

## Nouvelle cuverie pour Moët & Chandon



Frédéric Marais | le 23/05/2014 | [Collectivités locales](#), [Yonne](#), [Var](#), [France](#)

AUBE -

Moët & Chandon investit 15 millions d'euros dans un nouveau centre de vinification, son septième, le deuxième dans l'Aube. Implanté à Gyé-sur-Seine, un village viticole de la Côte des Bar, le « Val du Clos » sera opérationnel pour les vendanges 2015.

Le bâtiment a été conçu à la fois comme une cuverie et un centre de pressurage, destiné tout spécialement à l'élaboration des champagnes rosés particulièrement à la mode. La fabrication de ce type de vin nécessite un process plus long et plus complexe que celui du champagne blanc.

### 80 cuves Inox

Les locaux s'étendront sur près de 4 000 m<sup>2</sup> au sol, sur un terrain de 7 hectares. Ils abriteront trois pressoirs et plus de 80 cuves Inox. Dessiné par le cabinet d'architectes troyen Hervé Elleni & Bernard Figiel, l'édifice sera édifié à flanc de coteau, sur deux niveaux, et semi-enterré pour en diminuer l'impact sur le paysage. Le maître d'œuvre a opté pour une construction **en pierre de Bourgogne (en provenance de la carrière de Massangis dans l'Yonne)** et en menuiserie métallique avec de larges baies vitrées. Un bâti de grande qualité, tant sur le plan visuel qu'en termes de développement durable (norme HQE).

Au maximum de sa capacité, le pressoir pourra produire l'équivalent de quatre millions de bouteilles par an.