

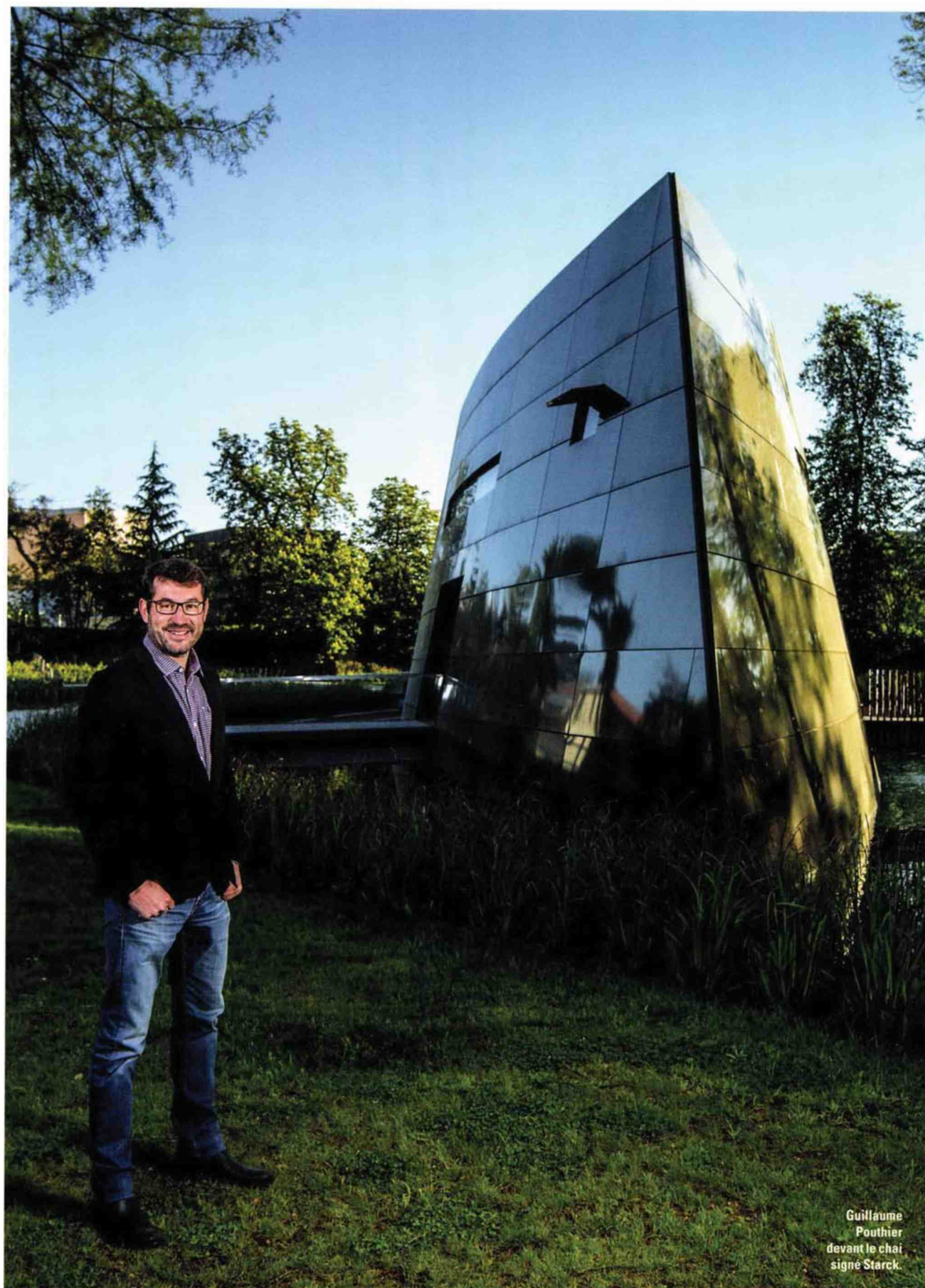


Les Carmes **HAUT-BRION**

GUILLAUME LE CONQUÉRANT

*Il y avait un joli parc, des vignes,
un « château de conte de fées ».
Puis, empli d'une folle exigence,
Patrice Pichet, le nouveau
propriétaire des Carmes Haut-
Brion, confia à Guillaume
Pouthier une mission : faire de ce
grand vin de Pessac-Léognan
l'un des meilleurs. Objectif
atteint en 2016. Visite guidée
rue des Carmes à Bordeaux.*

