



Assemblée générale du BIVB Découvrez la scénographie de la cité des vins de Mâcon

L'assemblée générale du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) qui s'est tenue mardi à Beaune a fait d'une part le point sur la Cité des vins de Bourgogne notamment avec la présentation des projets de Mâcon et de Chablis; d'autre part le bilan de la première année de la mise en œuvre de la charte "engager nos terroirs et nos territoires".



Diaporama: <https://www.lejssl.com/edition-macon/2018/12/19/decouvrez-la-scenographie-de-la-cite-des-vins-de-macon>

www.lejsl.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Palette matériaux de la cité des vins de Mâcon. © BIVB/RBC

Après la partie statutaire comprenant les comptes, le bilan des actions techniques, économiques et de communication, l'assemblée a fait un point général sur la Cité des vins de Bourgogne avec notamment la présentation des projets de Mâcon et de Chablis. Intéressons nous ici au projet Mâconnais. Antoine Recio, président de RBC Architecture et Christine Larochette, créatrice de ACL Associés, ont décrit le projet.

Un signal fort

La proposition architecturale consiste à concevoir un bâtiment avec un signal fort bien visible depuis l'avenue. Un bâtiment d'entrée unique, composé de formes courbes, identifiable facilement par les visiteurs. La forme extérieure de cette extension s'inspire de celle du pressoir en bois. Un mélange de force et de courbes vient envelopper et réunir les façades existantes. Un totem haut de 17 mètres sera en lui-même une attraction avec un promontoire offrant une vue exceptionnelle sur la Saône et une partie de la Ville.

Des formes courbes à l'image de l'ammonite

[Visualiser l'article](#)

Les formes courbes inspirées de l'ammonite, fossile très présent dans les sols argilo-calcaires de la région, abriteront une entrée unique réunissant les volumes existants. Les courbes cassent la rigueur et le côté linéaire des façades actuelles. Les espaces intérieurs et les différentes fonctionnalités du projet seront distribués en étoile autour d'un axe central. La déambulation depuis cette nouvelle entrée sera fluide et invitera le visiteur à vivre une expérience unique et conviviale au travers du parcours de visite et des dégustations. La boutique caveau, telle une vitrine donnant sur la parvis sera en relation avec une terrasse extérieure qui permettra une dégustation en profitant de la vue sur la Saône.

Un bâtiment lumineux et transparent

Fluidité, transparence, ouverture et luminosité ont guidé le geste architectural de la Cité à Mâcon. La présence du verre en façade et d'une verrière au sommet de l'escalier central contraste avec la pierre et l'aspect minéral de l'existant. Le verre permet la transparence, sans alourdir la façade. Le bâtiment se veut comme un écran, ouvert, lumineux et accueillant sur l'extérieur, mais également au niveau des espaces entre eux, fluide et ouvert pour une meilleure circulation. Des pergolas en lame de bois et métal protègent les clients du restaurant des rayons du soleil de midi et des brises soleils viennent tamiser les rayons du soleil levant sans occulter la vue sur la Saône. Les matériaux utilisés à l'intérieur du bâtiment sont des matériaux nobles et liés à l'univers du vin comme le bois, la pierre de Bourgogne, le verre, le métal et le zinc.

Le bâtiment doit devenir outre la passerelle pour découvrir les vins de Bourgogne, l'ambassadeur d'une région, et le symbole d'une ville.

L'INNOVATION SINGULIÈRE DU PROJET SCÉNOGRAPHIQUE

Visuel indisponible

Le STUDIO ADELIN RISPAL a remporté à l'unanimité le concours de maîtrise d'oeuvre pour la scénographie des sites de Mâcon et de Chablis de la Cité des Vins et des Climats de Bourgogne. Adeline Rispal, architecte et scénographe, a détaillé la scénographie.

Deux idées clés

« Au vu des équipements touristiques, anciens ou même très récents, qui existent aujourd'hui en France et sont dédiés à la culture et la promotion des vins de leurs territoires, il nous est apparu comme une impérieuse nécessité d'imaginer une solution nettement différenciée pour la future Cité des Vins et des Climats de Bourgogne », confie Adeline Rispal. En ce sens, l'innovation du projet proposé par le STUDIO ADELIN RISPAL repose sur deux idées clés.

- En premier lieu, "il s'agit d'offrir aux visiteurs une expérience de visite via trois principes émotionnels : Éprouver, Comprendre et Déguster."
- En second lieu, il s'agit de faire "prendre conscience que le vin c'est d'abord une affaire de temps : les uns longs, les autres courts, de plusieurs natures et à plusieurs échelles (cosmos, géologie, géographie, météorologie, civilisation, culture, patrimoine, transmission, biologie, viticulture, vendanges, vinification, élevage, dégustation, convivialité, passion...). Toutes ces strates de temps sont contenues dans un verre de vin. Aussi, à l'instar d'une coupe géologique qui rend lisible la complexité d'un sol, les strates de tous ces temps, doivent rendre lisibles la complexité des Climats et exhaler la beauté des Vins."

