, seaux à glace, ...).

L'intérêt de cet espace est de pouvoir y déguster des Premiers Grands Crus et des Grands Crus de Bourgogne pour les plus exigeants.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

2 - LES CITES DU VIN

De nouvelles structures hors normes émergent aujourd'hui, dédiées à la dégustation du vin et à la présentation des régions viticoles, à l'exemple de Vinopolis à Londres, du National Wine Centre of Australia à Adélaïde ou des Caves du Louvre à Paris. Tous ces nouveaux concepts architecturaux et œnotouristiques ont pour but de rapprocher vin et citadins.

Nous allons essayer de comprendre, par ces trois exemples, comment l'architecture met en valeur le vin au cœur des villes.

2.1 Vinopolis à Londres

Vinopolis est un espace de 10 000 m² situé en plein cœur de Londres. A cinq minutes du London Bridge, il se trouve à proximité de Borough Market et des attractions du quartier de Southbank. Ce complexe a été implanté sous les arches d'un viaduc de chemin de fer de l'ère victorienne construit en 1866. Construit à l'initiative du négociant en vin Duncan Vaughan-Arbuckle, c'est, depuis 16 ans, l'une des meilleures adresses de la capitale britannique pour découvrir et acheter du vin.

Vinopolis a toutefois annoncé début 2015 sa fermeture au 31 décembre de la même année pour laisser place à un centre commercial de luxe. Il nous a malgré tout semblé intéressant de nous pencher sur ce cas, car ce centre dédié au vin au cœur d'une grande métropole a depuis longtemps fait ses preuves et attiré des millions de visiteurs depuis sa création.

Vinopolis permet de découvrir, en pleine ville, 150 vins du monde entier. Les visiteurs peuvent choisir entre plusieurs packages de dégustation (7, 12 ou 16 vins à découvrir pour £27, £32 ou £38) et ce en privé ou en groupe. Ils sont accueillis par une personne qui leur enseigne les fondamentaux de la dégustation, les initie aux arômes, puis les laisse libres de découvrir l'espace au gré de leurs envies.

Parmi les autres activités proposées par Vinopolis, on peut noter : divers menus avec accords mets et vins au restaurant du centre, le Cantina Vinopolis ; des séminaires ou masterclass sur les accords mets et vins, les accords vin et chocolat ou vin et fromages. Vinopolis offre également des espaces de réception pour des événements d'entreprise ou fêtes privées. Un certain nombre d'activités de découverte des spiritueux est également proposé par le centre.

Les vins présentés à Vinopolis sont soigneusement sélectionnés et comprennent une variété de monocépages et de vins d'assemblage. Le complexe fait très attention à ce qu'il s'agisse de vins que

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

l'on ne trouve pas en supermarché. Les vins présentés à Vinopolis sont disponibles à la boutique du complexe : le Lathwaites Wine Store.

Si d'extérieur le bâtiment ne saute pas particulièrement aux yeux car fondu dans les arches du viaduc, l'intérieur de Vinopolis est une vraie réussite architecturale. La décoration d'intérieur rappelle sans cesse la thématique du vin (luminaires géants en forme de bouteilles notamment) et met parfaitement en valeur la brique des murs. Vinopolis donne ainsi au visiteur le sentiment de déambuler dans un chai souterrain. Les architectes de ce centre ont parfaitement su allier tradition et modernité en faisant de ce bâtiment londonien du XIX^{ème} siècle un centre très design de dégustation, aux airs parfois de cathédrale, auquel on se rend en Subway tout simplement.

C'était un réel pari, lors de la création de ce complexe, que d'installer un bâtiment dédié au vin en plein centre de Londres, dans un pays à la tradition viticole relativement faible. Mais le fondateur a su repérer le potentiel d'un tel projet. Si les britanniques sont si férus de voyages à caractère œnotouristique, en France par exemple, alors pourquoi ne pas faire venir le vin à eux, directement dans leur ville ? Loin de n'attirer que les sujets de la Couronne, Vinopolis s'adresse évidemment aussi à tous les touristes de passage dans la capitale. Grâce à sa notoriété acquise au fil des ans, le centre est devenu une attraction supplémentaire générant un afflux de visiteurs dans la capitale. Mais Vinopolis n'en reste pas moins un moyen, pour beaucoup de potentiels amateurs et acheteurs de vin, de faire leurs premiers pas dans le monde du vin.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

2.2 National Wine Centre of Australia à Adelaide

Le National Wine Centre of Australia est situé dans la partie Nord-Est d'Adélaïde, capitale de l'Etat d'Australie-Méridionale, et jouxte les Jardins Botaniques de la ville.

