



Gironde

Le vignoble bordelais investit à tout va

DE CEPS EN CAVE Alors que la récolte 2015 est terminée, focus sur ces châteaux qui étrennent leurs nouvelles installations. Exemple à Fourcas Hosten, en AOC Listrac



Caroline Artaud, directrice technique depuis 2010, montre le dernier-né du château Fourcas Hosten, son vin blanc sec 2014. À ses côtés, les cuves en chêne qui servent à vinifier les meilleurs vins rouges. Cas rare, le chai dispose des trois matériaux : cuves en ciment, en inox et donc en bois. PHOTO TH. MORITZ

**DOSSIER RÉALISÉ PAR
CÉSAR COMPADRE**

c.compadre@sudouest.fr

AListrac, au cœur du Médoc, Renaud Momméja avance lentement. Héritier de la famille Hermès, le propriétaire du château Fourcas Hosten (avec son frère Laurent), a de gros moyens financiers mais cela ne l'empêche pas de douter. Quand on découvre un nouveau métier, soumis aux aléas climatiques et aux plafonds de verre tarifaires des catégories viticoles, c'est même salutaire. « Pour la première fois, je sens être sur la bonne voie. Notre premier vin se vend autour de 20 euros la bouteille, c'était la moitié en 2006 lors de l'achat », se souvient cet homme de 52 ans, habitant Toulouse, où il s'occupe aussi d'immobilier.

Une chose est d'investir, l'autre est que le marché reconnaisse les progrès qualitatifs et en paye le prix. Sur le premier volet, Fourcas Hosten est devenu une Formule 1 du Médoc. Des années de travaux et des millions investis pour jouir d'outils techniques ultramodernes, dignes des plus grands crus (1). Au menu, un chai de vinification avec les trois matériaux pour la cuverie : inox, béton et bois. Une rareté en Gironde. Les débats d'experts sur leurs avantages respectifs étant sans fin, toute la gamme est là.

Vinifications figiolées

Ce qui permet à la directrice Caroline Artaud et au conseiller Éric Boissenot de caler au milieu les vinifications en fonction des cépages et des terroirs. Juste à côté, trois chais à barriques en pierre apparente, superbement rénovés. Dans l'un d'eux, le dernier-né de la maison : un blanc sec produit sur deux hectares de vigne. Un complément de gamme et un projet d'entreprise (le blanc demande beaucoup de soins), mais également une tradition locale puisque nombre de châteaux de Listrac en produisent (ces blancs portent l'AOC Bordeaux sur l'étiquette).

Au vignoble, la révolution est aussi en cours : 6 hectares arrachés et replantés (à une densité de 10

000 pieds/ha) qui s'ajouteront aux 33 actuels pour donner à terme une propriété de 40 ha de rouges et quelque 200 000 bouteilles au compteur. Pour les ouvrir, une salle de dégustation moderne et claire est disponible. Pour y accéder, le visiteur traverse un hall avec deux écrans TV qui racontent la propriété. Par la fenêtre, la vue est apaisante sur un parc de 3 ha dont un orme de Sibérie est la vedette.

Beau millésime 2015

« Nous avons un beau millésime 2015 en construction », se réjouit Caroline Artaud.

« Pour la première fois, je sens être sur la bonne voie. Notre vin se vend autour de 20 euros, c'était 10 euros il y a dix ans, lors de l'achat »

Vendangé fin septembre, un merlot tirant 13° se donne à déguster. Le cabernet sauvignon, récolté plus tard, prend corps. Des lots à bichonner avant de passer en barriques (élevage) puis assemblés. Les choix entre premier et second vin se feront là.

En arrivant à la chartreuse, elle aussi complètement restaurée (5 suites et 3 chambres), Renaud Momméja revient sur les aspects commerciaux de cette propriété qui occupe 70 % de son temps (2). « Avant, avec le système de vente en primeur, je n'avais aucune visibilité sur les rentrées financières futures. J'en suis donc sorti pour ne faire que du vin livrable (prêt à boire) », explique l'homme d'affaires. « Travaillant désormais avec quelques négociants motivés sur des marchés précis - France et export - quand arrive décembre, je peux préparer les budgets de l'année suivante. » Il aura fallu dix ans pour gagner en tranquillité.

(1) Travaux dirigés par le cabinet d'architectes Agence de l'Arsenal (Bordeaux).

