Presse écrite FRA

LE FIGARO

Famille du média : **PQN (Quotidiens nationaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **1613000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

Edition : **Du 12 au 13 fevrier 2022 P.6-7**

Journalistes : **STÉPHANE REYNAUD**

Nombre de mots : **935**

L'ÉVÉNEMENT

LE VIN D'AUJOURD'HUI SELON CAROLINE TEYCHENEY

STÉPHANE REYNAUD sreynaud@lefigaro.fr
ENVOYÉ SPÉCIAL À BORDEAUX

Elle a travaillé dans l'horlogerie pendant une dizaine d'années, est incollable sur les tourbillons et autres subtilités des mécaniques de précision, connaît La Chaux-de-Fonds, la capitale jurassienne des garde-temps, comme sa poche. Mais ses racines sont ailleurs. Elle a eu *« envie de revenir à Bordeaux. Je suis là pour les cinquante prochaines années »*, dit-elle. Une aventure entrepreneuriale qui rime avec des investissements lourds. *« J'ai été salariée pendant des années, avec tout le confort que cela représente. Aujourd'hui, j'ai le sentiment de me mettre en danger. »* Elle est fille unique, reprend le flambeau familial *« même si les transmissions de propriétés ne sont pas simples en France, c'est bien pour cela que beaucoup de domaines échappent aux descendants qui ne peuvent acquitter les droits de succession »*.

Les Teycheney sont propriétaires depuis six générations du château La Loubière, à Montussan, dans l'Entre-deux-Mers. En 2015, quand Caroline rejoint son père, ils acquièrent deux nouvelles propriétés en appellation saint-émilion grand cru : Château Fleur de Lisse et Château L'Etampe. L'ensemble constitue les vignobles de Jade. Caroline Teycheney en est la présidente, son père est le directeur général, une configuration qui n'est pas si banale.

Il y a quelques semaines, ils inauguraient en grande pompe le cuvier du château Fleur de Lisse conçu par l'architecte Thomas Chlebowsky, une installation sophistiquée dotée d'un plafond en coque de bateau inversée et de cuves « made in Italy » signées Dafranceschi, comme à Château d'Yquem. À côté, le chai d'élevage, par son architecture, fait penser à une version réduite de Westminster Hall. Contre les murs sont disposées 14 amphores format XXL. Car la famille explore sérieusement les nouvelles pistes du mondovino. La Bien aimée de la Fleur de Lisse 2019, dominée par le cabernet franc a été entièrement élevée dans ces récipients antiques. Cette année, une amphore sera dédiée à un vin sans soufre vinifié en grappe entière.

Concessions à l'air du temps

Bref, la propriété dispose de tous les outils pour vinifier au mieux et comme elle l'entend les raisins de ses 32 hectares, cultivés en bio, avec l'objectif biodynamique en ligne de mire.

Aujourd'hui, la production des vignobles de Jade représente 80 000 bouteilles, dont 25 000 pour Fleur de Lisse. Du rouge essentiellement. Au passage, on déguste son nouveau Loup de la Loubière, un vin d'entrée de gamme décliné en rouge (6,50 €) et testé en version rosé et blanc (9 €), au rapport qualité-prix très correct, et son Château La Loubière blanc (25 €), un vin expressif et thiolé produit en série limitée (2400 bouteilles), remarquable. *« Nous devons travailler sur des références un peu confidentielles qui vont nous faire remarquer. »* Caroline Teycheney va planter de la syrah et du chenin pour produire plus de séries limitées.

Dans son top 5 personnel, on trouve les cuvées de Jean-Louis Chave, sur la colline de l'Hermitage, les champagnes Drappier, mais aussi des vins de Sancerre et de provence. Et puis Petrus, à Pomerol. Elle craque également pour les vins de la Rioja.

Elle veut que les saint-émilion reviennent sur les tables le midi et à toutes les occasions. *« Pour cela, nous allons essayer d'obtenir des vins plus fruités, plus gouleyants. Je cherche à produire des jus contemporains, adaptés à la dégustation telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui. »* Ces concessions à l'air du temps œnologique, un tantinet consensuelles, surprennent chez une femme de caractère, catalane et basque par sa mère, auvergnate et béarnaise par son père.

