

L'ARCA **INTERNATIONAL**

La revue internationale d'architecture, design et communication visuelle

La rivista internazionale di architettura, design e comunicazione visiva

The international magazine of architecture, design and visual communication

Novembre-Décembre/Novembre-Dicembre/November-December

Bimestriel/Bimestrale/Bimonthly

www.arcadata.com

175 - 2023



I S S N 1 0 2 7 - 4 6 0 X
9 771027 460009

GLENMORANGIE DISTILLERY

Tain, UK

Barthélémy Griño

Cette distillerie dite "d'innovation" se trouve au cœur du complexe de distilleries qui donne sur les rives du Dornoch Firth. Elle comprend une tour en verre de vingt mètres de haut, dite Lighthouse.

Dans la tour, d'une surface de 288 mètres carrés, une salle de distillation à triple hauteur accueille les deux alambics en cuivre les plus hauts d'Écosse. Ils sont visibles de l'extérieur et éclairés la nuit. Les processus et les machines plus techniques à la base des méthodes de distillation sont logés au rez-de-chaussée et ne sont pas visibles afin de préserver le "secret" de la fabrication du whisky. L'enveloppe vitrée de la tour abrite un parement en bois issu des fûts en chêne dans lesquels s'affinent les whiskys hors d'âge.

Au deuxième étage, au-dessus des alambics, se trouve un laboratoire où les techniciens peuvent contrôler et superviser le processus de fabrication du whisky, ainsi qu'une salle de dégustation et une terrasse.

À côté de l'alambic se trouve une nouvelle salle de brassage parée de pierre massive et d'ardoises locales à l'instar des entrepôts existants. Le rez-de-chaussée abrite un espace pour les produits secs et un espace technique, tandis que les installations de maltage, de brassage et de production de la bière se trouvent au premier étage.

L'alambic en verre est en partie alimenté par du biogaz produit dans le digesteur anaérobio de Glenmorangie à partir des sous-produits du processus de fabrication.

L a cosiddetta distilleria "dell'innovazione" si trova nel cuore del complesso della distilleria che si affaccia sul Dornoch Firth e dispone di una torre faro in vetro alta 20 metri.

All'interno della torre di 288 m² si trova una sala di distillazione a tripla altezza che ospita due alambicchi in rame di Glenmorangie. Questi sono visibili dall'esterno e sono illuminati di notte. I processi e i macchinari più tecnici per i processi di distillazione sono al piano terra e non sono visibili, in linea con il mantenimento del "segreto" del processo di produzione del whisky.

Il rivestimento interno della torre è formato da un ibrido di legno e alluminio, che incorpora botti di sherry e bourbon utilizzate per invecchiare il whisky.

Al secondo piano, sopra gli alambicchi, c'è un laboratorio dove gli esperti possono controllare e supervisionare il processo di produzione del whisky, una sala degustazione e una terrazza.

Accanto alla sede dell'alambicco c'è un nuovo birrificio in pietra a due piani, progettato per fondersi con gli edifici esistenti in stile magazzino. Il piano terra contiene un'area per le merci secche e uno spazio tecnico, mentre al primo piano si trovano gli impianti di ammottamento e produzione della birra.

La distilleria in vetro è in parte alimentata dal biogas creato nell'impianto di digestione anaerobica di Glenmorangie dai sottoprodotto del processo di produzione.

The so-called "innovation" distillery stands at the heart of the distillery complex which looks out over the Dornoch Firth and has a 20m-high glass Lighthouse tower.

Within the 288 m² tower there is a triple-height stillroom housing two of Glenmorangie's copper stills. These are visible from the outside and are lit up at night. The more technical processes and machinery behind the distilling processes are housed below on the ground floor and are not visible – in line with maintaining the "secret" of the whisky-making process.

An internal cladding skin to the tower is formed of a hybrid of timber and aluminium, incorporating sherry and bourbon casks used to age the whisky.

On the second floor above the stills is a laboratory where experts can control and oversee the whisky-making process and a tasting room and terrace.

Next door to the still house is a new two-storey stone brewhouse, designed to merge with the existing warehouse-style buildings. Its ground floor contains a dry goods area and technical space, while mashing and brewing facilities are on the first floor.

The glass still house is partly powered by biogas created in Glenmorangie's own anaerobic digestion plant from the byproducts of the manufacturing process.



Client: The Glenmorangie Company
Project: Barthélémy Grinô (barthelemygrino.com)
Structural Engineer/M&E: Blyth & Blyth
Industrial Processing Engineer: Briggs of Burton
Quantity Surveyor: Thomson Bethune
Project Manager: Claire Cosgrove

Principal Designer: Mike Horsburgh
Approved Building Inspector: Frank Doherty
Main Contractor: Morrison's Construction

Photo: Mel Yates

