



## Sélestat et environs

### SCHERWILLER

# Un domaine sous la paille

**Une cave peu banale est en cours de finition à Scherwiller : un bâtiment passif en paille autoportée, concrétisation du nouveau domaine viticole Achillée, en biodynamie, qu'Yves Dietrich a récemment créé, rejoint par ses deux fils, Pierre et Jean. Les premières cuvées viennent de sortir.**

Anne Vouaux

Le bâtiment se fond dans le décor devant les vignes, longiligne, sobre et couleur terre : pas d'ostentation, mais une prouesse de 90 tonnes de paille invisible. Il est le siège du nouveau domaine viticole Achillée à Scherwiller, celui d'Yves Dietrich et de ses deux fils, Jean et Pierre.

Démarrés en juillet 2016, les travaux devraient être terminés à Noël, mais le bâtiment a déjà accueilli ses premières vendanges l'an dernier. Yves Dietrich a fait appel à l'architecte strasbourgeois Christophe Koppel, d'Architecture et paysages, qui avait déjà conçu un bâtiment de stockage pour lui il y a cinq ans : en mélèze, ce bâtiment est couvert de 1 000 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques. Pas question alors de boîte en tôle pour Yves Dietrich qui souhaitait un bâtiment respectueux de l'environnement, fidèle en cela à sa démarche biodynamique dans les vignes. Lors d'un séjour en Suisse, Yves Dietrich découvre une construction passive en paille : c'est ce qu'il veut pour son futur domaine.

Construite en association avec le domaine Jean-Paul Schmitt, également en biodynamie à Scherwiller, cette cave en paille est la concrétisation d'une nouvelle aventure pour Yves Dietrich, qui passe de producteur de raisin et coopérateur pour Wolfberger, à viticulteur sur son propre domaine, en association avec ses fils Jean, œnologue, et Pierre, commercial (lire

l'encadré).

#### Distinction selon les fonctions

Ce bâtiment est composé de trois unités qui semblent n'en être qu'une seule - espace de stockage à gauche, accueil, administration et appartement au centre, caves à droite -, distinctes les unes des autres de façon sismique, phonique et thermique. « *Ce sont trois espaces distincts car ils ont des fonctions très différentes. À gauche et à droite, ce sont des caves de travail et de repos du vin, donc sombres, sans trop d'ouvertures, et au milieu, il y a l'humain qui accueille et fait déguster : tout est vitré et ouvert sur le vignoble* », indique Christophe Koppel, l'architecte qui signe ce projet « *plus que passif* » grâce à son isolation.

Trois facteurs permettent cette performance : d'une part, des murs en paille d'1,20 m d'épaisseur. « *Plus les murs sont épais, moins ça coûte cher, car les murs sont autoportés.* » D'autre part, aucune isolation au sol. « *La dalle de béton n'est pas isolée, elle en prise directe avec la température de la planète, stable entre 10 et 15°. Il n'y a aucun appareil de régulation dans le bâtiment, pas de pompe à chaleur.* » Enfin, peu de portes en dehors de l'espace central : seule une porte dans la cave pour faire entrer, une fois par an, le raisin lors des vendanges. « *Ici, les portes ne servent à rien. Leur absence permet d'avoir une stabilité thermique.* »



Yves, Jean et Pierre Dietrich, dans le hall de leur nouveau bâtiment. À leur gauche, le seul endroit où la paille, avec laquelle est construit tout le bâtiment, est visible.

Photo L'Alsace/Denis Werwer

## Un poêle pour 2 200 m<sup>2</sup>

Les murs en paille sont recouverts de chaux et les larges baies vitrées de l'accueil, protégées de brise-soleil, sont en triple vitrage. Soutenu par du bois, le toit de 2 200 m<sup>2</sup> est couvert d'une épaisseur d'un mètre de paille et devrait à terme être couvert de panneaux photovoltaïques. Enfin, le poêle à bois, source de chauffage unique de ces 2 200 m<sup>2</sup>, a pour seul combustible des sarments de vigne.

*« La technique de la construction en paille existe depuis plus de 100*

*ans, mais celle de la paille auto-portée est plus récente : grâce à elle, on est plus performant que la norme du passif »,* conclut l'architecte. Qui relève que si ce bâtiment a coûté à peine plus cher qu'un autre plus conventionnel, c'est essentiellement grâce à l'engagement de ses propriétaires, qui ont largement contribué à sa construction.

**VISITER** Les propriétaires de cette cave en paille passive proposent à toute personne intéressée de la leur faire visiter tous les jours sauf lundi de 11 h à 19 h, 50 rue de Dambach à Scherwiller.



## Une histoire familiale « new » domaine

Intéressé de longue date par une démarche respectueuse de l'environnement, pour des raisons familiales et grâce à ses nombreux voyages à l'étranger, Yves Dietrich, vigneron coopérateur à Scherwiller depuis 1990, est passé en agriculture bio en 1999 et en biodynamie en 2004 sur ses 18 hectares de vigne et 6 hectares d'arbres fruitiers. Producteur de raisin et coopérateur chez Wolfberger, il y a initié une filière bio, tout en réalisant le cahier des charges pour la vinification en bio à la demande de l'État français.

Mais depuis deux ans, Jean, son fils de 29 ans, ingénieur en œnologie, l'a rejoint, après des

expériences en Nouvelle-Zélande, en Afrique du Sud, chez un viticulteur de Châtenois et chez Jean-Paul Schmitt, vigneron en biodynamie de Scherwiller, associé au projet du chai. « Il se sentait prêt à vinifier », observe son frère Pierre, 27 ans, qui a rejoint son père et son frère en janvier dernier. Après des études de commerce et un poste dans la filière qui ne le satisfaisait pas sur un plan moral, le jeune homme a rejoint Scherwiller : « J'avais envie depuis toujours de rentrer au domaine. »

« Pour être un bon viticulteur, il faut réunir quatre éléments : être un bon producteur, avoir des compétences en vinifica-

tion, d'autres en commerce, et d'autres en gestion. Maintenant, on les a et la taille du domaine est suffisante pour créer deux nouveaux emplois pour mes fils. Et on va encore embaucher, car avoir des raisins sains requiert beaucoup de travail manuel », sourit Yves Dietrich. Un nouveau domaine viticole vient donc de naître à Scherwiller : Achillée.

Yves Dietrich est sorti de la coopérative Wolfberger en 2016 (il y reste pour les fruits) et peut dorénavant valoriser ses raisins en vins biodynamiques et naturels. « Pour lui, c'est un aboutissement », se réjouit son fils Pierre.