Il s'agit à la fois d'un lieu de réception et de découverte des vins d'Australie. Le centre peut accueillir de 10 à 1000 personnes pour tous types d'événements ou pour une simple dégustation. Il est, en ce sens, particulièrement bien placé car accessible en bus depuis le centre-ville. Le National Wine Center of Australia dispose de son propre vignoble, constitué des principaux cépages australiens, tels que le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Pinot Noir, le Chardonnay, le Semillon, le Riesling et surtout la Syrah.

Le centre a été conçu par les cabinets d'architectes Cox Grieve Architects et Cox Richardson et a ouvert ses portes en 2001. Il a depuis gagné plusieurs prix pour son architecture unique qui mêle avec intelligence et élégance lumière naturelle, métal et bois ("Award of Merit" par le Royal Australian Institute of Architects et "Best Architecture Award" par la World Conference on Timber Engineering).

Par sa forme, le bâtiment rappelle un fût de chêne : tout en courbes de bois. A l'intérieur, il donne une sensation d'espace typique des chais de vinification. La variété des matériaux utilisés évoque la multitude d'étapes du processus de vinification. Un hall voûté surplombe ce "caveau" et laisse filtrer la lumière. Les murs extérieurs du hall d'exposition évoquent une cuve et les ponts et rampes qui traversent l'espace donnent au visiteur l'impression de se trouver dans un chai.

Les architectes ont eu recours à des matériaux que l'on peut trouver sur n'importe quel vignoble : terre, pierre, bois, acier et inox, qui sont exploités tant pour leurs textures que pour leur couleurs. Le sentiment de se trouver dans un chai est renforcé par l'utilisation de tels matériaux, comme le pisé pour les murs ou le bois de jarrah (une espèce d'eucalyptus typique du Sud-ouest du pays) pour le sol. A l'exemple d'un vin clair, structuré mais complexe, les matériaux sont utilisés au National Wine Center of Australia d'une manière "naturelle", brute, sans renfort de décoration.

Le National Wine Center of Australia propose l'exposition "Wine Discovery Journey" qui permet aux visiteurs de découvrir l'histoire du vin en Australie, la vinification, la position des vins australiens sur le marché mondial actuel et leur permet d'en apprendre plus sur la manière dont mets et vins se marient.

Le "bar" de dégustation du centre met à la disposition des visiteurs pas moins de 120 vins australiens au moyen de machines permettant un service au verre tout en préservant la qualité et les arômes de chaque vin. Une expérience qui permet de découvrir la cinquantaine de régions viticoles du pays.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

Le centre dispose par ailleurs de la capacité de stockage de bouteilles la plus importante de l'hémisphère Sud allant jusqu'à 38 000 bouteilles. Environ 12 000 bouteilles de vins australiens passent par le National Wine Centre of Australia chaque année et sont ensuite vendues aux visiteurs, consommées lors des dégustations au caveau ou encore vendues packagées sur les événements proposés par le centre.

La South Australian Wine Industry Association propose des cours, dans les locaux du National Wine Centre of Australia, sur le thème du vin et de l'œnologie et organise des séminaires de dégustation. Le centre organise par ailleurs un grand nombre de manifestations à l'exemple de "Uncorked", soirée de dégustation ouverte à tous et gratuite ayant lieu toutes les deux semaines. Des soirées thématiques proposent également l'enseignement des bases des accords mets et vins ou chocolat et vins.

Le National Wine Centre of Australia est un parfait exemple d'œnotourisme urbain. Le centre est situé en pleine ville, desservi par les transports en commun et se met, de par son offre de services et d'activités, à la portée de tous types de touristes, qu'ils soient connaisseurs et amateurs de vin ou non. Les architectes du site ont misé sur une architecture novatrice, moderne et unique qui attire et qui puisse être une raison en soi de se rendre au National Wine Centre.

