

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ "A"

Textes du dossier de presse et informations complémentaires

Cheval Blanc, un terroir mosaïque

Il existe dans le monde des vins d'exception. Cheval Blanc en est un.

Son terroir unique d'une grande complexité géologique conjugue une histoire très ancienne remontant au quaternaire et aux sédiments de l'Isle toute proche.

Ce terroir mosaïque est construit d'argile, de sable et de graves. La proportion inhabituelle de Cabernet franc, associé au Merlot donne à Cheval Blanc une signature unique et intemporelle qui produit un vin dont la capacité est d'être bon à tout âge.

Cette association subtile, cette complémentarité parfaite, confère à Cheval Blanc sa touche si particulière, faite de puissance et d'élégance. En l'évoquant, on parle parfois d'art absolu.

Propriété d'un seul tenant depuis 1871, où il trouve sa configuration définitive, Cheval Blanc obtient en 1954 le classement de premier Grand Cru classé « A », distinction suprême confirmée depuis à chaque décennie.

En 1998, Bernard Arnault et le Baron Frère acquièrent la propriété, insufflent au domaine une vitalité nouvelle.

Ils confirment Pierre Lurton à la direction du Château. Celui-ci continue à préserver l'identité du cru et son style, en inscrivant résolument Cheval Blanc dans une conscience environnementale et écologique exigeante. Chaque geste est pesé, réfléchi. La technologie ne dicte jamais la conduite des hommes dont le savoir-faire s'appuie sur l'histoire, la tradition, la compétence, le talent.

Les deux lignées de cépages, Merlot et Cabernet franc complantent ainsi les parcelles entretenues comme un jardin japonais. On peut, à propos de Cheval Blanc, légitimement parler de *Haute-Culture*.

Lorsque le Baron Frère et Bernard Arnault décident de doter la propriété de nouveaux chais, ils aspirent à l'excellence et à l'inédit. La vinification de Cheval Blanc est affaire de tradition, en phase avec une volonté pérenne de tendre vers l'harmonie et l'équilibre.

Gestion parcellaire et respect des rythmes de la vigne. Adaptation permanente à la nature du raisin. Souci du geste, pensé, mesuré, réfléchi. Le programme prend en compte la spécificité parcellaire de l'exploitation, sa haute exigence et le respect de la nature. Mais ils veulent aussi une œuvre qui anticipe l'avenir.

Tout en s'intégrant dans un paysage historique puisque Saint-Émilion est classé au Patrimoine de l'UNESCO. Autant dire que le cahier des charges exigeait une rare conjugaison de talents et constituait un défi.

Le chai de Christian de Portzamparc

Ce défi a été relevé par Christian de Portzamparc.

Premier Pritzker Prize français (1994), l'architecte considère que la vérité de l'espace ne peut faire abstraction de l'empreinte du temps.

Quant à la relation harmonieuse entre « le dedans et le dehors », elle l'a toujours inspiré. Au cœur du vignoble, le « chai sous la colline » apparaît d'abord comme un promontoire dans le prolongement du château, un soulèvement du sol, porté par des voiles de béton vers la lumière et le ciel.

De ce belvédère qui semble flotter, l'œil embrasse l'étendue des vignes et saisit l'histoire millénaire de ce paysage.

Colline ou jardin suspendu flottant au-dessus des vignes ? Ce qui confère au site une grâce, c'est un discret porte à faux suggérant un équilibre de balancier, c'est la géométrie des surfaces incurvées et leur matière vivante de béton moulé d'un blanc assourdi, c'est l'atmosphère unique née de la lumière naturelle descendant du ciel à l'intérieur du cuvier, entre les galbes des grandes cuves de béton.

Ce refus de l'enfermement, qui pourtant prévaut en la matière, est une innovation remarquable : le « chai sous la colline » est un lieu de concentration, de méditation presque, mais pourtant il s'ouvre à ce qui l'entoure, étant perméable à la lumière du vignoble comme aux allées et venues des acteurs et des visiteurs.

Entre le dedans et le dehors, le chai est un lieu de transmutation et d'échanges humains. Enfin, la grâce naît de la volonté que l'on perçoit partout d'un accord parfait entre les lieux et leur destination.

