

L'AGENCE MOINARD BÉTAILLE SIGNE LE RÉAMÉNAGEMENT DU CHÂTEAU TROPLONG MONDOT À SAINT-ÉMILION



Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, Château Troplong Mondot se distingue avec élégance par l'identité de son vin, sa maîtrise écoresponsable du vignoble et sa manière d'accueillir à la propriété.

Etabli sur le point culminant de l'appellation, ce domaine de 43 hectares bénéficie d'une exposition et de conditions géologiques idéales. La diversité unique de ses sols se révèle à travers des vins puissants et élégants, complexes et précis.

Propriété depuis 2017 de la société de réassurance SCOR, Troplong Mondot est dirigé par Aymeric de Gironde avec l'ambition d'en faire l'un des meilleurs vins de la région, dans le respect de son environnement. La vision de d'excellence et du temps long insufflée par SCOR se concrétise par l'aboutissement d'un chantier de grande ampleur orchestré par les architectes Bernard Mazières et Audrey Pedezert de l'Atelier Mazières et les architectes d'intérieur Bruno Moinard et Claire Bétaille.

Saint-Émilion est un vignoble en mouvement, vallonné, parfois accidenté, toujours poétique.

Chargés de refondre les espaces de travail du Château Troplong Mondot, premier grand cru classé, Bruno Moinard et Claire Bétaille, en collaboration avec Bernard Mazières, se sont inspirés de l'esprit du terroir pour livrer une propriété repensée et modernisée, en phase avec la séculaire tradition esthétique et gourmande du vignoble.

Après quatre années de chantier, le temps est venu de dévoiler des espaces vinicoles impressionnants et de redécouvrir la cuisine du restaurant « Les Belles Perdrix » dans son nouvel écrin, face aux vignes, ainsi que l'offre hôtelière unique du château.

Tout, aujourd'hui, invite le visiteur à faire étape à Troplong Mondot, au sommet de l'appellation, et à s'imprégner de l'esprit du lieu.

CONTACT PRESSE (FRANCE)

Adèle Godet
+33 (0)6 30 79 44 80
+33 (0)1 43 20 10 20
agodet@communicart.fr

CONTACT PRESSE (INTERNATIONAL)

Lindsey Williams
+33 (0)7 69 98 73 96
+33 (0)1 43 20 12 13
lwilliams@communicart.fr

Le bâtiment vinicole dévoile enfin ses secrets

« Nous allons construire une cathédrale ! », se sont secrètement dit Bruno Moinard et Claire Bétaille au moment de refondre cet espace immense où le raisin, de la grappe au jus, d'assemblages en maturation, d'étape en étape, donne naissance à un vin exceptionnel. L'esprit, le volume, le silence, l'écho, le cérémonial et la ferveur des officiants : tout justifie la comparaison.

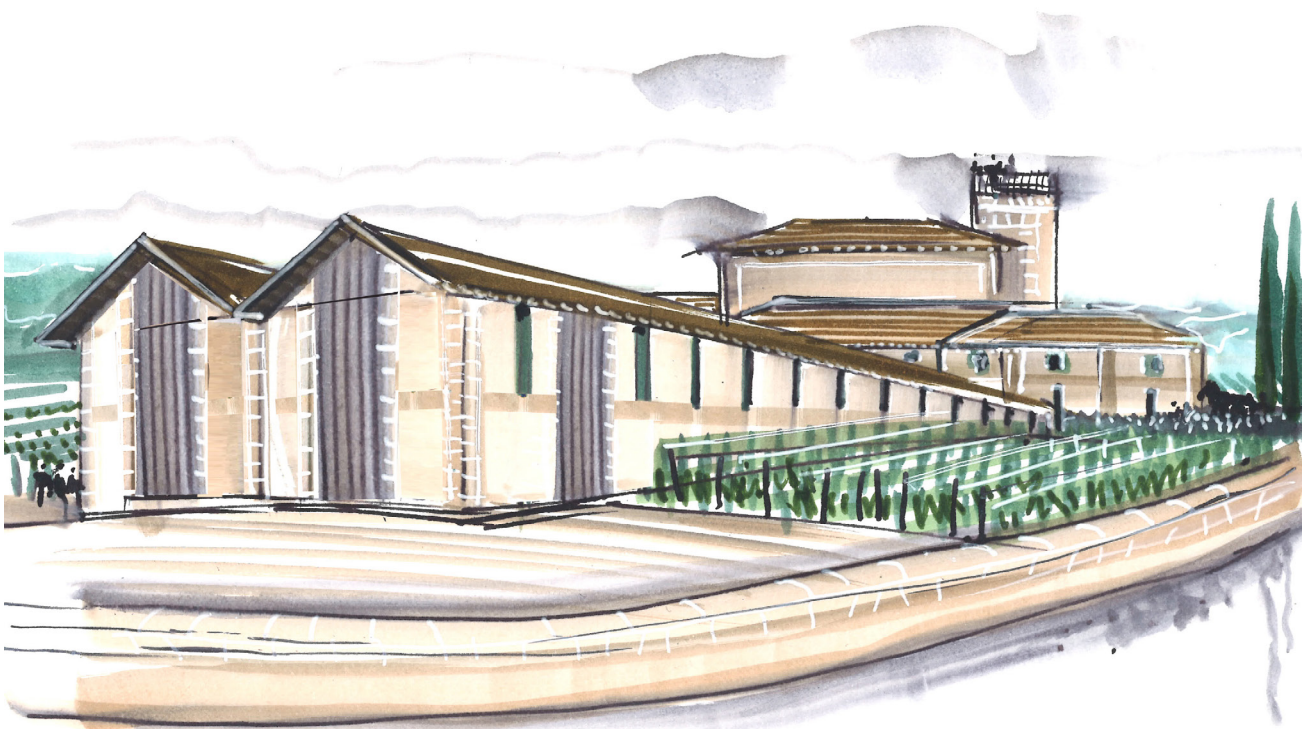
Dominant la butte Mondot, les espaces et les aménagements impressionnent. L'ensemble rénové comprend le nouveau chai magistral, un chai à barriques et le cuvier, reliés désormais au restaurant et aux espaces de réception.

