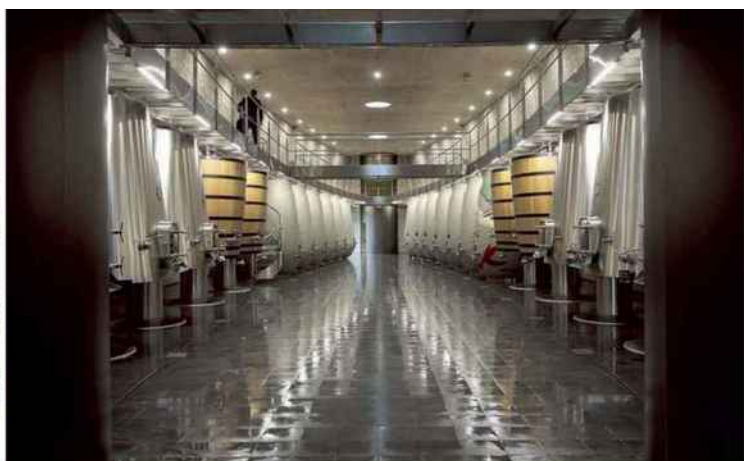




ARCHI



Une lame de 80 mètres de long, 18 de large, 7,50 de haut pour la partie émergée, autant dessous. En haut à droite, le cuvier du nouveau chai.



De gauche à droite, l'architecte Luc-Arsène Henry, Patrice Pichet géant du BTP, propriétaire du château, Guillaume Pouthier, vinificateur et patron du cru et Philippe Starck, concepteur de cet incroyable chai.

LAME ET L'ESPRIT LES CARMES HAUT-BRION



GUILLAUME POUTHIER ORCHESTRE LA MÉTAMORPHOSE DE CE PESSAC-LÉOGNAN.
LE DESIGNER PHILIPPE STARCK ET LUC ARSÈNE-HENRI, ARCHITECTE DU PROJET, CELLE DE LA PROPRIÉTÉ,
DÉSORMAIS DOTÉE D'UN CHAI EN LAME DE COUTEAU QUI NE RESSEMBLE À NUL AUTRE.

► BÉATRICE BRASSEUR

Trente-cinq ans que le designer secoue les habitudes, pour ne pas dire l'ennuyeux, qu'il invente des objets énigmatiques dans leur forme, parés de noms à coucher dehors, avec toujours ce décalage entre l'énoncé, l'annoncé et l'obtenu, entre le dessin et le dessin. Même approche ici à Bordeaux. Vous voyez vaguement se profiler un bateau ? « C'est un rien puissant, une lame, une ombre », le graphomane qui dessine justement plus vite que la sienne livre une définition de son chai en trois mots qui font mouche et s'éclairent magnifiquement lorsqu'on se trouve devant l'ouvrage : 80 mètres de long, 18 de large, 7,50 de haut pour la partie émergée, autant dessous. La lame en aluminium irisé s'est glissée furtivement dans

le vignoble des Carmes Haut-Brion. Ses parois lisses ont la couleur changeante des écorces et reflètent le balancement des frondaisons. De côté, la silhouette effilée n'est jamais entièrement dévoilée, c'est un attirant jeu de lignes de fuite, un coup d'éclat dissimulé dans un théâtre d'ombres et de verdure. Vu de face, sur la passerelle qui traverse la pièce d'eau, le chai présente son étrave. Effet visuel saisissant : aucune masse, aucune lourdeur, l'emprise réelle du chai sur le terrain est purement et simplement annulée. Il y a là pourtant 2 000 m² répartis sur quatre niveaux reposant sur cinquante pieux de béton plantés dans l'argile. À l'intérieur, les volumes sans aucun pilier (le poids de la structure est supporté par les côtés) soulignent la forme carénée du chai. Starck récuse obstinément l'analogie avec un vaisseau échoué au milieu des vignes (Guillaume Pouthier évoque



DES CHIFFRES ET UN HOMME

2 000 m² sur quatre niveaux, 80 mètres de long sur 20 de large sans aucun pilier. Enterrés sous le niveau du plan d'eau, le chai d'élevage (300 barriques) et la cave du château. De plain-pied, la réception des vendanges (200 m²), le cuvier de vinification gravitaire (400 m²) pour 900 hl doté de 23 cuves bois, inox et béton de 30 à 60 hl de formes différentes. Au niveau supérieur, la salle de dégustation avec vue sur le cuvier. Un toit terrasse panoramique de 350 m². Le mur d'enceinte de la propriété est percé d'une grille pour permettre la vue depuis l'extérieur. Voici le bijou à 10 millions d'euros voulu par Patrice Pichet. À 50 ans, en 2010, ce passionné de grands vins (superbe cave personnelle) est entré avec éclat dans le club des patrons propriétaires de vignobles en rachetant Les Carmes Haut-Brion à la famille Chantecaille-Furt pour l'astronomique somme de 18 millions d'euros. Cinq hectares en AOC pessac-léognan, à cheval sur les communes de Bordeaux (ce qui en fait le seul château bordelais), Pessac et Mégnac, agrémentés d'un parc boisé classé de quatre hectares et d'un joli château. En 2012, le fondateur du groupe immobilier qui porte son nom (555 M€ de volume d'affaires, 1 000 collaborateurs en France) a acquis dans la même appellation, pour quelque 2 millions d'euros, 5,6 hectares du château Le Thil Comte Clary (le reste du vignoble et la chartreuse appartiennent aux propriétaires de Smith Haut Lafitte). Et les 17 hectares rachetés en 2013 au château Haut Nouchet à Martillac ont été replantés et dotés d'un nouveau chai opérationnel pour la vinification du Clos des Carmes Haut-Brion 2016, son autre étiquette (100 000 bouteilles espérées). **B.B.**

quand même un hommage au commerce maritime qui a porté Bordeaux partout dans le monde, mais flirte avec celle de la nef, au sens religieux : niche et bougies votives et cierges électriques dans le chai à barriques, table de dégustation haute comme un autel pour célébrer le vin... Bien sûr, on est aux Carmes.