Le centre en tant que lieu de séminaires et de réception est un excellent moyen d'y faire venir des visiteurs potentiellement non initiés au vin et de leur en donner une première approche. Le vignoble australien vient ainsi à la rencontre des citadins et les invite à découvrir son produit.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

2.3 Les Caves du Louvre à Paris

La capitale française ne dispose à ce jour pas de lieu dédié au vin et à sa découverte. Il existe à Paris un grand nombre de bar à vins, mais rien qui imite de près ou de loin les Caves du Louvre qui ont été inaugurées le 21 octobre 2015 à Paris, après trois ans de travaux et environ 1,8 millions d'euros d'investissement.

Ce nouvel espace est situé à proximité du Louvre dans les anciennes caves de l'hôtel particulier de Trudon, qui fut sommelier et cirier du roi Louis XIV. Sur une surface de 800 m² de caves voûtées les visiteurs se voient proposer une expérience nouvelle du vin : un parcours pédagogique autour des cinq sens, à travers huit espaces au décor spectaculaire. Ce sont en effet là les deux atouts majeurs des Caves du Louvre : un véritable chai au cœur de Paris et une architecture d'intérieur époustouflante, conçue par l'architecte Elodie Tornare.

Les Caves du Louvre disposent d'un vrai chai où vieillissent en barriques de chêne des vins issus de 15 cépages différents et d'une salle de dégustation voûtée est dédiée à la dégustation autour d'une table d'hôtes en bois massif. La salle des terroirs initie les visiteurs à l'importance des sols dans la création d'un vin et stimule le sens du toucher. L'odorat, lui, est testé dans la salle des arômes, où chacun peut tester ses qualités olfactives par des activités ludiques, dans un décor de bois flotté.

Les Caves du Louvre sont également équipées d'un laboratoire, qui accueille les ateliers winemaking autour d'une spectaculaire table en feuilles de pierre rétro-éclairées. Dans la salle de mise en bouteille, le visiteur peut boucher lui-même son vin et le sceller à la cire chaude, avant d'aller étiqueter sa bouteille dans la salle des étiquettes. Un bar permet, en sus, de terminer la visite par une dégustation.

Les Caves du Louvre proposent des visites ouvertes à tout public initié ou non, des dégustations privées ou des ateliers winemaking de deux heures. Les tarifs vont de 11€ pour une entrée avec téléchargement d'une encyclopédie du vin, à 15 € pour une entrée avec dégustation d'un vin et montent à 35 € pour la dégustation de trois vins avec une bouteille offerte à étiquette personnalisée.

La technologie est partout présente dans les Caves du Louvre : l'application gratuite "The French Wine Experience", à télécharger sur smartphone, permet d'être guidé tout au long du parcours et la conception des étiquettes personnalisées lors des ateliers winemaking se font sur tablettes ultra-ergonomiques. Les Caves du Louvre vont encore plus loin dans leur démarche d'approche du client, en proposant de créer son vin en réalisant son propre assemblage depuis chez soi sur internet. "*L'œnophile*" peut ensuite venir retirer son vin sur place ou se le faire livrer.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

Si les Caves du Louvre ne sont pas une cité du vin ni ne se trouvent à portée de regard, elles proposent un tourisme participatif qui s'adresse principalement à une catégorie très moderne de touristes du vin : résolument citadine, très connectée, à l'affut de "bonnes adresses" et d'activités originales. Toutefois, le fondateur des Caves du Louvre décrit l'endroit comme "un lieu accessible - et non pas un musée - qui s'adresse à tous ceux, Parisiens ou touristes, qui veulent découvrir le vin de façon ludique et interactive". Ici aussi c'est sur une esthétique hors du commun que les paris ont été faits, susceptible à elle seule de décider le touriste à franchir la porte des Caves.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

3 - LES CITES DU VIN DONT LES PROJETS SONT EN COURS

De nombreux projets sont en cours afin de développer l'œnotourisme dans les villes. On peut citer la Cité du vin de Bordeaux, le Carré du Palais en Avignon ou la Cité des Vins de Bourgogne à Beaune.

3.1 La Cité du Vin à Bordeaux

La ville de Bordeaux est intimement liée à la culture du vin et n'a de cesse de se hisser au rang des destinations touristiques majeures. Elle a été élue meilleure destination européenne 2015 et continue sur sa lancée à tout mettre en œuvre pour attirer plus de touristes. Mi-2016 doit ouvrir un projet colossal : la Cité des Civilisations du Vin, récemment rebaptisée Cité du Vin.

