



## Trajectoire Château Les Carmes Haut-Brion

# Le chai se devait à l'évocation, au minimum, une intuition, un reflet

**E**n 2010, Patrice Pichet s'est porté acquéreur du Château Les Carmes Haut-Brion avec l'objectif de faire de cette propriété unique de 10 ha un véritable joyau enchâssé dans la ville de Bordeaux. Pour accueillir et façonner les nouveaux millésimes dans les meilleures conditions, il était essentiel de doter le Château Les Carmes Haut-Brion de nouveaux équipements à la hauteur des ambitions qualitatives de ce prestigieux vignoble de Pessac-Léognan. À la tête de l'important groupe immobilier familial, Patrice Pichet, grand amateur de vins, mais également de design et d'architecture, s'est tout naturellement tourné vers les signatures du créateur Philippe Starck et de l'architecte Luc Arsène-Henry. Ils se voient ainsi confier la conception et la réalisation d'un ensemble architectural comportant un nouveau cuvier, un chai d'élevage et des espaces réceptifs. Les travaux, qui ont débuté en janvier 2014, se sont achevés pour les vendanges 2015 permettant à ce millésime d'en tirer pleinement profit. L'entrée du Château Les Carmes Haut-Brion a ensuite été réaménagée afin d'ouvrir la propriété sur la ville.

« Ambitieuses et singulières, les nouvelles installations qui ont vu le jour sont conçues pour incarner toute la passion que nous avons pour le Château Les Carmes Haut-Brion. Je suis très heureux et très honoré que Philippe Starck et Luc Arsène-Henry aient accepté de concevoir notre chai. Ce projet est la signature forte et emblématique de la nouvelle page qui s'ouvre ici » nous explique Patrice Pichet.

### L'esprit du vin...

« Le vin est une magie, son élaboration une science, notre relation est sentimentale, sa structure est une abstraction, son effet un vertige, sa connaissance une culture, sa robe est virtuelle. On ne peut utiliser que le langage de l'immatériel, du mental pour conter le vin. Sa maison se devait à l'évocation, au minimum, une intuition, un reflet. La merveille des Carmes Haut-Brion méritait cette cohérence. J'espère que nous n'avons pas démerité » nous confie Philippe Starck. Luc Arsène-Henry insiste sur l'aspect technique :

« nous avons cherché avant tout à faire de ce chai un outil efficace. Si la technique est un dû : l'architecture et le design sont des arts, ils se doivent d'y apporter l'émotion. Telle une lame tombée du ciel dans une futaie précieusement conservée, au cœur d'une coulée verte séparant en son milieu les deux flancs couverts de vigne en contrebas du château, le nouveau chai distribue sur quatre niveaux dégressifs toutes les activités d'accueil et techniques indispensables. Exempt de toute gesticulation architecturale, il exprime à l'image de son vin finesse et élégance. Représentant emblématique du seul grand cru bordelais dans l'enceinte de Bordeaux, le chai du Château Les Carmes Haut-Brion se devait de rappeler par sa symbolique, son appartenance au passé historique de la cité. Transporté pendant des siècles par bateaux aux quatre coins du monde, le vin de Bordeaux a donné à son port et à sa ville une renommée mondiale. »

### Le chai...

L'ouvrage occupe une surface de près de 2000 m<sup>2</sup> et répartit sur quatre niveaux les activités réceptives et techniques. Le chai d'élevage, qui accueille 300 barriques, et la cave du château sont enterrés sous le niveau de la surface du plan d'eau afin d'éviter toute fluctuation de température et d'hygrométrie tout en préservant la qualité de l'air et l'autonomie énergétique. Au second niveau, un espace de 200 m<sup>2</sup> est dédié à la réception des vendanges et communique directement avec un cuvier de 1200 hectolitres maintenu dans des conditions de gravitation naturelle. Les cuves, de formes différentes, alternent entre 3 matériaux : le bois, l'inox et le béton, s'adaptent au mieux à la vinification des différents cépages et terroirs du Château. L'artiste Ara Starck, fille du créateur, a réalisé une peinture originale sur la cuve n°18, inaugurant une démarche artistique chère au Groupe Pichet et à son président. Chaque année un artiste dont les valeurs et le travail résonnent avec le chai, habillera de son art une des cuves. La salle de dégustation est aménagée au niveau supérieur, avec vue sur le cuvier. Une terrasse panoramique de 350 m<sup>2</sup> permet d'embrasser l'ensemble du domaine.



Cet ouvrage architectural unique ancré dans le XXI<sup>ème</sup> siècle, l'histoire du Château des Carmes Haut-Brion, seul château à être situé dans la ville de Bordeaux, au 20 rue Carmes.