Une approche «géo sensorielle »



Le concept scénographique se compose "de 3 éléments qui interagissent entre eux pour rendre compte des Vins et des

Climats de Bourgogne."

- Un paysage singulier de strates matérielles et immatérielles

figure les différents temps du vin et donne aux visiteurs les clés d'une appréhension « géosensorielle » des Vins et des Climats de Bourgogne.

- Un paysage de mots... pour rendre lisible les Climats, s'enivrer du vocable des vins pour les comprendre « de l'intérieur », s'éduquer au goût par les mots... car la sémantique liée au vin et au patrimoine historique des Climats constitue un champ émotionnel et poétique révélateur de sens.

- Un enveloppement sonore... pour accompagner les visiteurs avec une création (mélodies et bruitages naturels) synchronisée dans tous les espaces d'exposition, ce qui renforce la sensation d'immersion des visiteurs, quelles que soient leurs nationalités.

Une expérience visiteur 100% immersive dans un univers unique

"En progressant dans le parcours, le visiteur fera lui-même « l'expérience intérieure » de la belle complexité inhérente aux vins de Bourgogne. A Mâcon comme à Chablis, la sensation immersive sera totale dès l'entrée dans le site grâce au design du parcours, lequel invite le visiteur à un voyage dans les différentes strates de temps dont les interrelations créent les qualités du vin et rendent lisibles les Climats."

À chaque strate "sont associés des qualificatifs du vin (minéralité, texture, robe... par exemple), des expériences sensorielles accessibles à tous, et des contenus développés pour les plus curieux. Ces strates sollicitent tous les sens du visiteur (sensations tactiles, visuelles, olfactives, acoustiques...) pour mieux révéler le caractère profondément organique qui lie l'homme au monde vivant à travers le vin."

Des séquences thématiques

"Plusieurs séquences thématiques, chacune conçue comme un « carottage » dans les strates, rythment la visite et invitent à s'immerger plus profondément encore dans tel ou tel aspect du parcours (immersion dans le vignoble, l'homme et la nature, les facteurs naturels, la maquette interactive, les deux cépages, la cave aux arômes, le nuancier des couleurs...)"

"Ainsi, au fur et à mesure, le visiteur construit sa propre expérience du vin, laquelle lui donne des clés sensibles (éprouver) et cognitives (comprendre) pour profiter pleinement et en conscience du moment suivant (déguster) qui lui permettra d'optimiser ses choix dans la découverte extérieure des Climats et du territoire. Partie prenante du dispositif individuel de visite, un parcours numérique fait écho au parcours de visite physique. À l'aide d'un bracelet connecté, chaque visiteur pourra dresser son « profil gustatif » pour se voir proposer, dans l'espace œnotouristique en fin de visite, des renvois personnalisés vers les vignobles du territoire. Ce dispositif sera accessible en 4 langues et via 2 niveaux (adultes / enfants)."

"Sans commune mesure avec un musée ou un centre d'interprétation, le design de l'expérience visiteur est ici unique et innovant (à la fois un moment d'introspection intérieure et une invitation au voyage extérieur, un lieu de compréhension et non d'apprentissage, un rite initiatique et un décrypteur sensible, un moment de partage et un espace de plaisir, un outil magique de promotion et une machine touristique sensible) pour être hautement relayé par les médias en France comme à l'international."

L'humain au centre de l'approche

Le STUDIO ADELIN RISPAL est une agence de conseil & création

[Visualiser l'article](#)

créée en 2010 et spécialisée dans les projets culturels dont le développement est à la croisée des dimensions muséale, territoriale et commerciale. Parmi ses réalisations récentes, figurent l'Expo 2015 Milan au Pavillon France "nourrir la planète, énergie pour la vie" ou le MuCem à Marseille. Dans l'équation complexe des paramètres économiques, sociaux et environnementaux, le STUDIO, depuis sa création, place "toujours l'humain au centre de son approche. L'humain considéré sous toutes ses facettes, sensibles, intellectuelles, matérielles et culturelles."

La gestion par filiale

Après la présentation des deux projets et leur scénographie, Thiébault Huber, président de la Confédération des appellations et vigneron de Bourgogne (CAVB) et Frédéric Drouhin, président de l'Union des Maisons de Vins de Bourgogne, ont indiqué que les deux "familles" de la filière viticole, ont opté pour le choix d'une gestion par filiale des cités des vins, plutôt qu'une gestion par délégation. François Labet, président du BIVB, pouvait annoncer que la Cité des vins de Bourgogne sera gérée par une filiale qui sera créée début 2019. Pour ce qui concerne la Cité des vins de Beaune, Alain Suguenot, maire de Beaune, a précisé que pour l'instant, "les délais sont tenus". La première pierre devrait être posée en automne 2019 pour une inauguration en 2021.