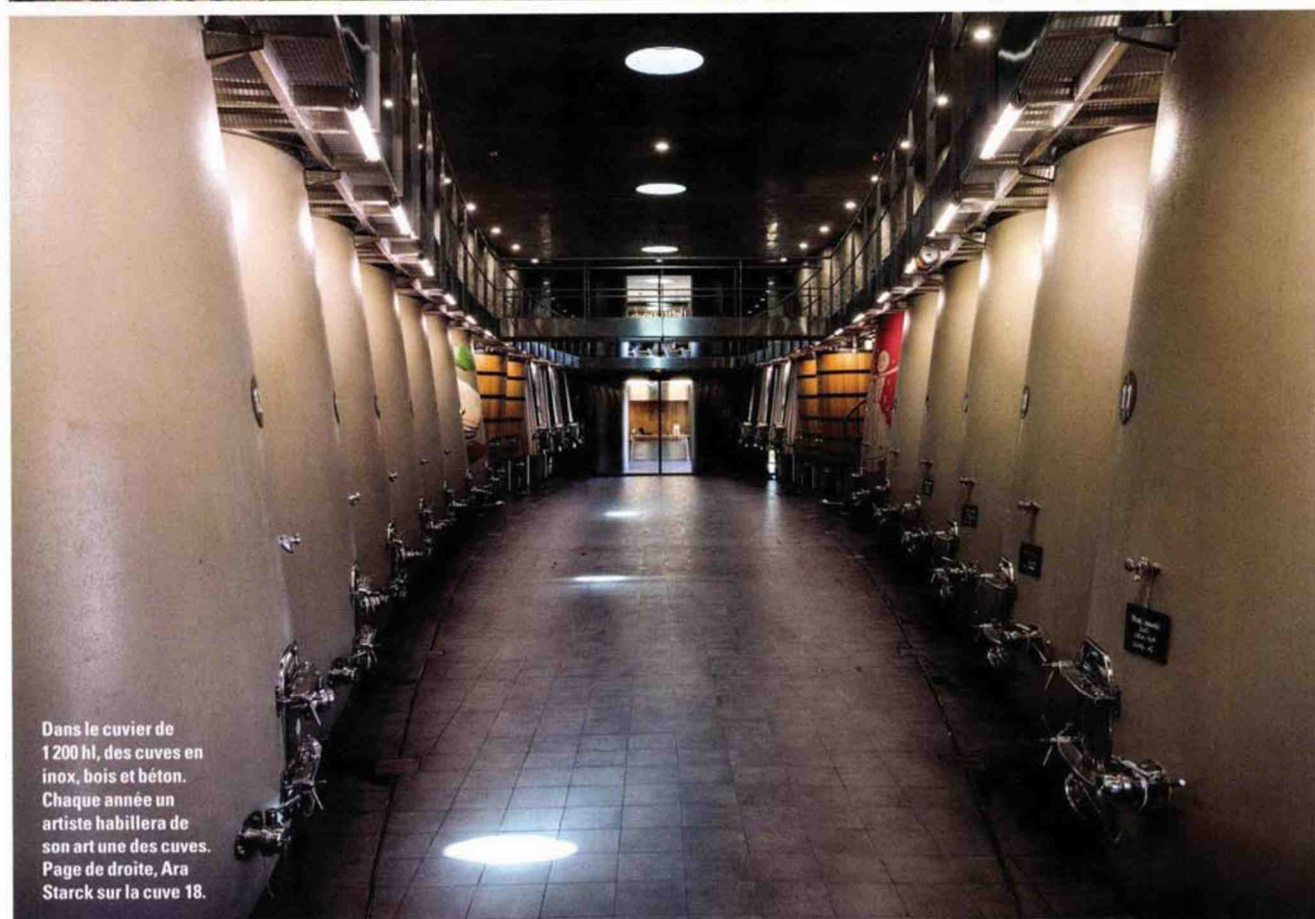
PAR THIERRY DUSSARD
PHOTOS FRANÇOIS POINCET