Afin de préserver l'austère noblesse d'un lieu de travail, l'intervention sur l'architecture extérieure a été minimale : les bâtiments, très discrètement épaissis, gagnent en autorité, sans ostentation, avec une façade ancienne préservée. En revanche, à l'intérieur, la structure générale a été entière-

ment repensée, avec l'audace sereine qui s'imposait, pour ceux qui font le vin comme pour ceux qui le découvrent.

Bruno Moinard et Claire Bétaille y proposent un langage qui leur est propre, avec un travail sur la lumière tellement important dans un lieu habité par l'esprit et un fil rouge stylistique fort : référence directe à la feuille de vigne, la forme octogonale, avec ses huit facettes, revient en de nombreux endroits, telle une signature délicate, en structure comme en décoration.

Les différents espaces, aux fonctions bien spécifiques, présentent chacun une identité forte. À chaque étape correspondent ainsi une atmosphère et une émotion singulières venant scander le parcours du visiteur. Mais le geste architectural et esthétique donne à l'ensemble une harmonie et un caractère uniques. Comme ceux du vin de Tropolong Mondot.

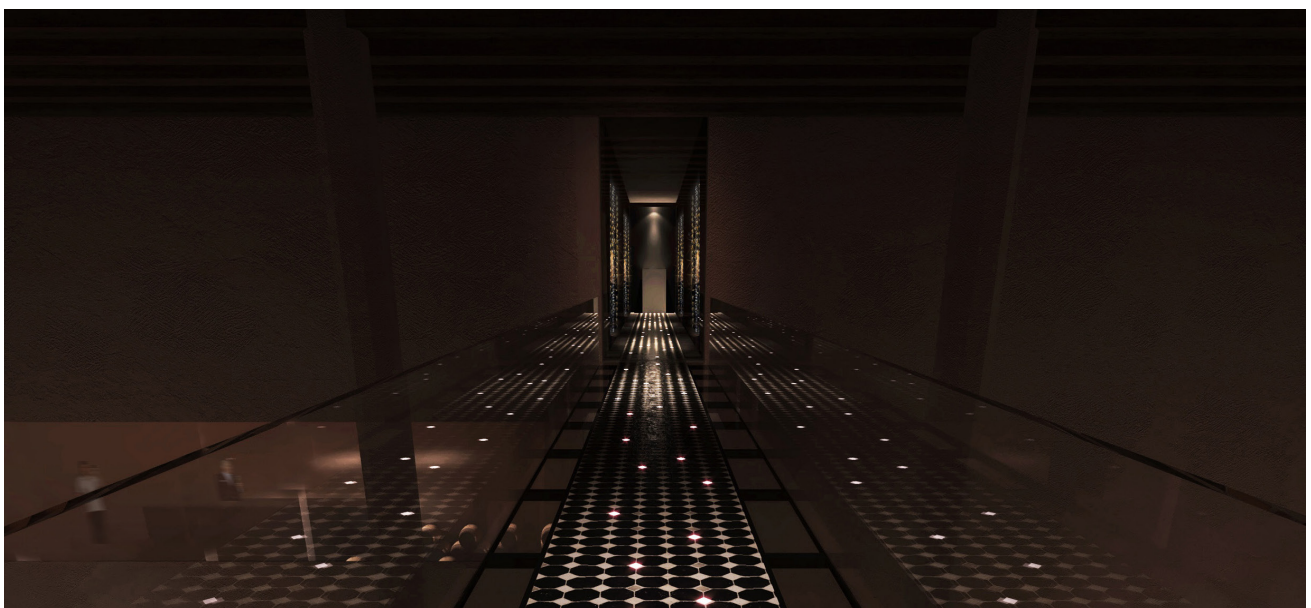


Un chai magistral pour l'éternité

Le chai, creusé à plus de dix mètres de profondeur, coupe le souffle. Au premier coup d'œil, le ton est donné. Par son volume, sa lumière et les matériaux utilisés, le lieu dissipe toute pensée nostalgique. Avec ce chai, Bruno Moinard et Claire Bétaille font entrer l'élégante propriété du XVIII^e siècle dans son temps et prennent date. Le lieu célèbre tout autant le terroir et le génie des fondateurs que l'esprit d'avant-garde.

Par une passerelle qui surplombe les barriques, le visiteur accède au restaurant et au bar, ainsi qu'à la boutique. Cet étroit passage de circulation est incrusté de cabochons de lumière de forme octogonale et bordé de verre laissant le regard plonger dans le vide au-dessous. Les garde-corps, eux-mêmes vitrés, captent les reflets des cabochons au sol, donnant l'illusion de marcher sur un ciel d'étoiles.

