

Construire un lieu dédié à la promotion de la vigne et du vin, dans un site et une région dont les caractéristiques ont été reconnues patrimoine mondial de l'UNESCO, demande de profondes réflexions, dans un travail de recherche continu d'intégration. Les caractéristiques particulières et communes du lieu sont le vignoble en terrasse, le lac et le cours d'eau du Forestay, à la fois césure et élément structurant identitaire. Ainsi, les contraintes d'un PPA s'appuyant sur la conservation/reconstruction des gabarits des 2 garages existants (cf photos) limitent les possibilités d'intervention. Dès les premières esquisses, les services de l'Etat de l'Aménagement du Territoire et des Monuments historiques sont associés et se montrent très enthousiastes au projet qui s'appuie d'une part sur la transformation, intégration totale du volume longeant la route cantonale et d'autre part par la construction d'un volume monolithique rappelant les blocs de rochers présents dans le Lavaux. Par l'obturation des ouvertures de façade et la plantation de vignes sur sa toiture, le premier corps de bâtiment ne s'exprime plus et devient suite et fin du vignoble en terrasse au pied du Forestay. Ainsi par sa direction et sa simplicité, le volume principal parallèle au cours d'eau permet la reconnaissance du site, se détachant et développant son identité propre, culturelle dans un souci continu d'intégration. Ses toitures particulièrement présentes depuis la route communale conduisant au village de Rivaz sont traitées identiques à ses murs de béton grattés. Technique nouvelle, reprenant les matériaux d'entant, ces bétons composés de sable et d'agrégats du lieu sont coulés puis grattés au râteau avant leur prise finale. Ces derniers, d'un aspect travaillé par la main de l'homme et brut à la fois, s'insèrent avec force et naturel comme un bloc de rocher au pied du Forestay. L'image du bâtiment est caractérisée par la présence d'une toile d'acier tendue représentant des feuilles de vignes pixellisées, oeuvre réalisée par l'artiste Daniel Schlepfer.

A l'intérieur, la recherche privilégie des ambiances distinctes, des effets de surprise, avec des parcours et des espaces variés. Un bâtiment particulier au service du vin. L'accueil, le bar de dégustation est l'élément central de la conception. Par sa forme, il se veut avant tout ouvert et convivial. La présence du vin est dominante. Les casiers à bouteilles par leur matérialité en chêne rappelant les fûts jouent également un rôle phonique important par leur disposition. Enfin, la lumière est douce, tamisée, filtrée, à l'image des caveaux, la conservation du vin est garantie. Le visiteur déguste en toute intimité, dans un espace introverti, calme, concentré sur le produit du terroir qu'il doit apprécier. Seuls quelques clin d'œil sur le vignoble, rappellent le lieu. Plus loin, le parcours commence sous le terroir dans une ambiance de pénombre. Le visiteur déambule, se déplace au travers d'escaliers, en dérobade, qui évoquent les dédales typiques des caveaux ou l'exiguïté des chemins des vignes pour atteindre la salle de dégustation libre des enomatics, la salle de projection au sous-sol ou l'espace de dégustation à l'étage.

Une mise en scène particulière distingue la zone hors terre de la zone sous terre. Le sous-sol est pénombre, les parcours dynamisés par des lumières indirectes, l'attention est dirigée vers une préparation, adaptation visuelle, culturelle et mentale de la filmographie, l'acoustique y étant particulièrement soignée.

L'étage supérieur, quant à lui, est le seul espace où l'on distingue le paysage ; cascade, vignoble, lac apparaissent en filigrane au travers de la toile tendue. Un lieu où les groupes se réunissent en dégustation.

L'entier du bâtiment est pensé dans un souci de développement durable ;

-le bâtiment est labellisé MINERGIE, avec une production d'eau chaude par pompe à chaleur avec récupération de chaleur sur la ventilation. L'importante épaisseur des murs 68cm et leur forte inertie permettent le maintien du chaud en hiver et du froid en été. Un chauffage de sol à température particulièrement basse est une excellente source d'économie d'énergie et un niveau de confort idéal de température constante. Une aération contrôlée assure une ventilation douce et continue de tous les locaux.

Enfin, l'utilisation de matériaux du lieu, comme le béton et l'acier brut, présents et caractéristiques du vignoble et le chêne présents dans la vinification font partie intégrante du concept architectural.

