

Traces Ecrites

L'ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE DU GRAND EST ET DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ NEWS

Entreprises Eco)Bref Territoires Start- Agenda Innovation Avis Evasion Emploi - Environnement Portraits

MÉDICAL - SANTÉ - MACHINES - OUTILS - AGROALIMENTAIRE + de thèmes d'expert Formation L'ACTUALITÉ TRACES ECRITES PAR RÉGIONS

Bénéficiez d'une veille économique

Soutenez un journalisme indépendant



Dégustez-nous
un pack de 10 articles
8€ HT*

Je découvre



Goutez-nous
un pass Découverte 1 mois
9.90€ HT*

Je teste



Dévorez-nous
un abonnement annuel
90€ HT*/an

Je m'abonne

Rejoignez le club TEN

Une communauté d'entreprises attachée à l'information économique et territoriale des régions Bourgogne-Franche-Comté et Grand Est

J'adhère !

WIKane

BATIFRANC

TRANSARC

PANÉL



DOM FAIVI

ENTREPRISES - ALSACE

Un chai bioclimatique en paille pour le nouveau domaine viticole Achillée en Alsace

Entreprises

Publié le 16 juin 2017 par Julie Giorgi

31

VINS/GRAND EST. Le bâtiment de l'exploitation Achillée à Scherwiller, dans le Bas-Rhin, sera achevé le mois prochain. Sa singularité : il s'agit d'une construction passive en paille et en bois qui a été en grande partie auto-construite par la famille Dietrich. Un premier challenge réussi pour Yves Dietrich et ses deux fils, qui se sont lancés il y a un an dans la création d'un nouveau domaine viticole. Les premières bouteilles issues d'une culture en biodynamie seront vendues cet été.

BE 4.0
SALON INDUSTRIES DU FUTUR
30 nov. & 1^{er} déc. 2017
Parc Expo Mulhouse

- 300 exposants
- 1 village start-up
- 60 meet up

[inscrivez-vous ici](#)

Menuiserie BOIS ALU PVC
PORTES
pacotte-mignotte.fr



Le bâtiment en bois et paille qui accueillera la cuverie et le caveau de vente sera achevé autour du 14 juillet. © Julie Giorgi.

Nous ne sommes pas chez les trois petits cochons mais chez Yves, Pierre et Jean Dietrich à Scherwiller, entre Colmar et Strasbourg (Bas-Rhin). Le père et ses deux fils ont construit un bâtiment en paille pour accueillir la cave, le stockage, le caveau commercial et les bureaux de leur exploitation viticole.

Ici, pas de risque que la construction s'envole : les murs font 1,20 m d'épaisseur et la surface totale du bâtiment couvre 2.200 m². Tous trois souhaitaient un bâtiment passif avec des matériaux naturels offrant le moins possible de variations de température.

Ils se sont donc tournés vers la paille, qui possède une propriété d'isolation et une inertie exceptionnelle. Grâce à ce matériau, le chai peut garder une température constante de 13°C toute l'année (à plus ou moins 1°C près). C'est la température idéale pour que les vins ne fermentent pas trop vite.

Dans le caveau de vente, destiné à accueillir du public, les vignerons ont installé une chaudière à bois, alimentée par les ceps de vigne. La structure du bâtiment est en bois. Cette ossature abrite les réseaux d'eau et d'électricité et supporte la toiture métallique, mais tous les murs en paille sont autoportés.

Les balles de paille de haute densité ont été montées et empilées comme des briques. Les façades ont été recouvertes de crépi à la chaux.



Caravane industrie du futur
Rendez-vous
le 4 juillet 2017 à Besançon



La conception du bâtiment a été réalisée par Christophe Köppel du cabinet Architecture et Paysages à Strasbourg, spécialisé dans les constructions passives en matériaux biosourcés (bois, paille, chaux).

Les travaux ont démarré le 14 juillet 2016 et devraient s'achever cette année à la mi-juillet. Le bâtiment a été en grande partie auto-construit, en collaboration avec un autre vigneron de Scherwiller : Jean-Paul Schmitt, qui utilisera une partie du chai pour sa prochaine récolte.

Entre les locaux, le matériel et la trésorerie, l'investissement s'élève à 3 millions d'€. Un effort financier considérable rendu possible grâce aux aides européennes et aux taux d'intérêt qui sont actuellement très bas. Il s'agit d'un énorme challenge pour la famille Dietrich car cet été, ils vendront les bouteilles de leur première récolte.





La construction imaginée par Jean pendant ses études d'ingénieur en viticulture, a été réalisée avec un architecte spécialiste des matériaux biosourcés, Christophe Köppel du cabinet Architecture et Paysages à Strasbourg. © Achillée.

Jusqu'à l'an dernier, Yves Dietrich était coopérateur pour Wolfberger à Eguisheim (Haut-Rhin), qui produit vins et crémants pour plus de 450 vigneron. Mais engagé dans une conservation en bio (obtenue en 2003), puis dans une démarche en biodynamie, ses prix de revient se sont mis à augmenter et le statut de coopérateur ne lui permettait pas de valoriser suffisamment ses raisins.

Il a donc décidé de créer son propre domaine, accompagné par ses deux fils. « *On avait envie de monter un projet ensemble* », explique Pierre. D'autant que les trois hommes se complètent bien : Yves a acquis une grande compétence dans la culture de la vigne, Jean, qui a suivi une formation en viticulture et œnologie en Alsace et en Suisse, est chargé de la vinification, et Pierre, spécialisé dans la gestion et le commerce, s'occupe de la vente.

Le nom du domaine fait référence à une plante médicinale : Achillée millefeuille, qu'Yves a retrouvée dans ses parcelles de vignes depuis qu'il a adopté les méthodes de la biodynamie.