Conçue par les cabinets d'architectes français X-TU (conception du bâtiment) et britannique Casson Mann Limited (architecture d'intérieur), pour un total de 81,1 millions d'euros, la Cité évoque par sa forme, l'âme du vin, toute en courbes.

Cette Cité ambitionne de devenir un véritable "lieu de vie" offrant expériences à vivre et programmation culturelle variée, le tout dans un écrin architectural audacieux et moderne. Implantée dans le futur éco-quartier des Bassins à Flot, la Cité du Vin s'inscrit dans une politique environnementale. Ses besoins énergétiques seront couverts à 70% par les énergies vertes et locales.

Avec ses 13 350 m² de surface totale répartis sur 10 niveaux, ce futur emblème culturel, touristique et architectural de Bordeaux s'attend à recevoir 450 000 visiteurs par an. La thématique du vin, identitaire de la région, son implantation dans la capitale de l'Aquitaine et son concept unique (une approche immersive et expérientielle de la culture) donnent à la Cité du Vin de Bordeaux les moyens de se hisser à la hauteur des attentes qui reposent sur elle.

Ni parc à thème, ni musée, la Cité du Vin se veut un lieu au positionnement unique, où s'exprime l'âme du vin sous toutes ses facettes. Elle souhaite offrir au visiteur une approche globale du patrimoine universel et vivant qu'est le vin : par ses dimensions universelle, culturelle et symbolique.

Le parcours permanent s'étend sur 3 000 m² et propose 20 espaces thématiques à parcourir librement sans sens de visite imposé. Le visiteur est invité à s'y impliquer physiquement et émotionnellement et à devenir acteur plus que spectateur. Dans ce voyage à la découverte des civilisations du vin, le visiteur profite de la présence d'un "compagnon de voyage", casque qui déclenche les animations au fur et à mesure de la visite.

Au 8ème étage, à 35 mètres de hauteur, le belvédère invite le visiteur à déguster un verre de vin à choisir parmi une sélection de vins du monde, tout en découvrant une vue imprenable sur Bordeaux et

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

ses alentours grâce à un système de lentilles orientées en direction des principaux vignobles de la planète.

Trois espaces de dégustation proposent des ateliers pour adultes et des espaces pédagogiques accueillent des ateliers destinés au jeune public. Un espace polysensoriel permet une expérience de dégustation en plusieurs dimensions avec des images à 360°, des lumières, des sons et des odeurs.

Quatre ateliers aux contenus renouvelés en permanence sont proposés au public : l'atelier «Les clefs de la dégustation» (45mn), l'atelier multi-sensoriel (60mn), l'atelier «la grande expérience de la dégustation» (90mn) et enfin l'atelier «Vins et gourmandises» (90mn).

La Cité du Vin de Bordeaux souhaite proposer une programmation culturelle variée avec deux expositions temporaires par an (sur les thématiques des Beaux-arts, de la sculpture, de la photographie, de la bande-dessinée, par exemple), ainsi que, dans l'auditorium de 250 places, des projections de films, des spectacles vivants ou des colloques et séminaires.

Elle se veut également un lieu de vie où tout visiteur puisse se sentir libre d'entrer : le salon de lecture, les espaces des deux premiers étages de la Cité et le jardin paysager, qui permet une transition douce entre le quai des vins et la Garonne, sont autant de lieux où l'on peut déambuler sans avoir à payer un droit d'entrée. Un restaurant panoramique, un bar à vins, une boutique de vins du monde et un snack convivial viennent compléter l'offre de ce lieu de rencontre et d'échanges.

L'Office de Tourisme de Bordeaux-Métropole proposera une plateforme œnotouristique au rez-de-chaussée, permettant aux visiteurs de s'informer et de réserver leur visite dans les différents vignobles du Bordelais ou d'autres régions du monde. Des navettes fluviales permettront en outre de rallier les différents vignobles alentours directement depuis le ponton de la Cité des civilisations du vin.

La Cité du Vin frappe par sa forme et ses courbes. Les architectes de l'agence XTU, Anouk Legendre et Nicolas Desmazières, ont imaginé un lieu empreint de symboles identitaires : cep noueux de la vigne, remous de la Garonne, vin qui tourne dans le verre et révèle un ensemble d'atomes, de particules, d'acquis culturels, visuels, parfumés, odorants...