Dedans comme dehors, la sensation d'épure perdure. Béton brut lisse ou matricé, aluminium mat, verre, et le château sur sa butte cadré comme un tableau depuis l'espace d'accueil et de réception des vendanges, qui ouvre sur le cuvier. Tout le technique enterré, dissimulé. Un rendu visuel extrêmement simple pour un outil très complexe, on n'est pas dans la démonstration techno. Six cuves en inox monoblocs sans soudure en forme de verres à pied, quatre cuves bois tronconiques inversées et treize cuves béton "en forme de gouttes d'eau". « On élève nos vins sans soutirage, en réduction complète pour garder tous les arômes et on termine l'élevage sur lies pour nourrir les vins, leur donner plus de volume en bouche », explique Guillaume Pouthier. « La forme de goutte crée un vortex qui fait naturellement tourner le vin et dégrade les lies. » L'une de ces cuves, la n°18, est peinte par Ara Starck, la fille de Philippe (auteur de la bouteille sculptée et sans étiquette de la cuvée 6840 du domaine Les Esprits Saints, ndr). « Chaque année, nous donnerons carte blanche à un artiste pour exprimer sa vision du lieu sur une cuve et son œuvre sera représentée sur la contre-étiquette. » Clin d'œil sans doute à Mouton Rothschild, l'un des vins préférés de Patrice Pichet, le propriétaire des Carmes Haut-Brion. Ara a représenté les crasses de fer qui donnent cette teinte rouge aux sols, le végétal en vert, les

éléments non maîtrisables (pluviométrie, lumière) en blanc et symbolisé l'homme qui tente de tout contrôler par ces mains qui embrassent. Dans treize ans, si elle le souhaite, Ara pourra réintervenir – ou pas – sur son œuvre. Idem pour tous les artistes. « L'idée est d'animer ce cuvier et de faire vivre cette collection. » Quelques cuves minuscules servent aux "expérimentations" de Guillaume Pouthier, 100 % de grappes entières par exemple. 2015 détient déjà le record avec 45 à 50 % de grappes entières.

Le niveau inférieur, enterré et sous l'eau, abrite le chai d'élevage (18 à 24 mois) et le chai à malo (en barriques et en jarres qui subliment la pivoine et l'iris des cabernets francs, assemblés au dernier moment). La forme du lieu évoque « le profil du vin en bouche, serré au départ, qui se courbe progressivement pour se resserrer sur un point à la fin », souligne Pouthier. Le point ici, c'est la wine-box qui fonctionne comme un juke-box et symbolise le partage. On choisit un vin, on tape le code, on ouvre. Au choix, carmes-haut-brion 1970 et 2010, un champagne Roederer avec l'étiquette de Starck, yquem et mouton, les vins favoris de Patrice Pichet, tous les premiers grands crus. Guillaume Pouthier a aussi choisi des vins « trublions », ceux qui se différencient. « Ces vins là sont singuliers, comme le nôtre. Un côte-rotie du domaine Jamet, grappes entières, un clos-des-papes de Paul-Vincent Avril à Châteauneuf-des-Papes, vinification multicépages, une cuvée Vendanges Entières de Vincent Pinard à Sancerre et le plus grand vin blanc du monde, celui de Lalou Bize Leroy, un monument ». Derrière la wine-box, l'œnothèque des Carmes Haut-Brion. On se retourne, un rai de lumière court au-dessus des barriques et accompagne la courbure du chai jusqu'à son extrémité, un cierge en ligne de mire. Netteté du trait dans l'espace pour vin ourlé, ciselé. On remonte de deux niveaux. Le regard des convives assis autour de la table de dégustation au plateau d'albâtre arrive juste à la hauteur des fenêtres horizontales qui découpent le paysage en une succession de tableaux. La salle ouvre en panoramique sur le cuvier baigné de lumière. « J'ai presque eu envie d'enlever toutes les passerelles pour libérer la vue, j'en ai quand même laissé une sur trois, c'est d'abord un outil de travail », plaisante Guillaume Pouthier. Direction le toit-terrasse depuis lequel la vue porte sur la quasi totalité du vignoble, cinq hectares en ville. « D'ici, on voit bien l'architecture de nos terroirs, 30 % de cabernets francs, 15 % de cabernets-sauvignons et 55 % de merlots, et le dénivelé naturel des parcelles. » Depuis le rachat de la propriété par Patrice Pichet (voir encadré) en 2010, et sa prise en main par Guillaume Pouthier, le cru n'a cessé de progresser et collectionne les très bonnes notes. Les 3 000 caisses du 2015 se sont arrachées à 37 euros en primeur (+ 35 % par rapport à 2014).



Jean-Pierre Papin en discussion avec Amélie Mauresmo, tous deux grands amateurs de beaux vins. Patrice Pichet soutient l'association Neuf de cœur présidée par JPP.