Visuel indisponible

"Ne pas protéger nos vignes, c'est ne pas récolter"

Par ailleurs, l'assemblée a dressé un premier bilan de la Charte "Engager nos terroirs dans nos territoires" signée le 4 juillet 2017. "Nous sommes en pleine phase d'intégration et d'acceptation, a déclaré Jean-Hugues Goisot, président de la Commission Technique de la CAVB et de la Commission Mixte Phytosanitaire pour la Viticulture, un des deux porte-paroles de la charte. Les actions concrètes engagées, vont se développer en 2019 comme la gestion des sols, les couverts végétaux et l'arrêt des herbicides. Les fabricants de produits phytosanitaires commencent à proposer des solutions sans agents CMR (cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques). De son côté, Frédéric Barnier, président de la commission technique et qualité du BIVB et deuxième porte-parole, a souligné que : "Ne pas protéger nos vignes, c'est ne pas récolter." Frédéric Barnier a fait valoir que la charte devait être prolongée par une méthode, un guide, applicable à toutes les parties prenantes.

Deux témoignages sont venus illustrer ce premier bilan. Le premier a été fourni par Martin Bart. Ce viticulteur de Marsannay-la-Côte, a indiqué "qu'un travail différent est possible, même en dehors des labels bio. Nous avons supprimé le désherbant, l'insecticide et l'anti-pourriture. Pour appliquer des produits moins dosés en sans agent CMR, il faut bien l'appliquer avec du matériel performant."

Une charte de bonne conduite à Péronne

Le deuxième devait être apporté par Maxime Grenot, viticulteur au domaine des As à Péronne. Un contretemps n'a pas permis au lauréat du trophée de l'agriculture citoyenne décerné par le Journal de Saône-et-Loire, de venir plaider en faveur d'un usage raisonné des produits phytosanitaires. C'est Christian Vanier, directeur du BIVB qui a porté le témoignage. Maxime Grenot qui préside le syndicat agricole de la commune, adhère à la Cuma (Coopérative d'utilisation de matériel agricole) L'Eau vive. Créée en 2003, cette structure, a joué un rôle primordial dans la sensibilisation des viticulteurs aux conséquences de l'usage des pesticides. Mais en 2016, des nuisances ont eu lieu à la suite d'un traitement effectué à proximité de l'école de la commune. Après un dialogue entre les parties concernées, une charte de bonne conduite a été signée entre le président du syndicat, la directrice de l'école et le maire de Péronne, charte dans laquelle les viticulteurs s'engagent à ne pas traiter les jours d'école de 8 h à 17 h, dans un périmètre de sécurité établi autour de l'établissement.



Le guide « Mémo Vigne »,

Créée par les vignerons, la charte est le fruit d'un travail commun avec le BIVB et la CAVB. Entre autres objectifs, elle vise notamment à répondre aux attentes sociétales concernant l'utilisation des produits phytosanitaires. Cette charte est née d'une tradition bourguignonne : être force de proposition, être acteur de son destin avec pragmatisme, pour entraîner l'ensemble de la profession vers des objectifs réalisables. Le guide « Mémo Vigne », rédigée par les Chambres d'Agriculture diffusé à l'ensemble des professionnels par le BIVB, répertorie toutes les caractéristiques des produits phytosanitaires, en vue de promouvoir les produits les moins impactants pour la santé et l'environnement. De plus, la filière propose un livret pour présenter à tous, avec réalisme, le métier de viticulteur. L'occasion de faire connaître aux riverains, mais également aux touristes, chaque étape du travail à la vigne, avec ses contraintes. Créé pour engager le dialogue, ce document est diffusé largement.

Un réseau de parcelles de démonstration

Côté technique, les projets se mettent en place. DEMAT'VIGNE (Démonstration et Autoformation pour la mise en oeuvre de stratégie bas intrants à la vigne) : ce projet phare du Plan Régional, lancé en 2018, est porté par les Chambres d'Agriculture de l'Yonne et de la Côte-d'Or, le Vinipôle Sud Bourgogne et Bio Bourgogne. Il a pour objectif de sensibiliser les viticulteurs aux itinéraires bas intrants (sans Cancérogène Mutagène Reprotoxique, sans herbicide...), grâce à la mise en place d'un réseau de parcelles de démonstration. Des supports de communication et d'information favorisant l'évolution des pratiques viticoles sont également réalisés. Un projet de création variétale est en cours. Il repose sur un travail de sélection par croisement de plants naturellement résistants, avec des cépages bourguignons, pour conserver la typicité régionale. Les premiers descendants ont été plantés au printemps, afin d'observer leur comportement agronomique en conditions réelles. D'autres outils sont également partagés avec les viticulteurs, tels que des outils d'aide au réglage des pulvérisateurs, un référentiel pour mutualiser les informations relatives aux traitements, un outil permettant d'affiner les diagnostics de reconnaissance des maladies...