L'architecture évoque l'âme du vin et l'élément liquide : « une rondeur sans couture, immatérielle et sensuelle ». Tout retranscrit cette rondeur : la forme extérieure du bâtiment, les volumes, espaces et matériaux intérieurs. Les reflets dorés de la façade extérieure (constituée de panneaux de verre sérigraphié et de panneaux d'aluminium laqué irisé perforés) évoquent les pierres blondes des façades bordelaises.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

Le parvis de la Cité du Vin marquera le contraste entre les origines naturelles du vin (la vigne sauvage) et ses dimensions culturelles (l'édifice architectural et son programme) avec des vignes évocatrices qui coloniseront les piliers de l'ouvrage en passerelle autour du bâtiment ainsi que certaines parties en prairie. Elles pourront également monter dans certains arbres en rive du bâtiment.

La Cité du Vin de Bordeaux devrait être, à son ouverture en juin 2016, l'espace dédié au vin le plus "futuriste" et abouti qu'il soit dans cette catégorie d'établissements. En misant à ce point sur une architecture audacieuse, la ville de Bordeaux veut s'assurer que tout touriste de passage ait une raison de visiter la Cité du Vin et, mieux encore, qu'on se rende à Bordeaux rien que pour elle. Le complexe vient se mettre à la portée du consommateur de manière tout à fait inédite, vient le chercher dans sa ville et l'emmène voyager, avec ces cinq sens, au cœur des vignobles tout en restant sur place. Elle cherche tous les moyens, ludiques et culturels, de faire dialoguer le visiteur et le vin.

Elle s'attaque aussi, comme tout autre structure œnotouristique, au récurrent défi des enfants qu'il faut savoir intéresser à la thématique viticole. Si les parcs œnotouristiques en ont fait leur spécificité, les cités du vin comme celles évoquées précédemment à Londres ou Adelaide, ne sont pas vraiment adaptées à un jeune public. La Cité du Vin de Bordeaux souhaite, elle, s'adresser à tous : enfants comme adultes et rendre l'expérience de chacun inoubliable. C'est de cette façon qu'elle veut inciter le visiteur à revenir visiter le complexe, à se rendre à nouveau dans la capitale girondine, mais aussi à partir à la découverte du vignoble bordelais.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

3.2 Le Carré du Palais en Avignon

Le Carré du Palais est situé sur l'emplacement stratégique de la place du Palais des Papes, en Avignon. Ce projet d'envergure consiste à réhabiliter et transformer un bâtiment historique emblématique d'Avignon : l'Hôtel Calvet de la Palun, ancienne Banque de France. L'objectif est de créer un complexe œnotouristique de premier ordre qui soit une vitrine pour les vins A.O.C. de la Vallée du Rhône.

Les travaux ont débuté au 1^{er} trimestre 2014 et le projet devrait ouvrir ses portes en avril 2016. Il comprendra :

- une **Ecole des vins** dans laquelle des ateliers pour tous les niveaux seront proposés dans 8 langues différentes,
- un **bar à vins** regroupant la totalité des appellations A.O.C. de la Vallée du Rhône et offrant une terrasse sur la place du Palais des Papes,
- un espace de restauration combinant un **restaurant gastronomique** de 25 couverts, sous la direction d'un chef étoilé, offrant une vue panoramique sur la place de l'Horloge et un **restaurant bistronomique**,
- une résidence para hôtelière proposant sept suites de standing, jouissant de vues imprenables sur les monuments alentours,
- des boutiques de luxe consacrées à des produits tels que le thé, café, chocolat et pain, dont une, attenante au bar à vin, sera gérée par Inter Rhône afin de faciliter l'accès aux vins de la région.

La transformation de l'ancienne Banque de France s'accompagne de la réhabilitation d'un autre bâtiment : l'Hôtel des Monnaies, qui comportera une œnothèque ouverte à la dégustation et une librairie centrée sur la gastronomie.

Avignon, capitale des vins des Côtes du Rhône, se dote aujourd'hui d'un lieu emblématique. Ce projet de grande envergure, situé sur un emplacement stratégique, constituera une porte d'entrée sur le vignoble de la Vallée du Rhône et un écrin associant patrimoine, terroir, gastronomie, art de vivre et vins.