L'élégance vient probablement ainsi, nous sommes dans les ateliers d'un vin d'exception, les outils sublimés d'un travail de haute exigence et de talent.

Aucune ligne n'est ici gratuite, tout élément concourt à la perfection des gestes de ce travail et cela se sent.

La technologie y est donc traitée pour ce qu'elle est : un ensemble d'outils nécessaires et non d'objets d'ostentation.

S'il y a 52 cuves, c'est pour respecter absolument la sélection parcellaire, elles sont en béton. S'il y a des murs moucharabieh, c'est pour faciliter une aération naturelle.

Et si l'éclairage est mesuré, c'est qu'il ne vise guère à la théâtralité ou à la décoration.

En réalité, tout a été pensé pour substituer des solutions économiques aux dispositifs énergivores. En vertu de quoi, ces chais sont l'un des très rares bâtiments de ce secteur d'activité qui soit certifié « haute qualité environnementale » (HQE) sur des critères forts exigeants concernant l'environnement, mais aussi la nature des matériaux employés, la gestion de l'eau, de l'énergie, des déchets, la maîtrise hygrométrique, le confort acoustique, visuel, olfactif, et aussi le bien-être des personnes qui y travaillent.

Apparaît ainsi la vision toute neuve d'un site et d'une longue tradition. Avec de l'audace, beaucoup de talent et une sensualité rendue visible, Cheval Blanc se projette dans l'avenir.

Bernard Arnault et Le Baron Frère

Bernard Arnault, Président de LVMH, est né à Roubaix le 5 mars 1949 dans une famille d'industriels. Après des études au lycée de Roubaix et au lycée Faidherbe à Lille, il intègre l'école Polytechnique. A la sortie, il choisit la carrière d'ingénieur, qu'il exerce au sein de l'entreprise Ferret-Savinell.

En 1974, il en devient directeur de la Construction, puis Directeur général en 1977 et enfin Président en 1978. Il le restera jusqu'en 1984, date à laquelle il devient Président-Directeur général de Financière Agache S.A. et de Christian Dior S.A. Il entreprend alors de réorganiser le groupe Financière Agache dans le cadre d'une stratégie de développement fondée sur les marques de prestige. Il fait de Christian Dior la pierre angulaire de cette structure.

En 1989, il devient le principal actionnaire de LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton, et crée ainsi le premier groupe mondial du luxe. Il en prend la Présidence en janvier 1990 à l'âge de 39 ans et l'exerce depuis cette date.

En 1998, le Baron Frère et Bernard Arnault conjuguent leur amitié et leur admiration pour les grands vins dans l'acquisition d'un Premier Grand Cru Classé, Château Cheval Blanc. Tous deux apportent à la propriété les investissements nécessaires.

En 1999, le Groupe LVMH devient le principal actionnaire de Château d'Yquem. Le classement de 1855 a attribué au Château d'Yquem le rang unique de « Premier Cru Supérieur », une distinction exceptionnelle qui cristallise l'édification du mythe d'Yquem. M. Arnault est également président du Conseil d'Administration de Groupe Arnault S.A. A travers ses holdings familiales, M. Arnault anime le Groupe et participe à la création de plusieurs fonds d'investissement internationaux.

Passionné par l'architecture et grand amateur d'art, il a toujours défendu l'engagement artistique du Groupe LVMH.

Bernard Arnault est Commandeur de la Légion d'Honneur et Commandeur des Arts et des Lettres.

Albert Frère a vu le jour, à Fontaine-l'Evêque, dans la périphérie de Charleroi, en Belgique, le 4 février 1926.

C'est assez jeune que son intérêt pour le vin s'est éveillé. À l'époque, il était de coutume dans les familles bourgeoises d'ouvrir une bonne bouteille lors du déjeuner dominical ou les jours de fête. Son père, trop tôt disparu, avait laissé une cave de qualité, majoritairement composée de crus de Bourgogne.

Sa première vraie émotion œnologique, celle qui a déclenché sa passion, s'est produite dans les années 50, lors de la dégustation d'un Mouton Rothschild 1945, année de la Victoire et millésime exceptionnel. Ce fut une révélation !

