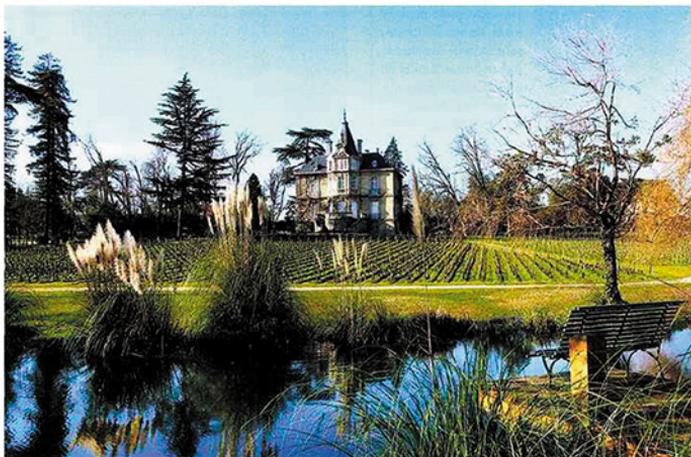


DÉSIRS
VIN



Un petit château de rêve pour Les Carmes Haut-Brion. Le futur chai, conçu par Philippe Starck et l'architecte Luc-Arsène Henry, est en début de construction. La première pierre a été posée la semaine dernière par l'ancienne championne de tennis Amélie Mauresmo.

Un vignoble dans la ville

Un nouveau chai signé Starck pour Les Carmes Haut-Brion

Le Château Les Carmes Haut-Brion, grand vin des Graves, fleuron de l'appellation Pessac-Léognan, a été racheté par le Groupe **Pichet** en décembre 2010 pour 18 millions d'euros. Une acquisition que le groupe immobilier, fondé et dirigé par Patrice Pichet depuis 1988 en Aquitaine, continue de valoriser avec la restructuration de la propriété, la construction d'un nouveau chai imaginé par Philippe Starck, l'agrandissement du vignoble pour la création de la seconde étiquette... Passionné par le vin - de Bordeaux essentiellement - Patrice Pichet se réveillait chaque matin en rêvant d'acquérir un domaine bordelais. En 2010, l'espoir devient réalité. Il achète les 4,7 hectares de vignes et les 4 hectares de parc, situés au sein de la ville. « C'est le seul vignoble du Bordelais à posséder des parcelles de terre sur la

commune de Bordeaux, et à y avoir son adresse postale, au 20 rue des Carmes » exulte Guillaume Pouthier, directeur général de la propriété depuis 2012.

Afin de produire un vin de qualité exceptionnelle, Patrice Pichet ne se donne aucune limite. « Tout est mis en œuvre pour redonner ses habits de lumière à la belle endormie », précise Guillaume Pouthier. Avec Stéphane Dereoncourt, conseil de la propriété depuis 2009, il commence par morceler les vendanges pour mieux identifier le terroir afin que chaque parcelle viticole soit amenée à maturité idéale. Et l'idée de germer : celle d'investir dans un cuvier parcellaire. La construction devrait s'achever en avril 2015. En attendant, la propriété se dote d'un cuvier parcellaire éphémère afin d'optimiser les 2011, 2012 et 2013. « Nous avons énormément travaillé la partie viticole, selon notre conception d'un grand

vin : équilibre, complexité, race. Le côté racé provient essentiellement du cabernet franc, dont la forte proportion dans l'assemblage est une rareté en Pessac-Léognan. Il apporte un toucher de bouche suave, précis, dense », poursuit Guillaume Pouthier.

Le tri des raisins est draconien. Les baies utilisées sont soit « en

grains ronds » (quand les rafles ne sont pas suffisamment mûres, on ne garde que le grain rond) soit en grappes entières lorsque les rafles sont à parfaite maturité (bien rouges ou lignifiées).

Le Château Les Carmes Haut-Brion est issu des vignes du centre-ville, âgées d'une quarantaine d'années en moyenne, idéales pour produire un vin remarquable. En 2011, Patrice Pichet rachète des vignes plus jeunes à l'extérieur de Bordeaux afin d'élaborer Le Clos des Carmes Haut-Brion, la seconde étiquette. « J'insiste sur le terme étiquette : il ne s'agit pas là d'un second vin, puisque Le Clos provient de parcelles qui lui sont totalement dédiées », appuie Guillaume. En 2013, rachat de 17 hectares de terres dont 12 de vignes, arrachées et replantées sur la commune de Martillac. Les raisins qu'elles produiront dans trois ans entront également dans la composition du Clos des Carmes.

NOTRE COUP DE CŒUR

Les Carmes Haut-Brion 2012



Arômes de baies rouges et noires, bouche fondante et suave, complexe et racée (40 % de cabernet franc). Environ 60 € chez les cavistes (05.56.93.23.40 ; www.les-carmes-haut-brion.com).

VALERIE FAUST