Ce projet ambitieux s'inscrit dans la stratégie de développement de l'œnotourisme d'Inter Rhône qui souhaite valoriser les appellations des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône par le biais d'un lieu capable de s'intégrer parfaitement dans la vie de la cité et d'avoir un rayonnement international, ce qui sera facilité par l'arrivée du tramway dans la ville en 2016.

Le projet étant en cours de travaux, il n'existe pour le moment pas de photographies exploitables.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

3.3 La Cité des Vins de Bourgogne

De son côté, le Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) donne la réplique avec l'ouverture en 2018, de la Cité des Vins de Bourgogne à Beaune, capitale de la région viticole. "La cité mère sera installée à Beaune mais deux satellites, ses cités filles verront le jour à Chablis et Mâcon".

Le BIVB ambitionne d'attirer 90 000 visiteurs par an sur une surface de 4 000 m². Si la phase de programmation est définie, il reste encore à déterminer quelle étude d'architectes sera chargée de mener ce gigantesque projet de 18 millions d'euros. Le site proposera un parcours rythmé par des expériences sensorielles, des formations, des espaces de dégustations, des boutiques, un restaurant mets et vins...

Cette plateforme de l'œnotourisme mettra les climats au cœur de la Cité. Ils en seront le fil rouge car ils font la spécificité de la Bourgogne. La Cité des Vins de Bourgogne a pour but de plonger les gens dans la technique du vin et sa vinification, de créer un lieu de rassemblement des vins de Bourgogne avec la possibilité de suivre une formation et de déguster plus de 80 références de vins au verre. Elle prévoit également un espace conseil pour orienter les touristes dans les vignobles.

Ce lieu permettra aux vins de Bourgogne de bénéficier d'une incroyable notoriété, déjà reconnue par leur entrée au patrimoine mondial de l'UNESCO en juillet 2015, et de parler de tout ce qui caractérise cette région.

L'ambition de cette Cité des Vins est d'inciter les visiteurs à dépasser la zone comprise entre Dijon et Beaune et à aller chez le producteur goûter les vins de toute la région. L'idée est aussi de faire s'arrêter les millions de touristes qui passent chaque année par l'autoroute afin qu'ils restent dans la région.

La Cité doit servir de porte d'entrée vers le vignoble pour les visiteurs dans la région.

Afin de mettre en avant et d'accroître la lisibilité de l'offre œnotouristique en Bourgogne, une plateforme numérique d'informations dédiée à cette thématique est également prévue.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

4 - L'EXPOSITION UNIVERSELLE 2015 A MILAN – LE PAVILLON FRANCE, UN BATIMENT EPHEMERE

L'Exposition Universelle de Milan a débuté le 1er mai 2015 et s'est clôturée le 31 octobre 2015. Elle avait pour thème "Nourrir la planète, énergie pour la vie". Le Pavillon France de l'Exposition Universelle a été imaginé et conçu par l'agence d'architecture X-TU de Paris, qui est également à l'origine du projet de la Cité des Vins de Bordeaux.

X-TU a souhaité répondre à la thématique de cette Exposition Universelle par l'idée suivante : "le territoire comme terreau fertile de la nouvelle révolution alimentaire". Les deux architectes, Anouk Legendre et Nicolas Desmazières, ont ainsi imaginé un bâtiment qui représente les potentialités des territoires en mettant en avant l'agriculture, la pêche et l'agroalimentaire français, dont le vin.

Le Pavillon s'inspire d'une forme hexagonale que des soulèvements tectoniques auraient plus ou moins bouleversée. Ce « paysage construit » vient se glisser à l'intérieur d'une « halle de marché », en sous-face du plafond, seule partie visible lorsqu'on se trouve dans cet espace de 3 600 m², dont 2 000 m² de bâti. Déformé par des reliefs symboliques, ce « plafond paysage » prend une dimension spectaculaire qui évoque de manière abstraite la variété des terroirs français.

Soucieux d'attirer les visiteurs, les architectes ont développé une approche immersive de la scénographie en travaillant l'effet d'appel : depuis l'extérieur, le « bâtiment territoire » invite à un voyage intérieur. Une fois qu'il a pénétré dans le Pavillon, le visiteur, sens dessus dessous, est immergé dans ce paysage de collines. Grâce à la fluidité de sa conception, le pavillon a pu accueillir plus de 2,2 millions de visiteurs.