Guillaume
Pouthier
devant le chai
signé Starck.



Patrice Pichet et sa femme Diane.



Dans le cuvier de 1 200 hl, des cuves en inox, bois et béton. Chaque année un artiste habillera de son art une des cuves. Page de droite, Ara Starck sur la cuve 18.



LES CARMES HAUT-BRION

Pour découvrir le seul château viticole qui ait son adresse à Bordeaux, il suffit de prendre la ligne A du tramway à Porte-de-Bourgogne et de descendre à la station François-Mitterrand. Autre possibilité, l'autobus 41, jusqu'à l'arrêt Docteur-Rocaz. Dans les deux cas, il en coûte 1,50 euro. C'est donné, pour accéder à une telle merveille dont l'emplacement n'a pas échappé au nouvel acquéreur : 20, rue des Carmes, 33000 Bordeaux.

Patrice Pichet habite en face. L'entrepreneur bordelais de 58 ans qui a fait fortune dans l'immobilier sait que, dans la ville où Ausone et Montaigne ont naguère brillé, il faut écrire des épiques et des essais pour exister, ou bien faire du vin. Voire les deux, mais n'est pas Mauriac qui veut. Au lycée Gustave-Eiffel, il se montre plus doué pour la calculette que pour la plume, ce sera donc le vin. Auquel il s'initie adolescent et le dimanche à la table familiale. *"Apprécier et comparer, apprendre et comprendre, j'ai fait cela longtemps... et je continue"*, sourit-il, modeste.

Mais depuis les années 2000, il *"regarde des dossiers"*. Jusqu'au jour où Valentin Lillet, ami de son jeune frère Benoît et courtier en vin, lui lance : *"Viens, je vais te présenter tes voisins."* La famille Chantecaille détient le domaine depuis 1840, après que le couvent des Carmes eut été démantelé à la Révolution. Jadis hors les murs de Bordeaux, Les Carmes Haut-Brion sont désormais cernés par la ville, mais encore aujourd'hui clos de murs. *"J'ai eu un choc en arrivant : un petit vignoble, un joli parc et un château de conte de fées"*, se souvient-il. Sans oublier ce nom de Haut-Brion, auquel le vin est lié depuis que Jean de Pontac, seigneur de Haut-Brion, fit don au XVI^e siècle aux moines des Carmes d'un moulin, de prés et de vignes.

Les présentations faites, Patrice Pichet se plonge dans le dossier. Il suffit de lire les guides Parker de l'époque pour comprendre : *"Petite propriété de haut niveau, mérite le rang de cru classé"*... Les commentaires des millésimes sont de la même veine : *"1998 ahurissant, 2000 le summum de l'élégance, 2003 le Cheval Blanc de Pessac"*... L'investisseur qui a pour ambition de *"faire vivre la ville"* manifeste alors son intérêt. Ce nom de Haut-Brion qui s'ajoute aux Carmes – plus qu'un appendice, une marque de prestige – et cette appellation de Graves – les seuls vins en France à porter le nom de leur sol – ne peuvent le laisser insensible.