L'œnologie occupe une place essentielle dans sa vie. Cela dépasse largement le stade de la dégustation qui est le plaisir ultime.

Plaisir qui se décline en plusieurs phases : visuelle et olfactive d'abord, gustative ensuite et, enfin, la plus plaisante peut-être : en parler entre amis et convives !

Tous les vins suscitent sa curiosité, qu'ils soient espagnols, italiens, californiens ou argentins, mais il en revient toujours à ses premières amours, les crus bordelais.

Cheval Blanc, c'est une idée commune qui a germé : Bernard Arnault et Albert Frère, très enthousiastes ne pouvaient rêver mieux que l'acquisition de ce domaine au nom mythique. Le travail, c'est toute la vie d'Albert Frère.

Il a toujours été très actif et s'intéresse au monde qui l'entoure, il s'implique et garde l'envie d'entreprendre. Il ne connaît pas l'ennui, il est curieux de nature et ne cesse de s'informer, de lire.

C'est une vraie gymnastique des neurones qui le contraint à rester en bonne forme ! Aujourd'hui, même âgé de 85 ans, il n'a pas l'intention de s'arrêter. Travailler est un véritable plaisir, un « bain de jouvence » comme il se plaît à le dire.

Mais il n'y a pas que le travail. En effet, beaucoup ignorent encore aujourd'hui – et c'est tant mieux dès lors qu'il s'efforce de cultiver la discrétion – ses activités philanthropiques. Albert Frère et son Groupe sont, depuis toujours, impliqués dans le mécénat. Les sollicitations sont excessivement nombreuses.

Au-delà d'une réussite professionnelle que beaucoup lui reconnaissent, la réalisation dont le Baron Frère est le plus fier est la création du Fonds Charles-Albert Frère, du nom de son fils décédé il y a plus de dix ans.

Son objet social vise l'aide aux handicapés physiques ou mentaux par l'hippothérapie, aux handicapés sociaux, c'est-à-dire aux victimes de la pauvreté et la dispense de soins palliatifs aux enfants.

Christian de Portzamparc

Christian de Portzamparc est né en 1944 à Casablanca. Dans les années 60, il étudie la peinture et l'architecture à l'Ecole des Beaux-Arts de Paris.

De 1965 à 1970, réflexions, mise en question des doctrines et des théories, mai 68.

Vers 1970, il travaille dans le groupe de psychosociologie de Jacqueline Palmade, sur une recherche sur le vécu des habitants des cités nouvelles.

Au même moment, il commence avec Antoine Grumbach à travailler sur les espaces publics de la « liaison organique » de Michel Macary à Marne la Vallée. Il propose la recomposition physique d'une avenue et d'un échangeur routier en un rond-point et l'idée d'y placer un grand objet ; c'est le Château d'eau de Marne la Vallée. Ce fut sa première réalisation architecturale.

Conscient depuis le début des années 70 que les modèles de l'urbanisme moderne ne peuvent plus être la référence et que le retour à l'urbanisme ancien est inadapté, Portzamparc est chercheur de formes et de sens autant que constructeur.

Du bâtiment singulier au quartier repensé, la ville est un sujet fondateur de son travail qui se développe parallèlement sur trois thèmes majeurs qui se recoupent : les bâtiments singuliers, les quartiers, et enfin les tours, avec leur dimension verticale et sculpturale.

Ses projets d'urbanisme l'ont conduit à la recherche théorique et pratique de méthodes, de règles de jeu, permettant de « faire la ville » avec l'aléatoire et l'inconnu qui caractérisent notre époque.

Il conçoit en 1995 un projet de tour à New York pour le siège de LVMH aux USA, projet que la critique acclame de manière unanime.

Il fut le premier architecte français à recevoir le Pritzker Architecture Prize en 1994, à l'âge de cinquante ans.

Christian de Portzamparc est un chercheur. Pour lui, l'architecture sert à mieux vivre. En elle, l'esthétique devient aussi une éthique. Les projets naissent du rêve, de la réflexion, de cette observation concrète de la construction et de la perception des petites choses de la vie, mais ils viennent tout autant de l'analyse des programmes et des contraintes économiques et réglementaires qu'il faut souvent contourner, détourner.