Les poteaux arborescents qui soutiennent ce « toit habité » structurent les espaces, les fonctions et les parcours : les espaces d'expositions, le marché proprement-dit et les espaces partenaires sont installés au rez-de-chaussée. A la différence d'un marché couvert classique où les produits sont présentés sur des étals, la scénographie dispose les différents sujets qu'aborde le pavillon dans les alvéoles de la structure et illustre l'identité française en exprimant sa grande variété. Ces « voûtes d'abondance » présentent spécialités régionales, dégustations gourmandes, recherche scientifique et biotechnologique, agro-écologie, nouvelles technologies agroalimentaires, progrès génétique, chimie du vivant, flore positive...

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

A travers cette structure, la France symbolise un rêve culturel, un savoir-faire, un savoir-vivre. À l'image des halles présentes partout sur le territoire, le Pavillon est un lieu d'échanges mais aussi de production. La thématique du vin s'y inscrit alors particulièrement bien. Elle est omniprésente car représentée à l'intérieur (bouteilles suspendues), comme à l'extérieur du bâtiment (pieds de vigne). A l'instar des cités du vin qui viennent, à travers des constructions architecturales grandioses, à la rencontre du consommateur, le Pavillon France a été une invitation éphémère à découvrir le terroir français, notamment ses vins.

Il est intéressant de souligner que c'est grâce à cette structure démontable et remontable, en lamellé collé et fabriquée à partir de bois issu de forêts franc-comtoises, que la France a remporté le prix du meilleur pavillon de l'Exposition Universelle 2015, dans la section architecture (pavillon self built) du Bureau International des Expositions.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

5 - COMMENT L'ARCHITECTURE SE MET AU SERVICE DU MONDE DU VIN?

Ces quinze dernières années, les domaines viticoles qui le peuvent ont fait appel à des architectes de renom pour mettre en valeur leurs propriétés au moyen de réalisations architecturales monumentales. Tout en continuant à prôner un enracinement dans un terroir et des traditions agricoles, ils souhaitent donner une image dynamique et moderne du monde du vin.

Cette combinaison entre deux disciplines exigeantes, la création architecturale et la création vitivinicole, poursuit un objectif : élaborer des vins dans des conditions optimales en créant des espaces contemporains fonctionnels, avec de grands volumes, ayant pour résultat des structures spectaculaires voire artistiques. En se fondant sur cette mouvance, les cités du vin font, elles aussi, de plus en plus souvent appel à une architecture audacieuse. Toutefois, ces « cathédrales architecturales » ne sont pas à la portée de toute région viticole ou de tout amateur de vin. D'où l'existence, en parallèle de ce monde des grands domaines et des "temples" du vin où rien n'est trop beau, de parcs œnotouristiques. Ces derniers sont dédiés aux familles, empreints d'une ambiance conviviale et s'adressent clairement aux enfants.

En cherchant à sortir des sentiers battus et à aller à la rencontre des citadins, les cités du vin, dont plusieurs vont éclore dans les mois ou années à venir, proposent une alternative d'expérience du vin intimement liée à l'architecture. L'impact visuel n'est pas la seule préoccupation de leurs constructeurs, les exigences technologiques et environnementales ayant amené les architectes à créer des typologies de bâtiments novatrices. Ni musées, ni caves, ni chais, ces édifices sont un lieu d'échanges et de vie à connotation culturelle avec pour thématique commune le vin. Car l'architecture seule n'est pas tout. L'aspect extérieur, voire intérieur, du bâtiment se combine à ce qu'il abrite en son sein. A cet égard, la palette d'activités que proposent les parcs et cités du vin de par le monde est très large et cherche, comme nous l'avons vu, à atteindre tous les types de touristes : s'adressant tantôt aux enfants et familles, tantôt aux néophytes ou bien aux connaisseurs ; proposant des activités centrées exclusivement sur la découverte du vin et la dégustation ou offrant plutôt une gamme d'activités culturelles variées.