Cette sensation de flotter dans la pénombre invite le visiteur à se mettre en alerte, dans un nouvel état d'esprit, en quête de neuf : la passerelle est un pont vers l'inconnu, un mystère en elle-même, qui éveille les sens et dispose à la présentation des vins, dont le point d'orgue attendu sera la dégustation.



Communiqué de presse

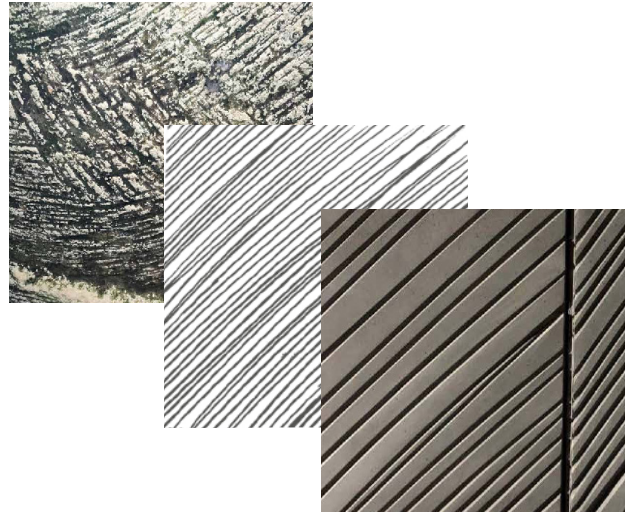
MOINARD BÉTAILLE

ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR

Le relief des murs des carrières situées en contrebas de Troplong Mondot accroche le regard. Bruno Moinard et Claire Bétaille se sont inspirés des traces laissées par le sciage de la roche calcaire.

Fidèles à leur approche, ils les ont traduites dans un croquis. Ce motif de 5 cm x 5 cm, simplement dessiné au crayon, a été agrandi pour créer des moules de 3 m x 3 m.

Les plaques de béton ainsi coulées ont ensuite été assemblées sur site, comme un pavage de diamants en haute joaillerie.



Le nouvel escalier central dessert les différents niveaux. Il impose lui aussi le motif octogonal : vu d'en haut, il figure presque le diaphragme d'un appareil photographique.

Partant de l'accueil, il monte vers les bureaux et descend au plus profond de la colline. Il est réalisé en béton et ses marches facettées se déploient comme un origami japonais. Un garde-corps en métal coiffé d'un ruban de chêne court sur toute la hauteur.

Situé au sous-sol, un deuxième chai à barriques, où dort le vin, est un espace neutre, un entre-deux calme.

Au sol, un béton blanc très pâle et légèrement brillant. L'éclairage, assuré par des spots de résille métallique de forme octogonale, offre toutefois une lumière complexe, diffractée, spirituelle.

