



Gironde

VITICULTURE

En 2021, à Saint-Émilion, des no

Jamais une année n'aura été aussi prolifique : dans les vignes de l'appellation, les grands châteaux ouvrent de nouvelles caves, rivalisant de prouesses techniques et architecturales

Jean-Charles Galiacy
jc.galiacy@sudouest.fr

On ne sait pas encore ce que réservera le millésime 2021 sur la rive droite bordelaise. Une certitude, cette année fera date, comme la plus prolifique dans le domaine des nouveaux équipements sur l'appellation Saint-Émilion. De part et d'autre du vignoble, la livraison de nouveaux chais se bouscule. Cette nouvelle salve, très intense, n'est sans doute pas étrangère à l'imminence d'un rendez-vous crucial : en 2022, le classement des vins de Saint-Émilion sera révisé, les dossiers de candidature devant être finalisés d'ici quelques semaines.

« Ce n'est pas seulement le décor mais tout le process qui est essentiel »

Des dizaines de millions d'euros ont été investis dans cette cascade de nouveaux écrins. Les châteaux Figeac et Troplong Mondot convoitaient tout deux le firmament du classement (premier grand cru classé A) ont notamment creusé à une quinzaine de mètres sous terre pour accoucher de nouvelles caves très théâtrales. Au château Figeac, au terme d'un chantier à

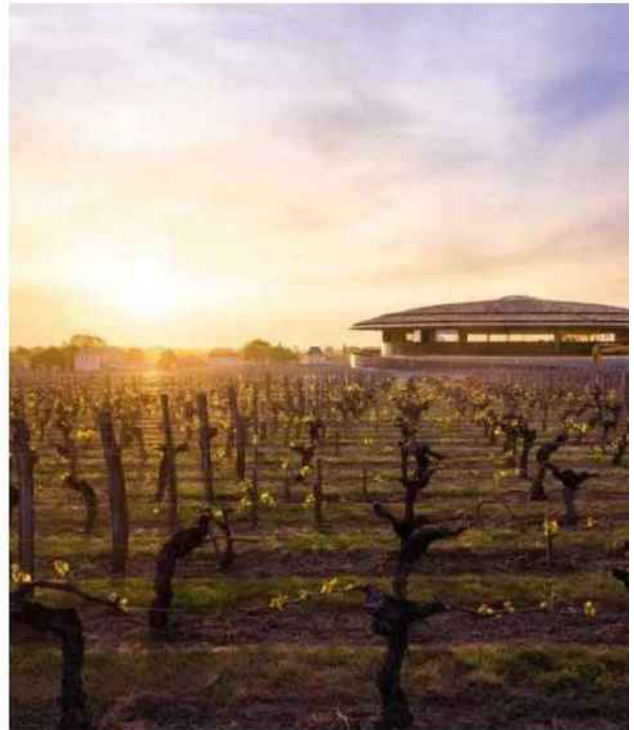
flanc de colline, la minutie va jusqu'à parfaire l'acoustique des chais à barriques pour le bien-être des visiteurs (entre 6 000 et 7 000 par an) et celui des employés. « Ce n'est pas seulement le décor mais tout le process qui est essentiel », souligne surtout le directeur général Frédéric Faye, non loin de l'impressionnant cuvier, qui rassemble 48 cuves dont huit en bois de chêne français.

Nouvelles attractions

« Figeac » indique avoir dépensé quinze millions d'euros, il est l'un des rares à communiquer le montant de ses dépenses. À quelques centaines de mètres à vol d'oiseau, tout près de voisins prestigieux tels les châteaux Angélie ou Canon, « le Dôme » vient notamment d'émerger sur un autre terroir éminemment réputé. Ce sera l'une des nouvelles attractions saint-émilionnaises, dont le coût global n'a pas été dévoilé.

Signé du célèbre architecte Norman Foster, qui avait dessiné le nouveau chai de château Margaux en 2015, l'édifice circulaire sur deux niveaux offre une vue à 360 degrés sur les vignes. Il devrait être achevé en juillet. Son propriétaire, le Britannique Jonathan Maltus, ne fait pas plus mystère de son ambition de décrocher un classement en 2022.

À quelques kilomètres du Saint-Émilion historique,



Les propriétaires de domaines de Saint-Émilion ont investi des millions d'euros pour des chais aux architectures toujours plus surprenantes. RUBÉN P. BESCÓS ET ARCHIVES F. C. P. G. B.

d'autres propriétés ont opéré leur mue. Au château Fleur Cardinale, à Saint-Etienne-de-Lisse, Grand cru classé converti en agriculture biologique, trois ans et demi de travaux s'achèvent, qui lui procurent de nouvelles perspectives vinicoles et œnologiques. Ce que souhaitent avant tout offrir aux proches visiteurs les Decoster, propriétaires des lieux depuis 2001,

c'est « une expérience », à vivre en famille. « Après avoir beaucoup reçu de Saint-Émilion, l'idée est de pouvoir transmettre à notre tour », livre Caroline Decoster, dont la famille fut leader dans la porcelaine.

Couloir sensoriel

La visite des lieux a été pensée comme un voyage vers la vigne, guidé par les citations du poète

slameur bordelais Souleymane Diamanka. Des maquettes de pieds de vignes à manipuler ou un couloir sensoriel sons et lumières évoquant la saisonnalité feront notamment partie des quelques attractions proposées, au cours d'un parcours pédagogique et onirique.

Saint-Émilion n'est pas Disneyland, mais le ludique viticole, aperçu à la Cité du vin à



Uveaux chais en cascade



À Saint-Hippolyte, les Vignobles Jade, détenus par la famille Teycheney, terminent leur emblème, destiné à vinifier les trois exploitations (Fleur de Lisse, l'Etampe et Fonfleurie) conduites en biodynamie : un bâtiment de 115 mètres de long, comprenant un cuvier sur mesure Defranceschi ou un chai monumental à l'ambiance monacale.

L'art du loisir

Et puis, indique Caroline Teycheney, « nous avons travaillé différents espaces de dégustation, avec des atmosphères dédiées pour se sentir comme à la maison. » Elle montre la cuisine où il sera possible de participer à des ateliers culinaires ou de cuire quelques grillades, dévoile le salon ou la salle à manger avec ses meubles de la maison Leleu et leur décoration ciselée. Au rez-de-chaussée, le hall par lequel rentreront les visiteurs, invitera à boire « un petit verre de rosé ». Au dehors, près des vignes, un boulodrome doit même être installé.

Chacun y va de sa petite touche personnelle. Au château Fleur Cardinale, les invités pourront profiter, seuls, du salon de dégustation le temps d'écouter un 33 tours. Alors, plutôt classique ou Metallica. À Figeac, la visite s'achève dans le salon-musique, au sein duquel trône un piano Pleyel et de nombreux objets personnels laissés par la famille Manoncourt. « Quand on arrive ici, il faut que nos invités sentent qu'ils sont à Figeac et qu'ils sont également au sein d'une famille, avec son histoire », livre Blandine de Brier Manoncourt, cogérante du domaine.

Bordeaux, a visiblement infusé jusque dans certaines propriétés. À Troplong Mondot, les enfants pourront manier de jolies voitures électriques et leurs parents investir, dans les profondeurs du site, une pièce hors norme où l'on peut personnaliser sa propre bouteille. L'idée est surtout de proposer dans chaque chai une expérience unique, éloignée de la sempiternelle devise « on visite, on goûte, on achète. »