Aujourd'hui, Christian de Portzamparc poursuit son travail de recherche sur les projets qu'il développe de par le monde avec toujours la même fraîcheur, le même acharnement, et surtout la même impulsion perfectionniste qu'on pressentait déjà dans ses premiers projets.

En 2006, le Collège de France qui s'est doté d'une 53^{ème} chaire dite « de création artistique » a fait appel à Christian de Portzamparc pour être son premier titulaire.

Pierre Lurton et l'équipe de Cheval Blanc

Un grand vin est la somme des espoirs, des talents, de la créativité, de l'amour de ceux qui veillent à sa naissance jusqu'à sa maturité.

Issu d'une famille de haute lignée vigneronne, Pierre Lurton dirige Cheval Blanc depuis deux décennies.

Sa passion intacte, son intuition, sa réflexion prospective, ont conduit Bernard Arnault et le groupe LVMH à lui confier aussi la destinée du Château d'Yquem.

Pour lui, à Cheval Blanc, l'excellence est une valeur immuable, universelle.

En préservant l'identité du cru et de son style, en allant encore plus loin dans le geste, Pierre Lurton a résolument inscrit Cheval Blanc au plus haut niveau de qualité.

Il a su s'entourer d'une équipe renouvelée de collaborateurs jeunes et très expérimentés, passionnés par le potentiel du cru.

L'exigence partagée de l'équipe porte ce 1er Grand Cru Classé « A » au firmament des meilleurs vins du monde.

Pierre-Olivier Clouet, Directeur technique

A 32 ans, la carrière de Pierre-Olivier Clouet est liée à Pierre Lurton. Normand, Pierre-Olivier Clouet a fait ses études d'ingénieur agro à Caen avant la faculté d'œnologie de Bordeaux.

Arrivé (c'est son premier poste) aux côtés de Pierre Lurton en 2005 pour prendre la responsabilité de La Tour du Pin, puis de Quinault, il devient Directeur technique de Cheval Blanc (sans lâcher La Tour du Pin et Quinault) en 2008.

Nicolas Corporandy, Chef de culture

Après un BTS viticulture-œnologie, Nicolas Corporandy passe dix ans comme chef de culture au Château Laroque, à Saint Emilion. Il rejoint l'équipe de Cheval Blanc en 2008, en même temps que Pierre-Olivier Clouet.

Ensemble, ils partagent l'idée très forte que le vin se fait à la vigne plutôt qu'au chai. Ils privilégient donc l'observation, le travail des sols, le parcellaire en travaillant sur la complémentarité des parcelles.

Thierry Garnaud, maître de chai

A Cheval Blanc depuis 30 ans, Thierry Garnaud est à la fois la mémoire et le « gardien du Temple ». Il connaît chacun des millésimes qu'il a élevés.

Cette équipe de générations différentes (20, 40, 50 ans) sont très soudées.

Informations complémentaires

Le nouveau chai en quelques chiffres

Orientation : Est-Ouest.
Longueur : 75 mètres.
Largeur : 35 mètres.
Hauteur : 8,60 mètres.
Superficie totale : 5 500m².

Le cuvier de 1 100m² accueille 52 cuves pour « coller des parcelles ».
Le chai à barriques de 1 300m² peut accueillir 850 barriques au sol.

Un bâtiment certifié HQE

Le projet, dès sa conception, a tenu compte des exigences environnementales. Après évaluation de la qualité environnementale, le bâtiment obtient des résultats supérieurs à ceux indispensables pour obtenir une certification « HQE » (Haute qualité environnementale).

Relation du bâtiment avec son environnement immédiat : L'aménagement de la parcelle a été étudié pour une intégration optimale dans le paysage, mais également pour ne pas modifier les qualités écologiques du site. Il s'agit donc d'une prolongation harmonieuse des bâtiments existants. Pour cela, la hauteur de la toiture du chai est la plus basse possible.

Gestion de l'énergie : Le bâtiment possède des équipements performants permettant une optimisation de la consommation d'électricité.

De plus, le bâtiment utilise des pompes à chaleur pour le système de chauffage et de refroidissement. Les pompes à chaleur font partie des énergies renouvelables.