Une sensation religieuse de flottement se dégage, le visiteur est sur un nuage.



Le cuvier, espace protégé où naissent les grands vins

Le cuvier est le lieu de naissance du vin.

Véritable outil à la hauteur des ambitions d'excellence du domaine, il a été pensé pour le confort du travail tout en offrant une technicité toujours plus précise.

La lumière chaude et le plafond discrètement sophistiqué, tout en facettes de bois blond lamellé formant une voûte et laissant sourdre un éclairage spirituel, jouent avec la froideur de l'inox. Selon

les usages et les heures, un mécanisme lumineux installe la pénombre ou laisse entrer le jour.

Le dialogue entre l'étage et l'espace inférieur est encouragé par des plongées spectaculaires et une déambulation fluide. Ces percées entre les différents niveaux ont été réalisées afin de faciliter l'échange entre le personnel du chai. Les montants métalliques des garde-corps, en zigzag insolites, ainsi que la section des piliers rappellent encore l'octogone.

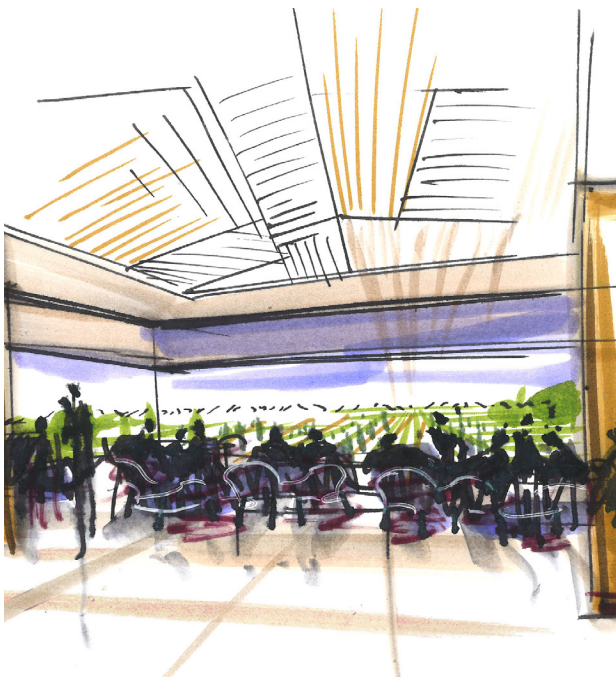
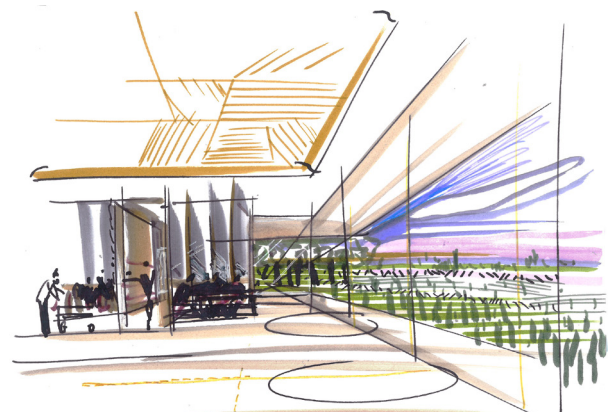


« Les Belles Perdrix », une capsule gastronomique au cœur des vignes

Le restaurant, réputé et étoilé, est accessible par l'intérieur et l'extérieur, en fonction du parcours des invités.

En façade, Bruno Moinard et Claire Bétaille ont installé un sas de verre, comme un prolongement quasi transparent, léger, posé devant le bâtiment. Cette capsule crée une sensation d'être dedans tout en étant dehors, et renforce l'immersion dans le paysage des vignes qui viennent presque toucher la maison. De ce point d'observation, les convives surplombent le domaine de 43 hectares d'un seul tenant, au sommet de l'appellation Saint-Émilion.

La salle de restaurant invite à découvrir la lumineuse cuisine du Chef David Charrier et son équipe du restaurant Les Belles Perdrix. L'intimité des convives est protégée par des écrans de verre teinté, couleur ambrée, et habillés de bois. Le matériau a été choisi légèrement miroitant, troublant la vue sans occulter le second plan. La nouvelle cheminée, placée juste dans l'axe de l'extension en verre, face aux vignes, apporte ce qu'il faut de chaleur. Au fond de la salle, les miroirs hauts et étroits, alternant avec des panneaux de bois sombre, rappellent les meurtrières incisées dans le chai magistral.



