



VISITE

# CHAI D'ŒUVRE

Déguster des millésimes dans des décors de haut vol, c'est le pari de nombreux domaines viticoles qui voient les choses en grand et font appel à des architectes et/ou des décorateurs pour repenser leurs espaces de dégustation. De quoi mettre nos cinq sens en ébullition!

par Audrey Schneuwly



#### ← Le bon mix

Dans l'entrée du chai, les tonneaux côtoient une tapisserie d'Aubusson et, en haut à droite, l'œuvre en miroirs de Mathias Kiss. Une scénographie qui illustre la vision du propriétaire du domaine, Rémy Graillot : faire cohabiter la tradition et la création contemporaine.



Hervé Fabre ; Francis Amlard ; Jacques Pépion

### ULTIMATE PROVENCE X HUMBERT & POYET LE PLUS DESIGN

**Au cœur du Var, dans la réserve naturelle de la Plaine des Maures**, les architectes Emil Humbert et Christophe Poyet ont réinventé les codes traditionnels d'un domaine viticole en imaginant une destination dédiée au tourisme œnologique. Au beau milieu des 46 hectares de vignes (entièrement en AOP Côtes de Provence certifié agriculture biologique) s'élève un hôtel de 34 chambres, accessible après avoir traversé l'élégant chai et pourvu d'une large offre

d'activités de plein air et de bien-être, piscine turquoise comprise. Dans l'espace de dégustation, ils ont insufflé un esprit méditerranéen teinté de bleu, mixant avec élégance marbre, laiton et chêne vieilli à des matériaux plus bruts et contemporains comme le béton et le liège. Quoi de neuf cet été ? L'arrivée à la table bistronomique et l'œuvre d'un nouveau chef, Kevin Soria ■ **7 270, route du Luc, La Garde-Freinet (Var).** [ultimateprovence.com](http://ultimateprovence.com) et [humbertpoyet.com](http://humbertpoyet.com)

### À la table des grands crus

À gauche, l'espace de dégustation, imaginé pour séduire aussi bien œnophiles que non initiés, permet de savourer les vins du domaine et de participer à des ateliers, confortablement installés sur les tabourets "Cork, Steel & Concrete Bar" (Wiid Design). Luminaires signés Humbert & Poyet. À droite, la salle majestueuse des caves.

### CHÂTEAU TROPLONG MONDOT X MOINARD BÊTAILLE LE PLUS ARCHITECTURAL



**Ancrer dans le territoire.** À gauche, l'espace dégustation se tient dans la lumineuse salle à manger du château autour de la table "Balustrade" (I & J.L Brown). Chaises "Amen" (La Chaiserie Landaise) et suspension "Cirio Lineal" (Santa & Cole). À droite, l'extraordinaire chai cathédrale de 8 mètres de haut et ses tonneaux parfaitement alignés.

« C'est un domaine à la riche histoire, qui bénéficie d'une vue exceptionnelle, perché au point le plus haut de la région de Saint-Émilion. Après des siècles dans une même famille, le changement de main du château Troplong Mondot a conduit à tripler la capacité des espaces d'accueil, tout en veillant à ne pas perdre le lien avec le terroir et le territoire », expliquent les architectes Claire Betaille et Bruno Moinard. Château et bâtiments adjacents ont été transformés et agrandis. Clou du spectacle : l'impressionnant chai cathédrale, dont l'architecture extérieure en pierre a été reconstruite à l'identique, tandis que l'intérieur a été l'objet d'une excavation pour obtenir un volume de 8 mètres de haut. On peut désormais le traverser via une passerelle et admirer l'alignement au cordeau des tonneaux dans un décor de béton rythmé par des meurtrières lumineuses. L'incontournable ? Réserver une table dans le restaurant étoilé Les Belles Perdrix orchestré par le chef David Charrier ■ **À Saint-Laurent-des-Combes (Gironde).** [troplong-mondot.com](http://troplong-mondot.com)