

Champagne Lahaye : espace et accueil repensés



Architecte : M3A Architecture

Installés à Bouzy, commune classée Grand Cru de Champagne, c'est ici que la famille Lahaye élaborent leurs champagnes. Ayant besoin d'**espace de stockage** et de **travail supplémentaire**, c'est naturellement que nous sommes intervenus afin de leur proposer un **agrandissement de leur bâtiment existant**, et leur soumettre l'idée de **retrouver l'accueil client** ainsi que les bureaux sur cette parcelle, afin d'optimiser l'organisation du site par cette proposition d'accès.

C'est ainsi que le projet s'est déroulé en deux phases :

- La création d'un **espace de stockage** enterré pour vieillissement des bouteilles, avec au RDC, un **espace polyvalent de travail**.
- La création des **bureaux** et d'une **terrasse en rooftop** dédiée à l'accueil des visiteurs.

De nouveau, nous sommes missionnés afin de leur procurer notre savoir-faire sur la conception et réalisation de deux projets :

- L'**extension d'un bâtiment de stockage** de près de 3 millions de bouteilles en vieillissement, dans la continuité de nos réalisations précédentes.
- La **création d'un auvent** de stockage afin d'abriter les bouteilles en attente de tirage.

La production photovoltaïque est installée sur le bâtiment de stockage, l'auvent est lui aussi prédisposé pour l'accueillir.

Ce projet augmente uniquement la capacité de vieillissement en bouteille sur lattes, ce qui nous impose de réaliser un **porter-à-connaissance** auprès de la DREAL, et nous permet d'accompagner notre client sur le volet environnemental/ICPE de leur projet.

Nos missions :

- » Analyser et compléter le programme
- » Définir le plan directeur
- » Réaliser et suivre les démarches administratives (ICPE et permis de construire)
- » Consulter l'ensemble des acteurs du projet (Entreprises, bureaux de contrôle, SPS, spécialistes...)
- » Coordonner les travaux

GNAT
Ingénierie,
partenaire
de vos projets
viti-vinicoles
aujourd'hui
et demain.

horizon-tbleu.com

Champagne Jeeper : Un projet d'extension et de construction ambitieux

Le champagne Jeeper, basé à Faverolles-et-Coëmy, nous a fait confiance pour son **extension de site existant**. Le projet se compose d'une partie viticole avec un **auvent**, et d'une partie vinicole avec le **déplacement et ajout de pressoirs**, l'**extension de la cuverie** et la **construction de cave sur 2 niveaux**. Nous réaménageons également une partie des bâtiments existants afin de **réorganiser les flux** et créons une **seconde zone de parking**. Le projet étant accolé aux bâtiments de production existant, la **coactivité** ainsi que les périodes durant lesquelles le chantier pourra avoir lieu sont des éléments primordiaux dans le cadre de ce projet.

INTERVIEW

Coopérative de Serzy-et-Prin

MODERNISATION DE LA COOPÉRATIVE DE SERZY-ET-PRIN : UN PARTENARIAT GAGNANT

La Coopérative de Serzy-et-Prin continue de se développer grâce aux divers projets entrepris avec GNAT Ingénierie. La création d'un auvent de 1000 m², entièrement équipé de **panneaux photovoltaïques**, a permis d'optimiser les espaces intérieurs et de créer un espace de stockage destiné aux produits finis et aux palettes, incluant une partie bureaux, vestiaires, et espace détente.

Un projet de bureaux suspendus a également vu le jour améliorant ainsi la **gestion des flux** de personnels ainsi que l'**attractivité pour les membres et partenaires** de la coopérative. Ces bureaux, dotés d'une salle de réunion ainsi que d'une salle de conférence avec une terrasse commune de 80m², bénéficient toutes deux d'une magnifique vue sur la Vallée de l'Ardre.

Grâce à une étroite collaboration entre GNAT Ingénierie et la coopérative, chaque sujet avance de manière optimale.

« Les retours de nos collaborateurs sont positifs sur l'image que renvoie la coopérative, qui a réussi à être modernisée grâce aux conseils de Loïc Juhentet (M3A Architecture). La proximité et l'accompagnement de GNAT Ingénierie nous ont permis durant toute la durée des travaux d'avancer efficacement en faisant des points réguliers » précise Régis Freyeremuth, Directeur de la coopérative.

Plusieurs **projets connexes** ont été également réalisés en parallèle des travaux initialement prévus, comme la **réhabilitation de la cuverie**, ou encore l'**extension du caveau de stockage**.

INTERVIEW

Champagne Paul Michel

UNE VUE À COUPER LE SOUFFLE

Le Champagne Paul Michel a récemment achevé un chantier de grande envergure, transformant son site en un modèle d'efficacité et de durabilité.

Ce projet, qui incluait la **construction** d'un centre de pressurage, d'une cuverie de vinification et de vins de réserve, d'une salle de dégorgement et d'une salle de réception panoramique avec **vue imprenable** sur la Côte des Blancs, visait avant tout à conserver la **centralisation des opérations viticoles** sur le site historique.