Un lieu de vie locale

Elle s'engage corps et âme dans sa deuxième carrière. Elle organise des dégustations à l'aveugle chez elle, pour évangéliser, pour montrer l'évolution du vin, pour remettre Bordeaux au milieu de la table. *« Le vin, c'est comme les montres, il faut l'expliquer. »* Elle a eu le Covid, a perdu le goût pendant plusieurs jours avant de le retrouver avec plus de sensibilité, plus d'acuité qu'avant.

Sa famille a aussi investi dans une propriété olicole en Catalogne mais Saint-Émilion reste au centre de ses préoccupations. Elle a demandé une licence IV pour son cuvier *« pour en faire un lieu de vie destiné aux locaux. »* On a hâte de découvrir son bistrot. Elle veut développer l'hébergement, loue déjà le Château l'Etampes. Elle fera tout pour que Saint-Émilion redevienne un village où on vit, où on s'amuse. Ce qu'elle aime le plus dans un vin, c'est le souvenir qu'il laisse.

Elle semble ravie d'être à nouveau bordelaise, dans la droite lignée de son arrière-grand-mère, antiquaire à Meriadeck. Sa mère avait une galerie place Gambetta. Elle vendait des tapis. *« Je partais les acheter avec elle à Istanbul. On négociait les prix. J'adorais. »* Les deux femmes lui ont légué le goût de l'art. Elle-même collectionne sculptures et peintures, elle vient de terminer un livre de photos, très réussi, sur le chantier de son cuvier.

Elle compte parmi celles qui pour-

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

LE FIGARO

LE VIN D'AUJOURD'HUI SELON CAROLINE TEYCHENEY

Famille du média : **PQN (Quotidiens nationaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **1613000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

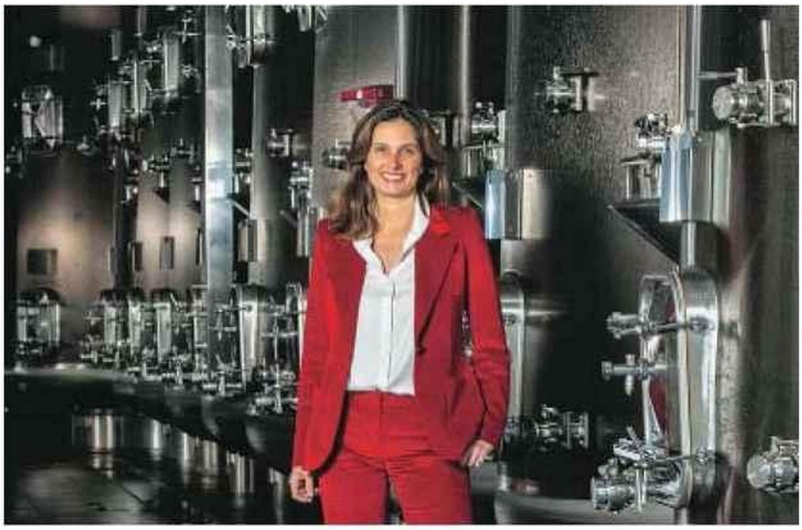
Edition : **Du 12 au 13 fevrier 2022 P.6-7**

Journalistes : **STÉPHANE REYNAUD**

Nombre de mots : **935**

raient faire bouger les lignes du vignoble : *« Au syndicat des vins de Saint-Émilion, pour l'instant, nous ne sommes que trois femmes et soixante messieurs. Mais tout ça va évoluer. Je crois au duo de l'approche homme-femme. »* À suivre. ■

> Nous allons essayer d'obtenir des vins plus fruités, plus gouleyants. Je cherche à produire des jus contemporains, adaptés à la dégustation telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui
>
> CAROLINE TEYCHENEY



Caroline Teycheney a rejoint son père dans le domaine familial, qui comprend le château La Loubière dans l'Entre-deux-Mers et, en appellation saint-émilion grand cru, Château Fleur de Lisse et Château L'Etampe.
STÉPHAN GLADIEU/VIGNOBLES JADE

14

amphores

Le chai de Château Fleur de Lisse dispose des équipements indispensables pour explorer de nouvelles pistes vinicoles

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.