

LE SECTEUR DU BÂTIMENT DANS L'INCERTITUDE



Construits en bois, béton ou tout autre matériau..., distilleries, chais ou ateliers à la pointe de la modernité ont poussé comme des champignons dans la région, toutes ces dernières années, au rythme de la croissance insolente du cognac. Au point que les élus locaux s'arrachaient les cheveux en termes d'aménagement harmonieux du territoire. Mais ça, c'était avant le ralentissement des ventes du cognac. Désormais, les projets d'envergure attendent des jours meilleurs.

/ FABIENNE LEBON /

C'est reparti pour plusieurs générations

En vue de l'installation de son fils, 5^e génération du nom, sur un domaine remontant à 1640, François-Jérôme Prioton a entamé un projet de rénovation de son site de production à Val-d'Auge en 2020. Trois ans plus tard, la construction est réalisée.

Quand François-Jérôme Prioton et son fils Pierre ont pris possession de leur nouveau chai de vendange et de vinification en octobre dernier pour la récolte, les artisans en étaient encore à finaliser les derniers détails... Et en ce mois de novembre, les cassettes qui doivent agrémenter la façade extérieure du bâtiment tardent à être posées en raison des pluies incessantes. Une fois ces plaques de différentes couleurs (dans des tons « cognac » et de dégradés de gris) installées, le chai devrait avoir fière allure et les viticulteurs ont désormais hâte de voir le résultat final. La consigne donnée aux maîtres d'œuvre qui ont géré les plans et le chantier - Stéphane Bireau, chargé de mission du bureau d'études Bâtiment des Chambres d'agriculture de Charente et Haute-Vienne et Olivier Gouedo, architecte angoumois - : donner « une signature » au domaine des Doussaints. François-Jérôme Prioton plaide pour « un habillage contemporain et original ». Conscient que « ce n'est pas tous les jours qu'un client nous confie un projet qui sort de l'ordinaire », Olivier Gouedo a donc conçu une façade, dont les proportions jouent avec le nombre d'or. En même temps, ces fameuses plaques devraient cacher « une coursive, qui servira à terme de micro-usine à récupération des gaz de fermentation pour fabriquer du bicarbonate », révèle le conseiller Entreprise et Bâtiment de la Chambre d'agriculture.

SÉPARER BIENS PRIVÉS ET PROFESSIONNELS

À peine visible depuis la route, le chai de vinification est accessible par une large baie vitrée. « Vous ne pouvez pas savoir combien c'est reposant de disposer d'un éclairage naturel ! », s'exclame François-Jérôme Prioton. Tandis que son fils fait remarquer que « l'occupation des lieux, en pleines vendanges, a demandé quand même un temps d'adaptation pour prendre ses marques et s'approprier l'outil de production ».

Le bâtiment accueille aujourd'hui une vingtaine de cuves sur 720 m², avant de se terminer sur un chai de vendange de 200 m², équipé d'un conquet et de deux pressoirs. Au sol, plus de caniveau, mais un dallage lissé pour faciliter le nettoyage des pressoirs, des



Image de synthèse du chai dont l'habillage, proportionné selon le nombre d'or, est en cours. (@ Stéphane Bireau / CA16)

échangeurs, des cuves... « En 15 jours de vendanges, nous avons utilisé 30 m³ d'eau, alors qu'avant, c'était plutôt 150 à 200 m³ pour une hygiène maximale » se réjouit François-Jérôme Prioton, qui avait inscrit cette économie d'eau dans les prérequis.

Ce n'est pas le seul aménagement réalisé sur l'exploitation. L'objectif était aussi de séparer le patrimoine privé (avec du bâti qui date du XVII^e siècle) du professionnel. À terme, François-Jérôme Prioton, 61 ans aujourd'hui, espère que cette séparation des biens privés et professionnels permettra de transmettre la propriété en toute sérénité à ses deux enfants. Même si Pierre, installé depuis un an, sera a priori le seul reprenneur de l'exploitation.

En attendant, les cinq salariés permanents de l'exploitation (43 hectares de vignes) vont bientôt bénéficier d'un local de 72 m², équipé d'une cuisine et salle de repos avec télévision, de vestiaires et de sanitaires. « Cinq à six mois de l'année, nous pouvons faire appel à des saisonniers et on avait besoin d'assurer les conditions de travail et le confort » poursuit Pierre Prioton. C'est aussi pour des raisons de sécurité que le bassin à vinasse a été couvert.

Adjacent au local des salariés, un hangar de plus de 550 m², limité en hauteur et pourvu d'un toit-terrasse, va bientôt abriter machine à vendanger, tracteur et outils de cette exploitation viticole, qui alimente exclusivement la Maison Hennessy.

UN CHAI DE RÊVE

Reste le rêve pour... plus tard ! Cela commence à moyen terme par l'installation d'un nouveau bureau, avec vue sur une lagune de refroidissement bleu lagon ! D'une capacité de 3000 m³, cette lagune non-bâchée - alimentée par les eaux pluviales pour ne pas puiser sur le réseau public - servirait au refroidissement des alambics de la distillerie et de réserve à incendie. « Dans le futur, un passage éventuel du site au régime d'enregistrement ICPE est anticipé », assure Stéphane Bireau. Qui garde le meilleur pour la fin : la construction d'un chai de vieillissement hors norme. « Il serait habillé d'un exosquelette, avec des voiles en aluminium thermolaqué, pour produire un effet venturi », décrit Stéphane Bireau. S'il précise bien que « le projet n'est en l'état qu'une intention », il en a déjà réalisé les plans et à l'écouter décrire « les voiles vénitiennes, symbolisant les griffes du lion ailé de Saint-Marc » (N.D.L.R. : emblème du domaine des Doussaints), on se demande qui fantasme le plus devant l'image de synthèse : les viticulteurs ou le conseiller !

/ FABIENNE LEBON



De gauche à droite : Stéphane Bireau, Pierre Prioton, son père François-Jérôme et Olivier Gouedo, devant le chai de vinification. (@ FL)