Cet agrandissement, doté à la fois d'une **production photovoltaïque** et d'une toiture végétalisée, s'intègre dans le paysage de part ses couleurs sobres et ses matériaux chaleureux.

« Nous avons particulièrement apprécié les conseils des équipes de GNAT Ingénierie - leur vision et leur expérience nous ont permis de trouver des solutions à même le site. Nous sommes très satisfaits de la manière dont le bâtiment se confond dans le paysage. », rapporte Geoffroy Michel, gérant de la Maison.

Architecte : M3A Architecture
Photographe : Studio VingTrois

L'Union Auboise Vignerons en Champagne

Depuis plus de 15 ans, nous comptons sur la confiance renouvelée de notre client l'Union Auboise dans l'accompagnement de leurs projets de construction.

De l'idée initiale, à la construction de votre projet, notre bureau d'étude possède toutes les compétences techniques afin de vous accompagner de A à Z dans la réalisation de votre projet.

Notre entreprise familiale a su maintenir son indépendance et s'adapter à un secteur en constante évolution afin de gérer des **projets variés**.

Notre force réside dans une **équipe pluridisciplinaire d'ingénieurs**, d'architectes et de techniciens, capables d'accompagner vos projets avec **compétence** et **réactivité**.

De l'accompagnement dans vos études de faisabilité, à la réalisation d'études de flux, nous vous accompagnons sur tous types de projets, construction ou rénovation, pour la création de votre centre de pressurage, cuverie, chai, espace de stockage ou encore salle de réception... Nous serons à vos côtés dans toutes vos démarches, en apportant une réponse toujours **adaptée** et **évolutive** à votre problématique.

La qualité de nos conseils et de nos constructions a toujours été la clé de la **fidélité** de nos clients. Cela demeure notre principal objectif, et nos références constituent le plus bel exemple de cette réussite.

REIMS
10 rue Clément Ader – BP 1018
51 685 REIMS Cedex 2
T. : 03 26 82 32 55

TROYES
28, rue Coulommière
10000 TROYES
T. : 03 10 00 62 04

info@gnat.fr www.gnat.fr

GNAT
INGENIERIE

Champagne Chassenay D’arce : Un Nouveau Départ

Le 15 novembre 2023, nous apprenions dans la presse locale que le Champagne Chassenay d’Arce, coopérative de la Côte des Bar, dans l’Aube, avait été frappée par un **violent incendie**, détruisant entièrement un bâtiment affecté à l’accueil des clients ainsi qu’un bâtiment de stockage dédié aux matières sèches. Très rapidement, Franck Barroy, Manuel Henon, ainsi qu’Angélique Viardet, se sont mis à pied d’œuvre afin de chercher une solution pour « **aller de l’avant** ». Aujourd’hui, nous sommes fiers d’avoir le privilège d’accompagner la commission bâtiment de Chassenay d’Arce dans ce projet d’envergure de **reconstruction à l’identique**, auquel nous attachons un sentiment particulier, nous tous, amoureux de la belle pierre...



Un projet d’envergure de reconstruction à l’identique

Architecte : M3A Architecture

Champagne Goutorbe-Bouillot : Modernisation des espaces d’exploitation



Architecte : M3A Architecture

Nous avons accompagné la Famille Papeux dans leur projet d’**agrandissement de bâtiment d’exploitation** d’une surface de 150m². Souhaitant bénéficier de plus d’espace et de confort, nous avons procédé à la démolition puis à la reconstruction agrandie du bâtiment en modifiant significativement l’**inclinaison de la toiture** afin de permettre aux presseurs une utilisation des pressoirs plus aisée.

Nous avons réalisé, accolé à ce bâtiment, un **auvent de jonction** afin d’y entreposer les marcs en attente de pressurage ainsi que la laveuse de caisse en période de vendanges.

La réception du bâtiment a été réalisée en Juillet 2024 pour utilisation **vendanges 2024**.

INTERVIEW

La Tonnellerie de Champagne

La Tonnellerie de Champagne, renommée pour son savoir-faire artisanal dans la fabrication de tonneaux en bois pour l’industrie viticole, a bénéficié d’un accompagnement de la part de GNAT Ingénierie et M3A Architecture pour la réalisation du permis de construire de trois hangars de production et de stockage. Leur expertise a grandement facilité les échanges avec les administrations, comme l’a souligné Jérôme Viard : « La gestion des permis de construire est compliquée, et leur soutien a été précieux. »

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE
« Ce qui fut plaisant dans le fait de travailler avec GNAT Ingénierie, c’est la **réactivité** des équipes, notamment dans le montage du dossier. »

Grâce à une collaboration étroite, les attentes spécifiques de Jérôme Viard ont été parfaitement intégrées au projet, tout en bénéficiant de la touche **créative** des équipes.

GNAT Ingénierie, et son partenaire M3A Architecture, ont apporté une expertise administrative essentielle pour gérer les démarches complexes liées, notamment, aux fouilles archéologiques sur le site de la Tonnellerie.

« Nous sommes satisfaits du protocole mis en place pour protéger ces vestiges. L’**expérience** et le **savoir-faire** de GNAT Ingénierie ont permis de gérer cette situation dans les meilleures conditions. » commente Jérôme Viard, Directeur de la Tonnellerie de Champagne.



