

CONSTRUCTION DE L'UNITE DE VINIFICATION – CHATEAU PEDESCLAUX



PAUILLAC (33)

Description sommaire :

Château Pédésclaux est un Cru Classé de Pauillac (33), dont la surface plantée de 42 ha était en quelque sorte une belle endormie. Le nouveau propriétaire s'est donné pour objectif de redonner à la propriété le rang qualitatif qui doit être le sien compte tenu de son terroir.

Le projet consiste à construire la nouvelle unité de vinification (cuvier + chai à barrique) en collaboration avec l'architecte Jean-Michel Wilmotte. Pendant la durée des travaux, la vinification sera réalisée avec une installation de cuverie provisoire.

Lots Étudiés :

Traitement de la vendange :

- Rentrées journalières 40 T,
- Refroidissement de la vendange dans 2 chambres froides,
- Traitement de la vendange sur 2 lignes double tri,
- Transfert gravitaire de la vendange au moyen de cuvons.

Cuveries :

- 24 cuves inox tronconiques 85 hl/60 hl,
- 12 cuves inox tronconiques 100 hl/72 hl,
- 16 cuves inox tronconiques 120 hl/86 hl,
- 6 cuves inox tronconiques 140 hl/100 hl.

Cuves Élévatrices :

- 4 cuves élévatoires de 100 hl pour le transfert des moûts et des vins.

Fluides Process & maîtrise des températures :

- Production centralisée d'Eau Glacée et d'Eau Chaude,
- Distribution EFS, ECS, EHP et AC,
- Système de Supervision.

Traitement Ambiance :

- Climatisation et humidification du chai à barriques,
- Extraction du CO2 du cuvier.

Maître d'Ouvrage :

CHATEAU PEDESCLAUX

Mission :

Maîtrise d'œuvre de Base
Process

Montant des Travaux :

5 160 K€ HT

Années :

2011-2013