Gestion de l'eau : L'utilisation des eaux de pluies au sein du bâtiment, ainsi que l'utilisation de l'eau de la nappe disponible sur la parcelle, permette de réduire considérablement les besoins en eau potable.

Cela permet également d'optimiser la gestion des eaux pluviales.

Confort hygrothermique : La conception architecturale a pris en compte le confort hygrothermique. Par ailleurs, le bâtiment possède une très bonne inertie qui permet d'obtenir un bon confort d'hiver et d'été et cela en minimisant les zones isolées.

Confort visuel : Toutes les pièces à occupation permanente sont dotées de surfaces vitrées. Cela pour optimiser l'éclairage naturel. Les bureaux sont situés dans la partie nord pour éviter un éventuel éblouissement. Le confort lumineux pour le reste du bâtiment a été étudié pour apporter une sensation agréable aux visiteurs et utilisateurs.

Le cuvier

Les 52 cuves correspondent aux parcelles (un peu plus, car il n'y a pas autant de parcelles). Les cuves ont été dessinées par Christian de Portzamparc et spécialement réalisées selon la taille de chaque parcelle, il y a donc eu 52 moules pour les 52 cuves. Elles sont en béton et rien qu'en béton, pas de plastique à l'intérieur, juste un système de contrôle de température très simple. La fabrication des cuves est italienne.

Le béton des chais a été coulé sur place, 40 cm d'épaisseur sans rien au milieu, ni isolant ni rien, mais les 40 cm assurent une isolation thermique impeccable. Pas d'élément préfabriqué importé.

Le système de ventilation est ultra simple, passe par les murs en moucharabié, diffusent doucement et du coup ne dessèchent pas le bois des barriques ni le vin, of course.

L'éclairage de travail du cuvier utilise des iodures. Un gaz qui chauffe, pour éclairer un très grand volume, avec une hauteur sous plafond de 6.50m.

Pour l'étude technique, une fois Cheval Blanc ayant défini son cahier des charges, la consigne était de ne surtout pas s'assurer le concours d'un bureau d'études spécialisé dans le vin ou les chais, car du coup, tout le monde dans le milieu viti-vinicole a le même process.

Cheval Blanc a innové en se posant simplement les questions et en y répondant tout aussi simplement. Voilà pourquoi ces chais ne ressemblent à aucun autre.

En fait, il n'y a rien de spécial, tout est fait comme il y a 100 ans, et c'est ça que Pierre voulait, rien qui ressemble à une laiterie, qu'on ne voie surtout pas la technique, ni les tuyaux, ni les câbles, c'est ce qu'abritent les murs moucharabiés. Le leitmotiv étant que le vin se fait dans la vigne pas dans les chais.

Les cuves d'une petite contenance permettent au chef de culture d'apprendre son terroir en fonction de la réaction de chaque cuve pendant la vinification. C'est une analyse ultra fine du terroir magique de Cheval Blanc et de ses réactions qu'il va pouvoir faire maintenant.

Le chai

Au sous-sol comme dans une crypte, le chai à barriques de 1 300m² peut accueillir 850 barriques au sol. La climatisation, la ventilation est « cachée » derrière des moucharabiés de briques blondes.

Des suspensions en forme de tube fluo dotées d'une coque en polycarbonate éclairent l'intérieur du chai. L'électronique est incluse à l'intérieur de la coque. Le tout a été redessiné par Christian de Portzamparc à partir de d'éléments existants. Ce sont des pièces uniques qui n'existent pas dans le commerce. De plus, elles ne chauffent pas. Un lieu de sérénité et de méditation où s'accomplit le lent et mystérieux travail de l'élevage.

La salle de dégustation du chai

Une grande salle de dégustation telle une tour de contrôle domine le cuvier. La table géante a été spécialement dessinée par Christian de Portzamparc. Les murs sont tapissés de cuir.

L'atelier de reconditionnement

Un lieu unique, une « salle verte » où tout a été prévu pour « reconditionner » les bouteilles de vieux millésimes (changer le bouchon, refaire les niveaux) en présence du client s'il le souhaite.