"Je ne savais rien de ce vin, avouait Robert Parker, il y a vingt ans, mais j'ai pris le risque et en ai acheté deux flacons." Patrice Pichet, lui, se porte acquéreur du tout en 2010. Et l'emporte à l'issue d'une adroite surenchère qui l'a opposé à l'illustrissime Château Haut-Brion. Celui-ci, sans le savoir, a longtemps protégé Les Carmes des appétits de la promotion immobilière et du grignotage des pavillons, conférant à ce vignoble de poche un caractère sacré. Mais au moment de s'en séparer, les héritiers Chantecaille ont-ils



Au XVI^e siècle, Jean de Pontac, seigneur de Haut-Brion, fit don aux moines des Carmes d'un moulin, de prés et de vignes.



LES CARMES HAUT-BRION



En faisant l'acquisition du château, Patrice Pichet sait qu'il manque un chai et qu'il faut créer un choc de communication. Avec le duo Starck-Arsène-Henry, il marquera les esprits.

eu peur de n'être que la cinquième roue du carrosse haut-briognesque ? Toujours est-il qu'un promoteur, classé 88^e fortune de France par *Challenges* en 2016, a raflé la mise.

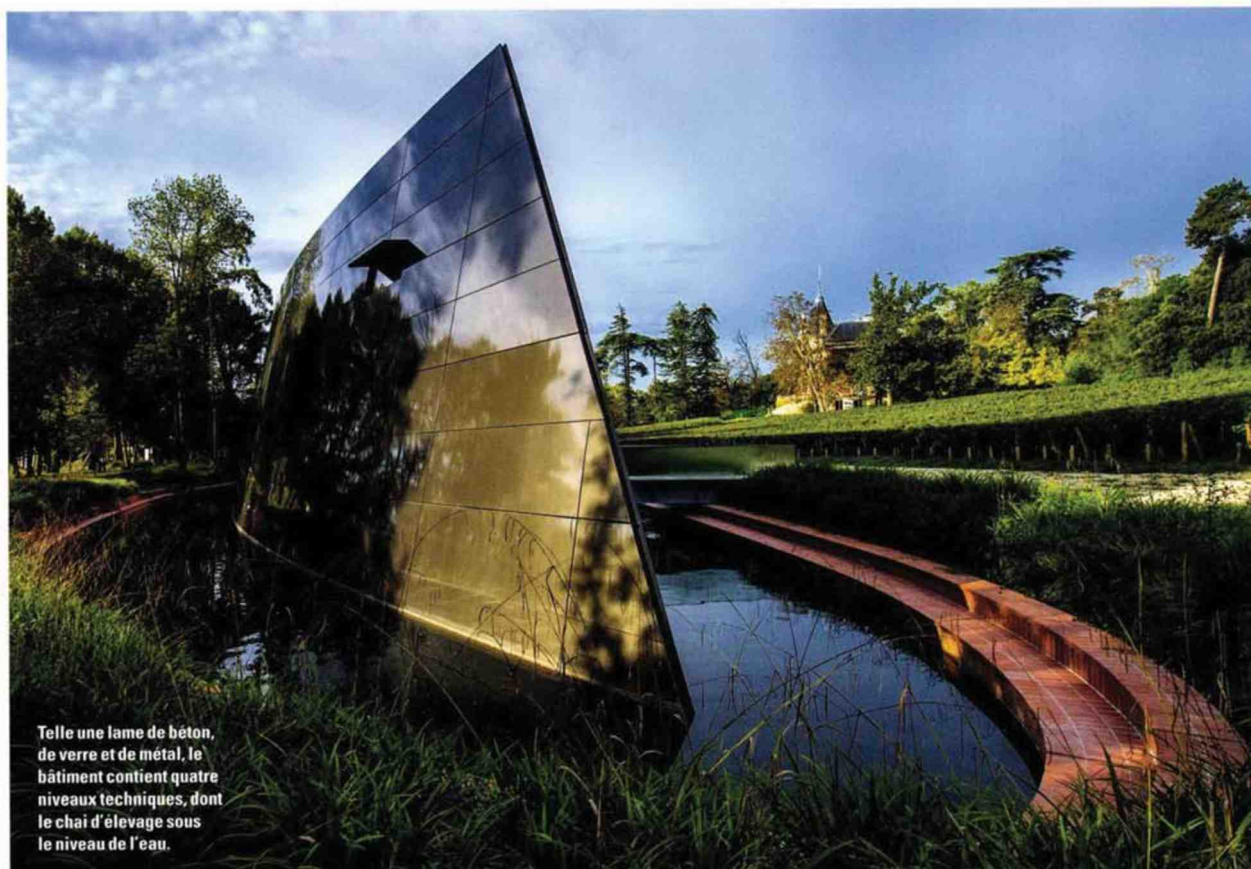
"Cela s'est fait entre familles bordelaises, mais c'est le prix qui a fait la différence, l'affect n'est qu'une feuille de papier à cigarettes", nuance Patrice Pichet, en chiffrant la première ligne de l'addition à 18 millions d'euros. L'homme sait cependant qu'il manque un chai digne de ce nom et qu'il faut même créer un choc de communication pour se distinguer, justement, de ce voisin en tous points éminent. Les architectes font partie de son univers, et l'un d'entre eux, Luc Arsène-Henry, lui propose de voir Philippe Starck. La rencontre a lieu au Ferret, bien sûr, où tout ce qui se décide d'important dans le Bordelais se fait et se défait entre Bassin et Océan. La star du design y possède une maison blanche posée dans la pinède à Lège-Cap-Ferret, mais Starck se montre au début réticent.