(2) Chartreuse restaurée par le décorateur hollandais installé à Paris Mickael Coorengeel (4 ans de travaux)



Marquis d'Alesme a l'accent chinois

■ Cas unique en Bordelais, Marquis d'Alesme, 15 ha en AOC margaux (cru classé en 1855), a un chai d'inspiration franco chinoise. Ce château appartient à la veuve d'origine chinoise d'Hubert Perrodo (un Français ayant fait fortune dans le pétrole, décédé en 2006) et à leurs trois enfants. Alors que la famille habite Londres, la fille, Nathalie, s'occupe plus directement de la propriété. « Lors de nos rencontres pour donner corps à ce projet, sa biculture est ressortie comme une évidence », explique l'architecte girondin Fabien Pédelaborde, qui aura travaillé trois ans sur un des plus vastes chantiers viticoles du département : deux ha à aménager de A à Z au cœur du village de Margaux. Sachant que cette propriété acquise en 2006 ne disposait pas de bâtisse (la maison de maître attenante fut conservée par les vendeurs, la famille Zuger), il a fallu partir d'une page blanche.

VOYAGE INITIATIQUE À PÉKIN

« Je suis allé en voyage initiatique à Pékin m'imprégner des monuments et de la culture », raconte celui qui a également mené les travaux du château Soutard, à Saint-Émilion. « Pas question cependant de mettre du rouge partout ! Si l'extérieur des bâtiments est en pierre de taille, d'inspiration française classique du XVIII^e siècle, la Chine est à l'intérieur, sous forme de clins d'œil et détails. »

Direction les chais à barriques disposés en enfilade (le bâtiment fait

80 m de long). Au bas des murs, des frises ressemblant à des vagues en dentelle, portent discrètement des motifs chinois. « Les plafonds à caissons, avec carrés et angles droits, en appellent à la terre dans la philosophie chinoise. Alors que les portes en forme de lune (2,7 mètres de diamètre !) évoquent le ciel. C'est la représentation d'une forme céleste du monde », évoque le professionnel.

« C'est un lieu zen pour travailler au quotidien », complète la directrice du château Marjolaine de Coninck qui « l'appivoise » depuis quelques mois : le millésime 2014 y est élevé en barriques, et sur un seul niveau (ce qui est rare). « Chaque millésime aura son chai, on ne ballotte pas les fûts d'un endroit à un autre. Étant les "berceaux" de notre production, autant les choyer », ajoute-t-elle. Un accouchement en douceur, comme l'impression laissée par ce qui est avant tout un outil de travail.

Dans le cuvier semi-enterré, au-dessus des cuves de vinification en inox, une impressionnante guirlande de ferronnerie met en scène 20 000 écailles en laiton. À mi-chemin entre la rivière (l'eau complète la terre et le ciel) et la queue d'un dragon. Partout dans le bâtiment, un « chiffre d'or, défini à 3,75 mètres, structure l'espace. C'est la taille des caissons au plafond et la largeur des chais est trois fois ce nombre. La numérologie est une passion chinoise ». Fin des travaux au printemps et le public pourra visiter cet ensemble original.



La directrice Marjolaine de Coninck dans le nouveau chai à barriques, avec ses portes en forme de lune. ARCHIVES FABIAN COTTEREAU



Le soutien crucial des aides européennes



La Commission subventionne les investissements. ARCHIVES AFP

FINANCES Bruxelles appuie l'investissement qui améliore la qualité des vins et donc leurs chances de se vendre

Voilà des mesures européennes qui marchent bien. Dans le cadre de la Politique agricole commune (PAC), Bruxelles et les États membres dégagent des budgets conséquents pour financer la filière vin. La concurrence mondiale étant sévère, priorité est donnée aux aides aux investissements pour améliorer la qualité des vins, et donc leur capacité à se vendre sur la planète.

France, Espagne, Italie, Allemagne ou Portugal sont en première ligne. Ces dernières années, Paris recevait aux alentours de 280 mil-

lions d'euros par an. Un plan couvrant la période 2014-2018 est en cours. Vignerons, coopératives, négociants et organisations professionnelles déposent des dossiers instruits par FranceAgrimer, office du ministère de l'Agriculture.

Plusieurs travaux peuvent prétendre à ces subventions. D'abord la restructuration des parcelles (arrachage et replantation). Alors que le coût de l'opération va de 15 000 à 20 000 euros/ha, Bruxelles peut en financer plus de tiers (il existe de multiples critères).