Agrapart Avize dansera bientôt au son des cloches

Au cœur d’Avize, dans l’emblématique rue Jean Jaures, Fabrice Agrapart ainsi que ses partenaires Emmanuel Turpin et Johanna Stephen conçoivent le projet de leurs rêves. Depuis maintenant deux ans, nous avons élaboré le meilleur scénario possible afin de les doter d’un site de production complet, du pressurage à l’expédition.

Dans un second temps, l’ancienne maison de retraite Auge Collin, sera réhabilitée afin d’y accueillir un projet œnotouristique : un hôtel, un restaurant, un club réservé aux amateurs de vin, ainsi qu’un espace événementiel et d’exposition seront conçus dans un lieu à la pointe de la modernité, désigné par l’artiste de renommée mondiale Carsten Höller. La première phase du projet est prévue pour la fin de l’année 2026.

Un projet œnotouristique signé casten holler



Architecte : AW²
Photographes : Leo Ginalhac et Romain Berthiot



La Maison de Champagne Krug modernise sa production : Un site alliant innovation et tradition

Il aura fallu 7 ans, la durée exacte d’élaboration d’une édition de la Grande Cuvée chez Krug, pour que nous puissions procéder à la réception finale du nouveau **site de production** de la Maison Krug.

C’est en 2017 que le projet Joseph 2.0, en hommage à Joseph Krug, voit le jour, avec les premiers ateliers de travail collaboratif au sein de la Maison. Rapidement, un **concours de Maîtrise d’œuvre** est lancé, et c’est en 2018 que nous avons le privilège d’être retenus pour les premières **études process** et d’implantation du nouveau site sur le village d’Ambonnay, sur un terrain accolé aux vignes du Clos d’Ambonnay, qui compose la cuvée éponyme.

Nos équipes process au sein de GNAT Ingénierie ont réfléchi le projet et ses différentes innovations avec les futurs utilisateurs du site afin de concevoir un outil de production **sur mesure**, permettant ainsi de **réduire la pénibilité au travail**. Nos ingénieurs ont ainsi pu préconiser la technique du free cooling pour réduire l’emploi de la climatisation, créer un châssis de travail sur lequel repose les fûts afin de limiter la manutention et aider à la conception d’une machine dédiée au nettoyage des fûts, entre autres.



Ce site de production regroupe chais de vinification, cuveries, un hall polyvalent machines ainsi qu’une partie bureaux et locaux sociaux, salle de dégustation et un refectoire. Il a aussi reçu la **certification HQE** avec la mention « Niveau Exceptionnel ».

Coopérative d’Ambonnay Une collaboration depuis les années 70

Nous avons été missionnés pour une étude de faisabilité **process** afin d’étudier les possibilités d’ajout de pressoirs avec chargement automatisé. Ce projet avait pour but de répondre à la problématique suivante : proposer du pressurage à la parcelle. S’en est suivis 2 ans de travaux. Une première **extension** a été conçue et construite afin d’accueillir 3 pressoirs coquard, ainsi qu’une presse verticale à seau pour le vin de presse nommé « bucket » de chez Coquard. La cuverie vin rouge a été agrandie afin de développer la capacité de prestation de vinification. En parallèle du projet de construction, le **chargement automatique** des pressoirs a été agrandi et **rétrofité** afin de pouvoir charger les 3 pressoirs supplémentaires en complément des 9 bucher déjà implantés. Une deuxième **extension** place Barancourt a été réalisée pour y recevoir la laveuse de caisses qui nécessitait, elle aussi, un nouvel aménagement. Ce projet nous a permis de revoir la façade, et de créer un rooftop pour les adhérents.

Architecte : M3A Architecture
Photographe : Studio 23



Ce projet complexe et varié nous a également amenés à :
• réhabiliter une zone pour étendre la **cuverie de débouillage**
• démolir l’ancienne cuverie béton pour **stockage divers**
• réhabiliter la totalité de la **toiture** du site de production afin de la rehausser et d’y ajouter une **production photovoltaïque**
• modifier la casquette du quai raisin
• créer un **auvent** afin d’accueillir le stationnement des citernes pour récupération des mouts
• démolir une maison attenante à la coopérative pour créer un **parking végétalisé drainant**.



Architecte : M3A Architecture
Photographe : Fred Laurs

L’institut Œnologique de Champagne : Allier extension et rénovation

L’institut Œnologique de Champagne, partenaire technique dans les analyses, suivis de vinifications et conseils œnologiques personnalisés de la vendange à la mise en bouteille, s’est dernièrement doté de nouvelles **installations**. Le projet a d’abord consisté en une étude des **flux de production** et du personnel, sur un ensemble de 8 bâtiments. Cette réorganisation comprendra l’**extension et rénovation de locaux de stockage** et de production, l’**extension d’un deuxième bâtiment** comprenant des locaux de production et des bureaux sur deux niveaux, l’**aménagement d’un local laboratoire**, la réalisation d’un parking et la modification des accès sur le domaine public. L’ensemble a été réalisé après démolition de 4 bâtiments.