"L'idée d'être associé à un château le freinait, mais lorsqu'il a compris notre engagement en faveur de l'environnement, il n'a plus hésité, raconte Patrice Pichet. Nous avons une double responsabilité, d'abord en tant que vignerons soucieux de nos sols mais aussi parce que nous sommes situés dans une zone urbaine, entourés de maisons." Nouveau coup de génie du créateur, il sort de son chapeau (Starck adore les bérêts et les couvre-chefs) un dessin de coque de bateau, à mi-chemin entre une lame de couteau et les premiers cuirassés. Ce chai immergé, et renversant, il va l'ancrer dans la petite pièce d'eau face au château, offrant ainsi une régulation thermique naturelle. À tel point que le bâtiment, *eco-friendly*, comme on dit, n'a pas besoin de climatisation.

Mais revenons à la source et à la vigne, d'où tout découle. Les anciens propriétaires avaient déjà fait appel au consultant Stéphane Derenoncourt depuis 2009, et supprimé herbicides et insecticides. "Nous avons retravaillé les sols, replanté les manquants, revu la taille, rétabli les pentes, modernisé les vinifs et redonné de la passion. En plus, j'ai eu la chance d'arriver avec une bonne série de millésimes", confie l'homme qui murmure à l'oreille des vignerons.

Il faut toutefois un chef d'orchestre pour interpréter un tel terroir et l'avisé courtier Valentin Lillet entre à nouveau en scène en suggérant à Guillaume Pouthier de se porter candidat. Patrice Pichet est vite séduit par ce Toulousain, diplômé de l'École d'ingénieurs de Purpan en 1997 et qui a fait ses premières armes au Château La Garde, en Pessac-Léognan. Il est alors directeur technique chez l'excellent Michel Chapoutier à Tain-l'Hermitage mais gérer 7 millions de bouteilles lui a fait perdre le contact avec la terre. Et cette terre lui manque. Car il connaît comme sa poche les galets du Günz et du Mindel, ainsi que les nodules de





Telle une lame de béton, de verre et de métal, le bâtiment contient quatre niveaux techniques, dont le chai d'élevage sous le niveau de l'eau.



Tous les travaux du sol se font au cheval avec une percheronne et deux ardennaises.



LES CARMES HAUT-BRION

calcaire et les affleurements d'argile qui recèlent les secrets des grands vins des Graves.