Autre volet : la modernisation des installations techniques (cuverie, chai, stockage...). Suivant les cas et la taille des structures, l'aide peut atteindre 35 % du montant, ce qui est considérable. D'où la vague d'investissements dans tout le vignoble, y compris à Bordeaux où arrivent des dizaines de millions d'euros par an. C'est un « coup de pouce » qui complète des trésoreries rassérénées par les beaux millésimes 2009 et 2010. Dans les salons de matériels comme Vinitech Sifel – tenu en Gironde en décembre des années paires – les constructeurs intègrent, de fait, ces données financières pour inciter à investir.

Bruxelles finance aussi la promotion des vins. Le CIVB, l'Union des grands crus ou l'Alliance des crus bourgeois musclent ainsi leurs budgets. Si les vins bordelais font une grande fête ces jours-ci à Hong Kong par exemple, c'est aussi grâce à ces budgets européens bien utiles. Et donc grâce aux impôts payés par nos partenaires Danois, Hollandais, Polonais ou Allemands.



Chanel investit en Napa (Californie)

Les frères Wertheimer, propriétaires de Chanel, viennent régulièrement en Gironde où ils possèdent deux crus classés : Rauzan-Ségla (Margaux) et Canon (Saint-Émilion). Leur patrimoine viticole s'enrichit avec l'achat de Saint Supéry Estate Vineyards, en Napa Valley, près de San Francisco (Californie). Le vendeur est la famille méridionale Skalli, qui le possédait depuis plus de 30 ans. Puissants dans le secteur viticole à la fin du siècle dernier (avec les vins de cépages en figure de proue), les Skalli se sont depuis complètement désengagés. Leurs actifs français ont été repris par le Bourguignon Boisset en 2011.

Philippe Laquèche chez Mestrezat

Après sept ans à la direction du négoce Yvon Mau, le Bayonnais Philippe Laquèche devient directeur général de Mestrezat Grands Crus. Cet autre négociant, uni avec Cordier depuis 2 000, reprend son indépendance et ne se consacrera qu'aux grandes bouteilles. Alors que Cordier sera actif sur les vins de marque. C'est la stratégie mise en place par le groupe coopératif InVivo, propriétaire de l'ensemble depuis juin. D'autres recrutements sont attendus « pour avoir du sang neuf » explique Thierry Blandinières. L'ancien patron de Delpéyrat dirige désormais InVivo (5,7 milliards d'euros de chiffre d'affaires) et préside les deux sociétés bordelaises qui faisaient ensemble 35 millions d'euros de CA l'an passé.



Alain Ducasse servira du Château Latour. ARCHIVES PH. PARIS

Château Latour au verre chez Ducasse

Le château Latour (AOC Pauillac, cru classé en 1855) mène une opération originale au restaurant d'Alain Ducasse, au Plaza Athénée (Paris). Du 5 novembre au 18 décembre (les jeudis et vendredis), seront proposés au déjeuner le millésime 1999 du premier vin et le 2005 du deuxième (Les Forts de Latour). Il faut les moyens : pour le premier, la bouteille est à 745 € et le verre à 125 € (servi avec le système du Coravin). Pour le second, c'est respectivement 270 et 45 €. Fait unique, les bouteilles seront préparées à l'avance (longue décantation) si la demande est faite à la réservation (au moins 3 h avant le repas). Une dégustation comme au châteaux réels. Au plan national, le total est à 47,6 millions d'hl (+ 4 % sur la moyenne).

Un musée en 2016 à Chasse Spleen

Cette propriété de 104 ha de vigne en AOC Moulis est historiquement ouverte sur l'art. Une passion de leurs propriétaires, Jean-Pierre Foubet et son épouse Céline Villars-Foubet. Pour l'été 2016, un musée de 300 m² sera ouvert au public. Les travaux sont en cours. L'art contemporain sera à l'honneur. Une première en Bordelais.

teau. Dans ce restaurant, le menu déjeuner est à 210 euros.

Un millésime 2015 plutôt abondant

La dernière estimation de récolte du ministère de l'Agriculture - remontant au 1^{er} octobre - pronostique 5,7 millions d'hl en Bordelais. Soit + 5 % sur la moyenne quinquennale (récoltes 2010 à 2014). Sur le terrain, alors que la vendange est terminée, nombre d'acteurs soulignent les bons rendements. On attend les déclarations officielles fin novembre pour connaître les



Le domaine de Chasse Spleen ouvrira un musée à l'été 2016.

ARCHIVES O. D.