



LE STARCK SYSTEM AU CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION

Le nouveau chai du château Les Carmes Haut-Brion a été inauguré fin juin par le meilleur monde bordelais qui s'est partagé les héros de la fête. Mais nous étions passé avant. Interview de Philippe Starck, concepteur de ce chai extraordinaire



Un chai, maintenant ?

Il faut du courage et des vieux comme nous (Philippe Starck et Luc Arsène-Henry, l'architecte du projet, ndlr), qui ont déjà beaucoup fait, pour se mettre en arrière et laisser passer l'esprit du vin. Le vin est avant tout un esprit. On a donc beaucoup travaillé pour qu'il n'y ait rien, un rien puissant, une lame à la couleur exacte de l'eau, de la terre, de l'écorce des arbres alentour. On ne sait pas si ce sont les forces telluriques qui l'ont poussé vers les éthers ou si elle est tombée ici venue d'ailleurs. C'est une magie enceinte d'un miracle. On n'a pas besoin d'être démonstratif lorsqu'il s'agit de quelque chose d'aussi extraordinaire et magique que le vin, qui est l'aboutissement d'un savoir humain empirique et, malgré tout, exact. Il faut partir du minimum, des surfaces pour abriter des caves et des barriques.



*Ci-dessus, de gauche à droite : Luc Arsène-Henry, l'architecte qui a rendu tout possible. Patrice Pichet, géant du BTP, propriétaire du château, grand initiateur et supporteur du projet. Guillaume Pouthier, remarquable vinificateur, est le patron du cru. Philippe Starck, le concepteur de chai incroyable.
À droite : Jean-Pierre Papin en grande conversation avec Amélie Mauresmo. L'un et l'autre sont de grands amateurs de beaux vins et Patrice Pichet soutient l'association caritative Neuf de cœur présidée par notre JPP national.
Au-dessus : Philippe Starck et Alain Juppé. Le maire de Bordeaux est aussi là parce que Les Carmes Haut-Brion est le seul vignoble dont l'adresse est à Bordeaux.
En haut : Le cuvier du nouveau chai, design minimaliste et usage optimisé.*



**« Sans le vin,
je serais sans doute
encore plus rasant
que je ne le suis. »**
Philippe Starck

Le chai du château Les Carmes Haut-Brion. Sorte de nef aux faux airs de cuirassé du XIX^e siècle, ce bâtiment posé dans un étang accueille cuvier de vinification, chai à barriques et salles de dégustation. C'est aussi fonctionnel que c'est beau.

J'ai ajouté des angles de fuite pour que le regard s'échappe. Et puis il y a eu toutes ces conversations avec Guillaume Pouthier, un homme extraordinaire que j'adore, pour que cette machine fonctionne.

Certaines cuves ont, elles aussi, des formes inédites.

Ce sont des cuves tronconiques inversées sur un socle, un peu comme des verres à pied.

Vos créations concernent tous les registres du quotidien, se déplacer, travailler, dormir, se laver, manger. Et boire.

Oui, mais je n'ai jamais pu dessiner un meilleur verre à vin que ce qui existe déjà. C'est l'un de mes échecs. Un verre n'est pas "dessinable", c'est un volume transparent, une machine à tromper les yeux et l'esprit. Tout ce qu'on peut rajouter est néfaste, couleurs, motifs, formes.

Vous êtes un grand amateur de vin ?

Un amateur très particulier. Autant ma femme Jasmine est dans l'académisme, autant je suis dans l'exploration. Jasmine possède de vraies connaissances et aime les bons grands vins. Moi, j'ai été le premier, il y a vingt-cinq ans, à dis-

Luc Arsène-Henry évoque un « bateau contemporain à l'étrave inversée », amarré au cœur de la pièce d'eau qui sépare les deux versants du vignoble ?

Ce n'est pas un bateau. Ce chai est sur l'eau un peu par hasard. Il l'est parce que tout autour, il y a les vignes du domaine et que nous n'avions que cette surface disponible pour le construire.

Mais sa silhouette évoque les nombreux bateaux que vous avez dessinés ?

Chacun y voit ce qu'il veut, mais ce n'est pas un vaisseau fendant les vignes. Le seul dessein a été d'être efficace et un minimum puissant.

Vous travaillez extrêmement rapidement, au point de « n'avoir plus qu'à imprimer », dites-vous. Et pour ce chai ?

Pareil. La lame était une évidence pour moi, partagée avec Luc.

tribuer des vins et des champagnes bio, via ma compagnie de nourriture bio OAO. Je suis le plus grand collectionneur de vins sans sulfite au monde. Quand je les ouvre, certains ont des nausées à table. Mais je continue, j'essaie de comprendre.

Vous avez revisité le fameux verre Harcourt de Baccarat, transformé un entrepôt de vins de Bilbao en complexe culturel, inventé un spray qui donne la sensation de l'ivresse sans l'alcool. Avec ce chai, vous participez d'une certaine manière à la création du vin. Vous rêveriez d'en produire ?

Ah oui, j'adorerais. Peut-être un jour. On a failli acheter dans le sud-est. Je sais exactement ce que je veux. J'achèterais du carmes-haut-brion pour ma femme et je produirais pour moi un vin totalement naturel, instinctif, paysan, sourcé, de terroir, pas plus de 11°. Un vin que je serai seul à boire. ■

Propos recueillis par Béatrice Brasseur.