La feuille de route que lui fixe Patrice Pichet en 2012 est simple : faire très bon et y mettre les moyens. *"J'ai commencé par vinifier ce millésime dans 14 petites cuves, au lieu des 3 qui étaient utilisées auparavant, une par cépage. Nous avons ensuite fait évoluer l'encépagement en augmentant le cabernet franc de 30 à 48 %, tout en réduisant le merlot de 55 à 34 %, explique le directeur. Le cabernet sauvignon a peu bougé, passant de 15 à 18 %. Nous avons surtout diminué les rendements des merlots autour de 38 à 40 hectolitres par hectare, et augmenté ceux des cabernets francs de 30 à 42 hectolitres par hectare afin d'accentuer la singularité du lieu"*, précise Guillaume Pouthier, 44 ans, pour expliquer ce double basculement en faveur du cabernet franc, la véritable signature des Carmes.

Ces 6 hectares de vigne sont répartis en 3 parcelles, sans compter les 4 hectares de parc, dont un terrain de foot (auquel il est interdit de toucher, le sponsor des Girondins y tient). Les deux premières parcelles se déploient de part et d'autre d'une petite rivière, le Peugue, comme un grand livre ouvert. Pouthier dit "talweg". À gauche, la partie pessacaise, la plus ancienne, plantée de cabernet franc. *"Les pieds ont en moyenne 45 ans, d'autres ont été plantés en 2014, mais ils seront assemblés ensemble cette année, souligne Guillaume Pouthier. Un vin, c'est l'image d'un lieu et d'un millésime, pas question de tricher. La photo sera peut-être surexposée, mais on aura à la fois l'expérience des vieilles vignes et la fraîcheur des jeunes, comme un trait de crayon sous l'œil."*

À droite, au pied du château, la partie Mérignac réunit les cabernets sauvignons plantés il y a trente ans. *"On la vendange en plusieurs fois, en commençant par les grappes du bas"*, note Pouthier, toujours précis. Et les merlots trentenaires enfin, sur une parcelle plus argileuse, baptisée La Girode, proche du terrain de foot. Tous les travaux de sol se font au cheval, avec une percheronne et deux ardennaises, dont les écuries se trouvent dans l'ancien chai. *"Nous avons une philosophie bio, mais sans lier nos mains avec un label, ajoute Patrice Pichet, et je m'en remets à ce que Guillaume décide. Je ne suis pas vigneron... – Mais tu le deviens, assure le directeur. – Je pensais que cela prendrait dix ans, mais c'est vingt ans ! – Tu arrives déjà à reconnaître les cépages à l'aveugle. – Oui, mais cela fait une chance sur trois"*, relativise le patron.

Le chai Starck, construit sur 103 pieux enfoncés dans le lit du Peugue, épouse parfaitement la forme de l'étang créé au XIX^e par Louis-Bernard Fischer, le paysagiste du jardin public de Bordeaux et des parcs du Thil, de Cantemerle et de Filhot. L'extérieur est revêtu de panneaux en Alucobond irisé aux reflets couleur taupe ou or, alternant le mat ou le brillant selon la lumière. Le béton des parois intérieures offre un bel aspect papier mâché

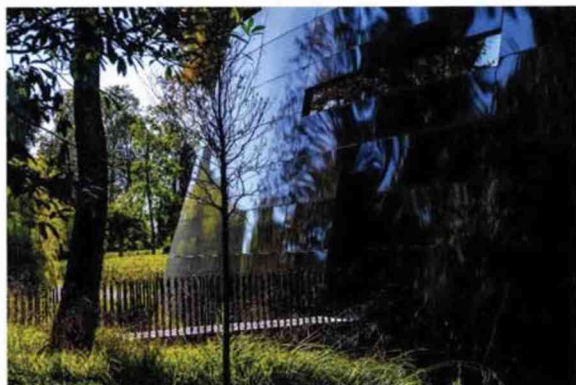


Sur ces 6 hectares, Guillaume Pouthier a fait évoluer l'encépagement au profit du cabernet franc, devenu la signature des Carmes.