A propos du cuvier

Lire l'article de Frédéric Edelmann

[L'architecture, nerf de la guerre des chais.](#)

« Pour lui, le béton, doté de tous les instruments modernes de contrôle, reste un outil inégalé.

Or, le béton est un des matériaux que Christian de Portzamparc comprend et maîtrise le mieux. Les 52 cuves de la nouvelle construction, de taille variable selon les parcelles dont elles auront à vinifier la production, rappellent, pour l'architecte, la forme des verres de dégustation. Cela donne un cuvier étonnamment poétique, très éloigné de la technologie stéréotypée de l'inox. Pour loger ces formes alambiquées, Portzamparc a dessiné un édifice qui emprunte son inspiration aux ondulations du sol de Saint-Emilion : une grande structure blanche visible de loin malgré son habillage d'herbes et d'arbres. L'image vient aussitôt de Crin-Blanc, le cheval du film éponyme d'Albert Lamorisse (1953), passé du paysage de Camargue à celui du plateau de Saint-Emilion. »

L'aménagement paysager par Régis Guignard (résumé)

Le toit-terrasse du nouveau chai de Château Cheval Blanc est un jardin suspendu, la « colline heureuse », qui ondule au-dessus du nouveau chai. Ce "jardin" d'apparat en belvédère sur le vignoble est un toit terrasse ensemencé de graminées sauvages et de fleurs bleutées rehaussées de lignes d'arbustes. La "colline heureuse", est un paysage spontané, comme la crinière du cheval blanc, en contraste avec l'ordonnement martial du prestigieux vignoble. La deuxième phase de l'aménagement paysager comportera des parterres et de broderies ainsi qu'un bois de chêne et ses tapis de bulbes.

Régis Guignard collabore depuis 17 ans avec Christian de Portzamparc sur de nombreux chantiers.

L'aménagement paysager des chais de Cheval Blanc

Christian de Portzamparc - architecte
Régis Guignard – paysagiste

Le toit-terrasse du nouveau chai de Château Cheval Blanc est un jardin suspendu, la « colline heureuse », qui ondule au-dessus du nouveau chai. Ce "jardin" d'apparat en belvédère sur le vignoble est un toit terrasseensemencé de graminées sauvages et de fleurs bleutées rehaussées de lignes d'arbustes. La "colline heureuse", est un paysage spontané, comme la crinière du cheval blanc, en contraste avec l'ordonnement martial du prestigieux vignoble. La deuxième phase de l'aménagement paysager comportera des parterres et de broderies ainsi qu'un bois de chêne et ses tapis de bulbes.

Cheval Blanc souhaitait la réalisation d'un jardin suspendu qui fasse corps avec le projet architectural. La complicité et la collaboration de longue date des deux créateurs ont pu fournir une réponse esthétique et novatrice.

L'aménagement paysager vient compléter le parti pris architectural qui vise à recentrer l'intérêt du vignoble sur le château en faisant la part belle au végétal, raison d'être du Domaine.

De loin, on perçoit très vite la silhouette du futur chai qui fait écho à l'allée - superbe - de cèdres et séquoias menant au château. Derrière émerge l'onde souple à double courbure du projet architectural qui constitue un événement géographique en soi. Une «colline heureuse», se lovant dans l'amplitude des plissés du terroir, l'architecture se fait paysage pour en célébrer la culture.

Arrivé en pied de chai dont les façades courbes servent de supports aux futures divagations de vignes vierges grimpantes, un escalier invite le visiteur à gravir la colline. Montée toute en promesses, on accède sur à un promontoire en bois, au milieu d'une prairie suspendue qui propose un point de vue panoramique sur les trente sept hectares du vignoble de Cheval Blanc.

Des vignes, impeccablement peignées, à perte de vue. En contraste avec ce tapis à motif unique d'un pied de vigne répété à l'infini, la prairie est constituée d'une profusion d'espèces d'une "crinière" de graminées, vivaces et annuelles blanches, jaunes et bleues. Ce sont plus de cinquante variétés différentes qui colonisent le toit terrasse du chai. Quelques arbustes disposés librement accentuent cette impression d'une friche laissée à elle-même tout en prolongeant les frondaisons du parc sud.