 [Bannière Traces Ecrites Lancement Site LCR_ac fond](#)

« *L'Achillée millefeuille possède une tige très droite, à l'image de nos vins qu'on veut très secs* », précise-t-il. Toute la démarche de l'exploitation est basée sur le respect de l'environnement et le développement durable : de la construction du bâtiment, en passant par l'élaboration des vins et la vente.

Dans les vignes, les vignerons utilisent le moins de mécanisation possible et dans la vinification, le moins d'intrants possibles. Tous les vins du domaine seront labellisés "biologique", "Demeter", et seront naturels en fonction du millésime.

« *On ne veut rien s'imposer. On se laisse le champ libre pour s'adapter aux aléas climatiques* », souligne Jean. Des encres sans solvants seront utilisées sur les étiquettes, et pour les vins d'entrée de gamme, les gérants ont fait le choix de la capsule à vis plutôt que du

« Parce que c'est plus qualitatif et plus écologique. Nous savons qu'en France on reste attaché au bouchon traditionnel, mais nous expliquerons notre choix aux consommateurs », affirme Pierre.

Démarche écologique et innovante



Les balles de paille ont été empilées comme des briques, puis recouvertes de crépi à la chaux. © Achillée.

Le fait de partir d'une feuille blanche laisse une grande liberté au domaine pour créer sa charte graphique, cibler sa clientèle et son réseau de distribution.

Comme c'est le début de l'aventure, les trois hommes ne se ferment aucune porte. Ils savent simplement qu'ils ne vendront pas leurs vins dans la grande distribution. Ils souhaitent également rester accessibles au niveau des prix. Les entrées de gamme seront proposées à un tarif de 10 € et les vendanges tardives à 27 € environ.

Le domaine Achillée, - 18 hectares cultivés avec les 7 cépages alsaciens (riesling, pinot gris, pinot noir, pinot blanc, gewurtztraminer, sylvaner et muscat) -, table sur une production de 100.000 bouteilles par an, constituant une gamme de 16 références, mais seulement la moitié sera disponible en juillet prochain. Pour le crémant il faudra attendre 2019, « *car nous voulons faire un grand crémant* », assure Jean.

La famille Dietrich innovera aussi en ce qui concerne l'accueil du public : le caveau sera ouvert le samedi et le dimanche et proposera une petite restauration, des concerts, etc.

« Dans d'autres pays, les gens se rendent dans les caves pour passer un bon moment alors qu'en France, on y vient seulement pour goûter et acheter du vin et c'est dommage. Nous, nous avons envie de rendre ce lieu vivant », annonce Pierre. Une nouvelle histoire d'hommes engagés et passionnés commence...

Qui sont Yves, Pierre et Jean Dietrich ?

Ce site utilise Google Analytics. En continuant à naviguer, vous nous autorisez à déposer un cookie à des fins de mesure d'audience.

[En savoir plus ou s'opposer](#)

Yves Dietrich, 56 ans, est diplômé d'une école d'ingénieur textile à Roubaix. Il a vendu des machines textile à travers le monde entier jusqu'à la naissance de son deuxième enfant ; il décide alors de changer de métier pour ne plus voyager autant. C'est ainsi qu'en 1991, il rachète les vignes de son père et de sa belle-famille à Scherwiller et devient apporteur de raisins pour la cave coopérative Wolfberger.

Dans les années 2000, il se convertit au bio, puis à la biodynamie, et en 2016, il crée le domaine Achillée avec ses deux fils, Jean et Pierre.

Jean, 29 ans, est diplômé de l'école d'ingénieurs de Changins en Suisse, filière viticulture et œnologie. Pierre, 27 ans, est issu de l'école de commerce EDC Paris.

Mots-clés : Grand Est, Bas-Rhin, matériaux biosourcés, Domaine Achillée, construction paille, Jean-Paul Schmitt, Yves Dietrich



Commentez !

Votre nom *

Votre email * (ne sera pas publiée)

Votre commentaire

Combien font "9 plus 1" ?

Envoyer votre commentaire

Découvrez également

MÉDICAL - SANTÉ | 20 juillet 2021



MACHINES - OUTILS | 20 juillet 2021



Ce site utilise Google Analytics. En continuant à naviguer, vous nous autorisez à déposer un cookie à des fins de mesure d'audience.

[En savoir plus](#) ou [s'opposer](#)

Merck à Molsheim, premier site en Europe du groupe pharmaceutique allemand à fabriquer les emballages des vaccins anti-Covid

Le Best of 2021 / L'investissement de 12 millions d'euros qu'achève Diager, dans le Jura, éclaire une démarche de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise

AGROALIMENTAIRE | 19 juillet 2021



Le Best of 2021 / Valorisée 207 millions d'euros, Eurogerm transmise

à ses salariés, via un LMBO porté par Naxicap Partners

Traces Ecrites

L'ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE DU GRAND EST ET DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ NEWS

- Lettre d'informations économiques sur les régions Bourgogne-Franche-Comté et Grand Est, éditée par la SAS Traces Écrites. N° CPPAP (Commission Paritaire des Publications et Agences de Presse) : 0924 W 93299

- Éditeurs : Christiane Perruchot et Didier Hugue.

- Journalistes : Philippe Bohlinger, Julie Giorgi, Didier Hugue, Arnaud Morel, Mathieu Noyer, Christiane Perruchot, Pierre-Yves Ratti, Marie Vollot.

Création de site internet Calico

[Accueil](#) | [Qui sommes-nous ?](#) | [Contact](#) | [Mentions légales](#)

Liens amis

