

CHÂTEAU FLEUR DE LISSE

SAINT-ÉMILION

De la biodynamie elle a épousé les pratiques et les thèses avec passion. S'entourant des meilleurs, cette néovigneronne ne fait pas les choses à moitié et va vite. Au Château Fleur de Lisse on a pris la voie royale.

L'entrée – en matière – dans ce grand cru donne quelques sérieux indices : des fleurs tapissant le sol des vignes, des nichoirs, des arbousiers, du thym, du romarin et des pins parasols. Cette végétation rappelle que ce coin ou recoin tutoie ce que l'on nomme la « ceinture méditerranéenne », par ailleurs classée à l'Unesco. Caroline Teycheney, la propriétaire du Château Fleur de Lisse, fait de la biodiversité une raison de vivre si ce n'est d'exister. « *Des arbres se penchent, c'est plus fort, plus fort que tout* », dit la chanson. Mais « *pendant que les champs brûlent...* », Caroline Teycheney n'attend pas que ses larmes viennent...

Son histoire viticole débute à Montussan, au Château La Loubière, en Bordeaux Supérieur. C'est la propriété de son grand-père, André. La Loubière est le lien, le cordon. Pour autant, Caroline fait d'abord carrière dans l'industrie du luxe, plus exactement dans l'horlogerie suisse. En 2015, à 36 ans, elle décide de revenir à Bordeaux. Aux côtés de son père, elle s'occupe de la propriété familiale et investit à Saint-Émilion. Le Château L'Étampe est le premier bébé, suivront le Château Fleur de Lisse et la création de Fontfleurie pour représenter une trentaine d'hectares. Et très vite, la biodynamie est le chemin par lequel Caroline entend s'exprimer. « *Mon père a travaillé dans le BTP avec des constructions très orientées dans le développement durable, il faut dire aussi que mon grand-père a été atteint de leucémie comme beaucoup de vigneron confrontés aux produits chimiques, c'est un tout* », explique la propriétaire avant d'ajouter : « *Je veux transmettre un patrimoine vivant et faire travailler des personnes dans un univers sain.* » C'est toujours très clair et net chez Caroline Teycheney : elle est un tempérament.

Mais elle n'est pas soliste, s'appuyant pour mettre en œuvre ses convictions sur le directeur d'exploitation Nicolas Géré – élève de Jean-Louis Chave – et les consultants Jean-Claude et Jean-François Berrouet, qu'on ne présente plus. On doit éga-

lement citer Dominique Massenet pour l'analyse des sols, l'incorruptible Lilian Bérillon à la sélection du matériel végétal et enfin Margarethe Chapelle, la spécialiste de la « cristallisation sensible », pour analyser la vitalité de la vigne et du sol. À Fleur de Lisse, le vin est sport collectif ! Et la famille Teycheney se donne les moyens de ses ambitions pour délivrer le meilleur.

Dans la foulée, le millésime 2019 a vu sortir de terre un nouveau cuvier au service du vin, adapté au parcellaire et pensé par l'architecte Thomas Chlebowski avec des matériaux durables signés Defranceschi. C'est assurément du grand art, à l'image du Vasarely qui déforme un mur du salon. « *On peut y voir le cosmos, et pourquoi pas la biodynamie...* », confie Caroline dont l'œil pétillant déborde d'intelligence. Au Château Fleur de Lisse, comme sur l'ensemble des vignobles de la famille – nommés Vignobles Jade –, rien n'est laissé au hasard. Partisane du détail, consciente que la somme de ceux-là délivre des vins tactiles, la propriétaire avance avec la précision de l'horlogère. La dégustation des vins des autres a également participé à cette quête du sensible, des nectars de Jean-Louis Chave, déjà cité, à ceux de Marc Kreydenweiss.

En tant que chef d'entreprise, Caroline Teycheney estime que le vigneron n'est pas là pour nourrir la planète mais pour donner du plaisir, en d'autres mots que la qualité passera toujours avant la quantité : « *J'ai ma conscience pour moi mais aussi pour mes salariés et rappelons que nous n'avons rien inventé, nos ancêtres cultivaient la terre sans chimie et ils savaient combien l'influence de la lune et des cycles est primordiale sur notre nature.* » Ce concentré de convictions n'exclut en rien la remise en cause permanente au Château Fleur de Lisse. Caroline assume la partie d'empirisme du métier de vigneron mais qui constitue aussi le supplément d'âme de ce grand cru classé de Saint-Émilion. Il reste à s'y rendre, puisque le château ouvre ses portes pour répondre aux questions et toujours s'en poser de nouvelles. / JEAN-CHARLES CHAPUZET

CHÂTEAU FLEUR DE LISSE 2019

« *Cultivé en biodynamie, assemblage de merlot (95 %) avec un subtil apport de cabernet franc (5 %), élevé en fûts de chêne pendant 18 mois et vinifié avec des levures indigènes, ce 2019 révèle des nuances mentholées, des parfums de framboise, de cacao et des notes épicées. Ses tanins précis nous mènent avec souplesse et grande élégance vers une finale consistante.* »



Nicolas Géré et
Caroline Teycheney