Ces structures d'un genre nouveau ont donc pour ambition d'attirer l'attention d'un public de plus en plus avide de connaissances mais pas forcément prêt à se déplacer dans une région viticole et de « chausser les bottes » pour visiter vignes et caves. Dans un contexte qui se situe hors des vignobles, l'architecture devient un élément essentiel pour la valorisation du précieux nectar. On n'attire alors

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

plus le visiteur par le seul argumentaire du vin, mais par une offre culturelle riche et géographiquement facile d'accès. Ces cités, en proposant un "voyage sur place", peuvent également s'adresser à un public jeune ou n'ayant pas nécessairement les moyens de voyager mais qui souhaite s'instruire et s'initier au monde du vin. Et qui sera peut-être l'oœnotouriste de demain, à la découverte des régions viticoles. Car, outre l'art, il ne faut pas oublier que l'une des missions des parcs œnotouristiques des cités du vins est bien d'être une porte d'entrée vers les vignobles. L'objectif étant bien entendu économique et visant à soutenir les filières vin, touristique et culturelle.

En France le Bordelais est la première région viticole qui a pris le virage du marketing architectural. Si la tendance reste pour l'heure «avant tout réservée à une élite bien insérée dans la mondialisation», selon Raphaël Schirmer, expert à l'INAO, elle se développe également sur l'ensemble du territoire et à l'étranger. Une démonstration de plus que le vin n'est plus une simple boisson, mais un objet culturel, le symbole d'un art de vivre mondialisé.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

CONCLUSION

Le lien entre vin et architecture n'est plus à démontrer et il semblerait que le recours à une architecture innovante soit de plus en plus un passage obligé pour mettre le vin en valeur dans les structures touristiques qui lui sont dédiées. On peut d'ailleurs presque se poser la question de savoir si ces structures relèvent encore du tourisme ou plutôt de l'art.

Les parcs œnotouristiques et les cités du vin sont nés de la prise de conscience que l'œnotourisme est stratégique pour l'économie d'une région viticole. La filière vin sait en tout cas prouver qu'elle n'est pas en retard sur la modernité et qu'elle sait s'adapter à un monde en rapide évolution et à une clientèle exigeante. Elle fait appel à toutes formes de tourisme moderne, par le recours à l'art (l'architecture), par le biais de la technologie, du tourisme expérientiel et du tourisme participatif. Elle crée des lieux d'échange et de rencontre où le consommateur va à la rencontre du vin et le vin vient au devant du consommateur.

En ce qui concerne la France, si elle peut, à certains égards, avoir un relatif retard sur d'autres pays en matière d'œnotourisme, elle se donne aujourd'hui les moyens d'inverser la tendance. Elle investit une grande énergie à développer des projets d'envergure et des initiatives pour faire se rencontrer producteurs de vins, opérateurs de territoires et consommateurs. Et ainsi faire changer son image en tant que destination œnotouristique.

L'ARCHITECTURE : mise en valeur du vin à travers les parcs œnotouristiques et les cités du vin

BIBLIOGRAPHIE

Parcs œnotouristiques :

(<http://hameauduvin.com/fr/>)

(<http://www.imaginarium-bourgogne.com/>)

Cités du vin :

(<http://vinopolis.co.uk/>)

(<http://www.wineaustralia.com.au/>)

(<http://www.cavesdulouvre.com/>)

(<http://www.leparisien.fr/paris-75/paris-les-caves-du-louvre-pour-tout-savoir-sur-le-vin-20-10-2015-5203591.php#xtref=https%3A%2F%2Fwww.google.fr%2F>)

(<http://sudouest.fr/2011/05/17/bordeaux-s-offre-son-guggenheim-400206-625.php>)

(<http://www.citedescivilisationsduvin.com/>)

(http://www.lexpress.fr/actualites/1/societe/l-oenotourisme-souvre-au-grand-public-a-travers-de-nouvelles-pratiques_1641904.html)

(http://issuu.com/optimistemagazine/docs/optimistemagazine_01)

(<http://www.theprovenceherald.fr/avignon/>)

(<http://www.beaune-tourisme.fr/decouvrir/les-vins-de-bourgogne/les-vignobles-de-bourgogne/la-cite-des-vins>)

(<http://projets-architecte-urbanisme.fr/pavillon-france-exposition-universelle-milan-2015/>)

Informations générales :

(<http://veilletourisme.ca/category/produits-et-activites/>)

(<https://www.un.org/development/desa/fr/news/population/world-urbanization-prospects.html>)

Pinterest :

<https://fr.pinterest.com/bndictebruley/architecture-et-vin/>