

Dambach-la-Ville / Zone artisanale du Wasen

# Une cave très atypique

La première construction de la zone artisanale du Wasen, en face du nouveau lotissement des Prés fleuris, est sortie de terre. Il s'agit d'une cave viticole.

■ Cette cave, dont les propriétaires, Nathalie et Dominique Frey viennent d'inaugurer le gros œuvre, est en outre écologique.

«C'est un choix personnel et longuement réfléchi», expliquent-ils. Depuis 1997, l'exploitation est passée en culture biologique. Et depuis 2001, nous pratiquons la biodynamie [NDLR: qui va encore plus loin dans l'harmonie avec la nature]. Cette construction est une suite logique.»

## Le bâtiment a été construit autour d'un point central

Le bâtiment a été construit autour d'un point central qui est le croisement de deux sources souterraines. Ce point va être surmonté d'un menhir qui doit rayonner dans le bâtiment. L'architecte et l'ingénieur ont dû travailler autour et mettre toutes les mesures au nombre d'or, comme au temps de la construction des cathédrales. Les ferrailles des fondations et de la dalle ont été systématiquement orientées par un sourcier avec son pendule et soudées ensemble afin qu'elles n'interviennent pas sur la qualité des vins.



Le viticulteur en biodynamie a travaillé avec un sourcier et conçu son bâtiment autour d'un point central surmonté d'un menhir. (Photo DNA)

## L'isolation est trois fois supérieure à celle d'une maison normale

Les murs sont en bois massif de 9 cm d'épaisseur, l'isolation est obtenue par de l'ouate de cellulose. D'après le maître charpentier, Mees Kay, l'isolation est trois fois supérieure à celle d'une maison normale. Plus de 150 m<sup>3</sup> de bois et deux semi-remor-

ques d'ouate ont été nécessaires à la construction qui fait 33 m de long et 23 m de large.

Le hall de 800 m<sup>2</sup> et le toit de 1200 m<sup>2</sup> sont isolés aux normes BBC (bâtiment basse consommation). Le but est de créer une cave avec un climat bien équilibré pour la vinification et le stockage du vin. Il faut éviter la surchauffe sans climatisation en été, permettre d'être hors gel en hiver.

Le défi est d'avoir l'inertie maximale.

Dominique Frey estime que sa nouvelle cave (où il compte transférer tous ses vins) devrait lui revenir à 550 000 €. «pas forcément plus cher qu'une construction classique de même qualité». Il espère que son bâtiment sera opérationnel dans quelques semaines. Il entamera ensuite la construction à côté d'un hall de stockage de matériel.

Be.G.

Andlau / Concert

L'agenda