





Le chai du château des Carmes Haut-Brion, à Pessac-Léognan, signé Philippe Starck. PHILIPPE LABEGUERIE

Patrice Pichet: « Philippe Starck a compris nos contraintes »

ENTRETIEN À Bordeaux, le propriétaire des Carmes Haut-Brion se dote d'un chai futuriste élaboré par le célèbre designer.



A

PROPOS RECUEILLIS PAR
FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

Pessac-Léognan, à côté de Bordeaux, le château des Carmes Haut-Brion, propriété du groupe Pichet, vient de se doter d'un nouveau chai pour vinifier les vins du domaine. Un superbe bâtiment en forme de navire dessiné par Philippe Starck, qui devrait aider à faire encore progresser les vins et installer la marque des Carmes Haut-Brion tout en haut de l'appellation. Retour avec Patrice Pichet sur la genèse du projet et son goût du vin.

LE FIGARO. - Vous allez inaugurer le 24 juin prochain le nouveau chai des Carmes Haut-Brion, domaine que vous avez acquis en 2010. Est-ce l'aboutissement de votre investissement ?

Patrice PICHET. - Non, il reste encore tellement de choses à faire. Je souhaite que le château puisse produire un grand vin. Je suis en mode obsessionnel sur ce sujet. Cela passe par la construction de la marque, qui prendra du temps. Mais en tout cas, ce chai constitue une étape importante dans la vie des Carmes Haut-Brion. Ce nouvel outil va nous permettre de continuer à progresser.

Comment s'est déroulée la conception du chai ?

Le projet a débuté en 2012, lorsque j'ai rencontré l'architecte Luc Arsène-Henry par l'intermédiaire de la famille Triaud (*Patrice Pichet est administrateur des Girondins de Bordeaux dont Jean-Louis Triaud, également propriétaire du Château Saint-Pierre, est président, NDLR*). Ami de Philippe Starck, Luc Arsène-Henry lui a proposé le projet. Philippe Starck n'avait qu'une exigence : que l'environnement du chai soit dans une philosophie bio. Nous étions en phase avec cette idée. Le lieu s'y

prête, et respecter l'environnement est devenu indispensable tant pour les consommateurs que pour l'équipe. Nous sommes le seul vignoble dans Bordeaux, nous nous devons d'être exemplaires à ce titre.

Philippe Starck s'est-il plié facilement aux contraintes de la conception d'un chai ?

Ce fut un grand plaisir de travailler avec lui. Philippe Starck est très ouvert au métier du vin, il a donc facilement compris nos contraintes. J'avais établi un cahier des charges que lui et Luc Arsène-Henry ont mis en œuvre dans un geste architectural très fort. En créant un chai en forme de navire, il rappelle



PATRICE PICHET

« Ce chai en forme de navire rappelle le commerce du vin »

que c'est le commerce du vin, qui s'est effectué durant des siècles par la mer, qui a forgé Bordeaux et son histoire. Surtout, nous disposons désormais d'un superbe outil qui va nous permettre de vinifier 1200 hectolitres, répartis en 23 cuves de 40 à 80 hectolitres pour pouvoir travailler en intraparcellaire. Nous avons décidé d'avoir trois formes de cuves (tronconiques, ovoïdes et tronconiques inversées) dans les trois matériaux traditionnels : Inox, bois et béton.

Revenons à la genèse de l'histoire.

Comment s'est déroulée l'acquisition des Carmes Haut-Brion ?

J'avais commencé à visiter des châteaux dans le Bordelais dans l'optique d'en acheter un, mais rien de ce que j'avais pu voir ne m'avait réellement emballé. Un jour, par l'intermédiaire du courtier en vin Valentin Lillet, je fus accueilli aux Carmes par Caroline Chantecaille, la propriétaire des lieux. Il faut dire qu'entre-temps j'avais acheté

un terrain d'un hectare jouxtant le château et sur lequel, après avoir échoué à finaliser un programme immobilier, j'avais fait construire ma maison. C'est donc comme voisin que j'ai découvert pour la première fois le château. La magie a opéré immédiatement. Mais le domaine n'était, alors, pas à vendre. Le problème, c'est que ma chambre donne sur les vignes de Carmes. Chaque matin, lorsque les volets s'ouvraient, je voyais le domaine de mon lit. Pendant deux ans, c'était devenu obsessionnel, j'y pensais tous les jours. Jusqu'au moment où, finalement, le domaine a été mis en vente.

Mais vous aviez en face de vous un sacré concurrent ?

Effectivement, le prince Robert de Luxembourg, propriétaire du Château Haut-Brion, avait déjà fait une offre à la famille propriétaire. Son but était de reconstituer le domaine d'origine de Haut-Brion. Je suis allé jouer un coup de poker avec la famille Chantecaille. J'ai fait une surenchère en ne leur laissant que quelques jours pour réfléchir. Ils ont accepté mon offre et nous avons signé le 24 décembre 2010.

Vous avez rapidement décidé de travailler avec Stéphane Deroncourt pour vous aider à faire les vins ?

En fait, Stéphane travaillait déjà pour le domaine au moment du rachat. C'est vraiment quelqu'un d'impliqué sur la propriété. Je me souviens que quelques mois après l'acquisition, il m'avait téléphoné un dimanche soir à 20 h 30 pour me passer un savon, en m'expliquant que rien n'allait dans la propriété, que l'équipe en place n'était pas impliquée dans ce qu'elle faisait et qu'il fallait absolument que je reprenne les choses en main. Comme je lui fais confiance à 100 %, nous avons décidé de recruter un nouveau responsable du domaine. C'est comme cela que j'ai rencontré en 2012 Guillaume Pouthier, pour qui j'ai eu un véritable coup de cœur professionnel. Il travaillait à l'époque chez Chapoutier et Ferraton à Tain-l'Hermitage. Il a tout de suite adhéré au projet des Carmes Haut-Brion.

Votre passion pour le vin vient-elle de votre enfance ou est-elle plus récente ?

J'ai commencé à m'intéresser au vin aux alentours de 30 ans. Mais c'est rapidement devenu une passion. Je me suis constitué une cave, qui atteint aujourd'hui plusieurs milliers de bouteilles. Au début, bien sûr, j'étais très bordelais. Puis, au fur et à mesure que mon palais s'affinait, je me suis intéressé à d'autres régions. Mon amie Amélie Mauresmo m'a initié aux vins rouges de Bourgogne. Et mon goût me dirige de plus en plus vers les blancs. Bourgogne, bien sûr, mais aussi Alsace et Loire. Mais toujours, je reviens vers les vins de Bordeaux. J'ai, par exem-

ple, un siècle de millésimes de Mouton-Rothschild, ou encore une très belle verticale d'Yquem, dont le plus ancien millésime est de 1903.

Certains sont plus Beatles que Rolling Stone. Vous êtes plus Mouton que Lafite ?

Exactement. Mon premier amour a été Mouton Rothschild et ce vin reste mon chouchou. Mouton 1987, par exemple, est un véritable monument. Mon deuxième amour est Yquem. 1937, 1967 et 1997, quelle trilogie ! À l'inverse, j'ai bu très peu de Lafite Rothschild. ■



Le château des Carmes Haut-Brion, propriété du groupe Pichet. PHILIPPE LABEGUERIE