Chaque détail a été pensé pour souligner l'identité d'une propriété viticole exceptionnelle. Les griffures au plafond, autre rappel du chai, évoquent les rangs de vignes, vus du ciel, épousant les irrégularités du relief. Selon l'heure de la journée et la hauteur du soleil, la lumière y crée un paysage changeant, miroir des parcelles alentour. Le sol est tapissé de pierre beige, sans rupture avec l'extérieur. Ici encore, l'octogone fait un clin d'œil aux visiteurs attentifs.

Pour les assises, Bruno Moinard et Claire Bétaille ont, comme toujours, été très attentifs au choix du tissu et à ses motifs. Ici, conçu en trame de toile de jute sur laquelle a été tissé du velours, il est délibérément irrégulier, intégrant le siège dans le paysage. Avec cette patine hors du temps, on évite l'effet de neuf ou de « faux vieux », tout en renforçant l'ambition première du projet : traverser les années en se projetant dans le futur.

Le château, demeure privée entre tradition et fluidité moderne

Quelques pas mènent au château, typique de l'architecture XVIII^e des propriétés viticoles de Saint-Émilion.

Attaché à la sophistication des palaces autant qu'à l'hospitalité des hôtels de charme, le duo d'architectes a clarifié et modernisé ces espaces. Les chambres confortables invitent les clients à vivre, au cœur des vignes, une expérience harmonieuse.

Si l'on est toujours dans la demeure séculaire, la distribution des espaces ainsi que la décoration ont été entièrement repensées. Pour laisser entrer la lumière et dégager la vue, un généreux appel au verre a été fait. La circulation, étonnamment fluide, invite à la déambulation, offrant des espaces généreux et accueillants.

Dans l'entrée principale, l'escalier menant à l'étage des chambres a été déplacé pour dégager pleinement la perspective, côté jardin et côté vignes. Au sol, un tapis de tomettes octogonales, similaires à celles du chai magistral, renforce à la fois l'harmonie entre les espaces et l'identité du lieu.

Les nouveaux volumes des espaces de réception, au rez-de-chaussée, ont été entièrement réétudiés pour optimiser l'impression de bien-être et de convivialité. Dans le salon et la salle à manger,

la sélection de mobilier aux lignes généreuses se décline dans des camaïeux de beige et gris, ponctués de vert et bleu, typiques des coteaux du Libournais.

Dans la salle à manger, une cinquième fenêtre a été rouverte pour mettre en valeur la grande table de partage, accueillante et conviviale. Comme à leur habitude, Bruno Moinard et Claire Bétaille ont aménagé des transitions douces entre des univers visuels différents, avec un équilibre maîtrisé. Ainsi, le jeu de contrastes en noir et blanc trouve un accord surprenant avec le mobilier de tradition locale, à la ligne contemporaine.

Dans la cuisine, des portes escamotables ont été intégrées, laissant la possibilité d'ouvrir et fermer la cuisine en fonction des occasions, pour des ambiances décontractées et chaleureuses autour de la cheminée, ou des dégustations plus formelles.

À l'étage, les vastes chambres se prêtent à l'écriture autant qu'au repos et à la méditation, devant une mer de vignes. On rêverait d'une telle maison de famille ! Les tons profonds et audacieux, d'ocre ou vert tendre, sont empruntés à la palette de la nature environnante. Le mobilier doux crée un univers rassurant. Les salles de bains, lumineuses, sobrement Art déco, apportent elles aussi cette sensation recherchée d'être simplement bien.



MOINARD BÉTAILLE

ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR

INFORMATIONS PRATIQUES

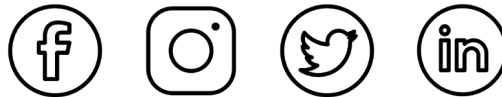
Agence Moinard Bétaille

41, avenue Montaigne
75008 Paris, France

T +33 (0)1 56 88 21 00

F +33 (0)1 56 88 21 01

www.moinard-betaille.com



Château Troplong Mondot

33330 Saint-Emilion, France

T +33 (0)5 57 55 32 05

www.troplong-mondot.com

CONTACTS PRESSE

Adèle Godet (France)

+33 (0)6 30 79 44 80

+33 (0)1 43 20 10 20

agodet@communicart.fr

Lindsey Williams (international)

+33 (0)7 69 98 73 96

+33 (0)1 43 20 12 13

lwilliams@communicart.fr



Agence Communic'Art

23, rue du Renard

75004 Paris, France

www.communicart.fr