Régis Guignard, architecte-paysagiste

Personnage éminemment discret du “Star System” international des architectes et urbanistes, Régis Guignard, architecte paysagiste, crée des jardins sensibles et aventuriers qui prennent en priorité les enjeux “naturels” et futurs de chacun de ses projets. Ainsi il livre des paysages durables inspirés et novateurs conçus en alchimie avec l’architecture.

Formé à Versailles en architecture, Régis Guignard signe sa première réalisation à 23 ans au Maroc avec la bibliothèque municipale de Rabat, située dans le parc central dessiné par Prost, l’urbaniste de Lyautey. C’est à cette occasion qu’il découvre le paysage. En France, après avoir été co-lauréat en 81 (avec Gérard Hitier et Dominique Thiry) du 1er concours national d’architecture bioclimatique pour un projet situé en Corse, il obtient ses diplômes d’architecte en 83 puis de paysagiste en 84 avec un des tous premiers projets d’éco-lotissements en Ile-de-France.

En libéral, il signe les jardins de l’Ambassade de France à Varsovie et devient paysagiste-conseil du Département de Charente-Maritime. En 1987, il crée son agence “Méristème”* à Meudon, un “périscop” sur les enjeux futurs écologiques et sociaux du paysage, de l’aménagement urbain et de loisirs. Intéressé par le design, il est lauréat du PASS International avec le “Casapompe” et reçoit la Carte Blanche du VIA avec “l’Harmonie”, table Yin et Yang éditée chez Quart de Poil. En 1995, il devient architecte-paysagiste conseil auprès du Conseil Général d’Ille-et-Vilaine et enseigne pendant 6 ans à l’École d’Architecture de Bretagne.

De l’ambassade de France à Berlin, à l’exposition universelle de Shanghai au futur Ministère de l’agriculture ...

Avec Serge Renaudie il réalise le projet du Parc-Canal de Saint-Denis ou encore le réaménagement de l’Ecole Alsacienne aux côtés de Jean-Michel Wilmotte. Avec Architecture Studio, il participe à la restructuration de l’Hôpital Sainte-Anne à Paris, du Centre-ville de Tirana en Albanie, à l’aménagement du site de l’Exposition Universelle de Shanghai ou encore à la mutation du Fort d’Issy en un futur éco-quartier modèle avec plus de 1.300 logements. En 2006, il s’est vu décerner la Grande Médaille d’Argent de l’Académie d’Architecture pour l’ensemble de son travail.

Avec l’architecte Christian de Portzamparc, il signe les jardins de l’Ambassade de France à Berlin (concours 1996 - inauguration 2003) et vont développer ensemble plus d’une dizaine de projets majeurs: Le jardin vertical des salons Lafayette au Palais des Congrès porte Maillot (1998), le siège du journal Le Monde (2007), l’Hôtel Renaissance Wagram à Paris l’Etoile, le jardin médicinal de l’Hôpital Croix-Rousse à Lyon (livré en 2011). L’Hôtel de Région à Lyon et ses jardins intérieurs et le futur Ministère de l’Agriculture.

Régis Guignard est aussi l’auteur du « Jardin d’Amour » qui mettait en scène trois œuvres de Yinka Shonobare au musée du quai Branly (2007).

**Méristème : du grec meros, partage et stema, filament. «tissu végétal indifférencié, dont les cellules sont capables d’assurer la formation de tissus, puis d’organes nouveaux ».*

Plus de détails

Château Cheval Blanc :

Pierre Lurton / Pierre-Olivier Clouet / Jeanne Couecou

Tel : 05 57 55 55 55

Atelier Portzamparc

presse@portzamparc.com / +33 (0)1 40 64 80 00

Etienne Pierrès – e.pierres@portzamparc.com

Anne Herjean – a.herjean@portzamparc.com

DGM :

Michel Calzaroni / Olivier Labesse

Hugues Schmitt / Sonia Fellmann

Tel : 01 40 70 11 89

Vizioz Communication :

Bernadette Vizioz / Eric Touchat

Tel : 01 47 34 40 60

E-mail : contact@bvizioz.com

Agence MLA

Aude Charie

E-mail : audecharie@mlapresse.fr

Téléphone : +33 (0)1 53 24 99 19.