Luc Arsène-Henry, Patrice Pichet, Guillaume Pouthier et Philippe Starck



## L'architecture du minimum...

Le concept privilégie l'efficacité technique des installations afin de placer le vin au cœur du projet architectural. Seule une construction hautement technologique peut soutenir le talent du maître de chai et faire jaillir le mystère du vin. Ce mystère, couleur de sang et de passion, si profondément ancré dans l'humain et si près de la chair. « *Le vin qui est l'aboutissement d'un savoir humain empirique et malgré tout exact, est si extraordinaire, si magique qu'il n'a pas besoin d'un geste architectural. Aussi pour respecter son mystère, nous devons aller vers le minimum, le minimum d'un chai avec ses espaces pour abriter les cuves et les barriques* » savoure Philippe. Le chai du Château Les Carmes Haut-Brion est une lame de métal brut plantée dans le terroir. Sans référence d'échelle, de temps ou de culture, cette construction poussée vers le minimum est aux antipodes d'une architecture humaine contraignante et ostentatoire. Ici, l'apport de la Nature supplante celui de l'Homme, et ancre le chai dans le vignoble. Dans une volonté de sanctuariser le lieu par un élément naturel vital, le bâtiment est entouré par l'eau tel un volant d'inertie thermique qui permette au vin de traverser toutes les saisons et toutes les températures sans être jamais affecté. Les matériaux privilégiés, techniques et bruts à la fois - béton matricé, verre et métal - sont théâtralisés par des jeux de lumière spectaculaires et une structure épurée de tout point porteur. « *Cette lame de métal brut a-t-elle été poussée vers les éthers par les forces telluriques ou est-elle tombée ici venue d'ailleurs ? C'est une magie enceinte d'un miracle d'où sortira l'extraordinaire. Cette lame n'est pas frontale mais légèrement inclinée sur laquelle le regard glisse. Telle une confrontation harmonique entre la Nature et le génie humain, elle se fond et se confond avec l'eau, la terre et l'écorce des arbres alentour. Elle est le produit de l'amélioration de la Nature par l'intelligence de l'homme, elle est l'expression de la pure intelligence de la Nature.* » Le parc du Château Les Carmes Haut-Brion, authentique et prestigieux, a également fait l'objet d'importants travaux : l'ensemble de la propriété se dévoile au travers d'une nouvelle entrée. Les systèmes hydrauliques des bassins d'agrément et de la fontaine du XV<sup>ème</sup> siècle ont également été réhabilités. Au-delà de l'aspect esthétique, cette reconstitution des zones humides du château permet de réguler les eaux de ruissellement et de protéger la biodiversité propre au lieu.

## Un vignoble urbain unique...

Si le vignoble était historiquement hors les murs, il est aujourd'hui entouré par la ville et constitue désormais un véritable vignoble urbain clos de murs. Cette situation de vignoble de ville est très intéressante : le milieu urbain propose un climat moins froid, donc moins gélif, et plus propice à une meilleure maturité de la vigne. Par ailleurs, le parc paysager entretient un écosystème accueillant pour les prédateurs des insectes nuisibles pour la vigne. Autre singularité de ce vignoble, son encépagement de 40 % de cabernet franc et de 18 % de cabernet sauvignon, complété de merlot. Le terroir s'étend, en outre, sur deux coteaux séparés par le lit d'un cours d'eau, le Peugue, où les sols sont constitués d'un mélange, en proportions variables, de grave, d'argile et de sable. L'alliance du terroir et du microclimat ambiant contribue indéniablement à l'élégance et la finesse des vins du Château Les Carmes Haut-Brion. Les vignes sont âgées de 41 ans en moyenne avec une densité de 10000 pieds à l'hectare.

La viticulture utilisée pour l'élaboration des vins est dite raisonnée et suit des méthodes traditionnelles. Depuis 2009, le travail des sols est entièrement biologique (uniquement des produits naturels) dans le plus grand respect du terroir et de l'environnement. Les vendanges sont faites à la main et les tracteurs seront remplacés progressivement par des chevaux. La vinification, depuis 2012, s'opère en grains ronds avec une petite proportion de rafles dans des cuves allant de 21 à 86 hectolitres. L'élevage s'effectue en barriques en bois (à 80 % neuves) et dure de 18 à 24 mois.

## Le vin...

Grâce à un assemblage d'exception, le vin du Château Les Carmes Haut-Brion exprime l'équilibre parfait entre le cabernet franc pour l'élégance et la finesse, le cabernet sauvignon pour la puissance et le merlot pour la rondeur. La forte proportion de cabernet franc dans le grand vin lui confère un style unique, particulièrement raffiné, avec un fruit frais doté d'un grand éclat. Une note florale constante accompagne ainsi des structures très fondues et une fraîcheur permanente. ■

Photos © Philippe Labeguerie