LES CARMES HAUT-BRION



Un tel degré d'exigence, de la vigne au chai, finit par se sentir en bouche. Après un superbe 2015, Les Carmes ont obtenu la note maximale de 100 pour leur 2016 en primeur.

qui contraste harmonieusement avec le côté lisse des 27 cuves, toutes à double enveloppe et thermorégulées : 6 inox tronconiques et 4 bois tronconiques inversées, juchées sur des piliers comme d'immenses verres à pied, ainsi que 13 cuves béton ovoïdes et 4 cuves tampons.

Adeptes de la vinification en grappes entières, Guillaume Pouthier érafle peu et ne foule pas. *"On obtient ainsi une meilleure extraction, passive et naturelle, et au final une douceur et un crémeux particuliers"*, dit-il, attaché à une infusion lente mais intégrale du chapeau, d'où la forme des cuves. Dans la cale de ce vaisseau fantastique dorment deux vendanges, soit 300 barriques, dont 65 % de fûts neufs, 30 % d'un an, *"et 5 % de jarres en terre cuite de 2 hectolitres qui préservent la pureté du millésime"*, ajoute Pouthier, qui n'attend qu'une très légère touche de sucrosité des différents tonneliers (Ermitage, Taransaud, Stockinger, Rousseau, Ana Sélection, Seguin-Moreau ...).

Un tel degré d'exigence, de la vigne au chai, finit par se sentir en bouche. D'autant qu'en 2016 un alignement de planètes exceptionnel a propulsé Les Carmes au sommet. Jean-Marc Quarin, le critique bordelais, a été le premier à lui attribuer la note maximale en primeur : 100, tout comme Haut-Brion et La Mission. Sous les murs et l'avenue Jean-Cordier, c'est en effet le même terroir qui court, des Carmes à Haut-Brion, un peu sur la hauteur, 500 mètres plus loin. Les légendaires senteurs de fumé et de cerise noire jaillissent du verre pour enchanter l'amatuer et ajouter la surprise à l'extrême plaisir d'un grand vin.

Rouge, et seulement rouge pour l'instant, même si le trio Pichet-Derenoncourt-Pouthier exerce aujourd'hui ses talents sur 33 hectares, depuis l'acquisition de 6 hectares au Château Le Thil et de 17 hectares sur la croupe du Haut Nouchet, toujours en Pessac-Léognan. À terme ce second vin, issu de ces parcelles et baptisé "Le C", sera plus marqué par le cabernet sauvignon. *"La famille Chantecaille me sait gré d'avoir gardé l'âme des Carmes"*, affirme à juste titre Patrice Pichet, qui entend capitaliser sur ce nom si chèrement préservé. Un hôtel de 100 chambres signé **Starck** est ainsi prévu pour Noël 2018 dans l'ancien siège de Calvet, cours du Médoc, qui deviendra un des fleurons du groupe Pichet (805 millions d'euros de CA en 2016).

Ce changement de dimension s'est traduit par un changement d'étiquette depuis 2011 et le petit château de trois étages, chef-d'œuvre d'équilibre et d'élégance, se reflète toujours dans l'eau et plus que jamais dans les bouteilles. L'iris et la pivoine, marqueurs du cabernet franc à parfaite maturité, semblent alors se conjuguer avec les grands platanes et les cyprès chauves de Virginie du parc, symboles de l'ascendance et de l'amplitude galbée des Carmes Haut-Brion. <=

(Bon à savoir, page 232)



En partant du bas :
Gérard Pallu, responsable
viticole, Stéphanie Libreau,
responsable commerciale, Guillaume
Deschepper, directeur technique,
Guillaume Lardeau, responsable vinicole,
et Guillaume Pouthier.