



Larcis-Ducasse, la chance et la confirmation

En 2002, Jacques-Olivier Gratiot, copropriétaire de Larcis-Ducasse, me demande de m'occuper de la propriété. J'accepte. Dix ans plus tard, en 2012, la propriété accède au rang de premier grand cru classé. À chaque fois, les circonstances ont fait que j'ai réussi à faire parler ces terroirs merveilleux. Mais ce n'est pas la réussite d'un homme ou d'une équipe. Le potentiel de ces différentes propriétés a toujours été fabuleux. Il fallait juste être très sérieux pour les faire accoucher de quelque chose d'excellent. J'ai eu beaucoup de chance.

DEPUIS 40 ANS SUR LA RIVE DROITE, CET ANCIEN AGRÉGÉ DE PHILOSOPHIE A TOUT VU TOUT ENTENDU. ENTRE SES ACTIVITÉS DE DIRECTION À SAINT-ÉMILION ET SES PROPRIÉTÉS FAMILIALES, UNE VIE CONSACRÉE AUX TERROIRS FAITE DE DOUTES ET DE SUCCÈS

NICOLAS THIENPONT

L'HISTOIRE PAR LE DÉBUT

PAR LOUIS-VICTOR CHARVET

Au service des grands

J'étais assez partagé quant à l'idée de m'occuper d'un grand cru classé de Saint-Émilion. J'étais revenu en 1981 à Puygueraud, la propriété familiale dans laquelle j'ai grandi. Mon premier millésime, c'était 1983. Je n'avais donc pas beaucoup d'expérience et je ne me pensais pas capable de m'occuper de Pavie-Macquin. Finalement, en 1995, la propriété devenait premier grand cru classé. C'est à partir de là que tout a commencé pour moi. On m'a demandé de m'occuper du château Bellevue de 2000 à 2007, du château Berliquet de 2008 à 2017 et puis du château Beauséjour Duffau-Lagarrosse, jusqu'en avril 2021, avant que la maison Clarins ne rachète ce cru. Je suis très fier du travail accompli dans cette propriété. Je pense qu'on a remis ce cru parmi les meilleurs de l'appellation. Vous voyez, à Saint-Émilion, les choses se font et se défont rapidement.

Prix raisonnable, marché durable

Je crois que j'ai su construire quelque chose de durable pour les marchés des propriétés dont je m'occupe. Ma volonté a toujours été de faire des prix justes. Pour moi, il faut être raisonnable et éviter les dérives. Toujours rechercher le bon prix pour le marché, ne jamais lui imposer des fluctuations brutales. Avec la qualité du vin, qui doit être l'expression la plus fidèle du terroir, c'est important de faire reconnaître nos marques. Ça passe par des prix justes, mais aussi par un travail d'échanges avec la place de Bordeaux.





La vie d'avant

Je ne viens pas du métier, j'ai fait du droit et surtout de la philosophie. Cette première vie m'a appris que lorsqu'on n'y connaît rien dans un domaine, il faut savoir s'entourer de gens compétents et se faire aider. C'est ce que j'ai essayé de faire. Il y a des personnes qui ont beaucoup contribué à ce que je suis aujourd'hui, comme Stéphane Derenoncourt. On a appris à se connaître et à s'apprécier. À chaque fois que je reprenais une nouvelle propriété, je lui demandais de venir m'aider.

Quelques vins de Nicolas Thienpont

Saint-Émilion

Château Pavie-Macquin 2019
Énergique et élégant, avec des tannins suaves d'une intensité subtile. Plus dans l'enveloppement que dans l'enveloppement. Grand gain de précision. Pur, droit, marmoréen et d'une profondeur impressionnante.

96 (note primeurs)

Château Pavie-Macquin 2016

Tannin à la fois suave et sérieux, séduisant par son amplitude et son fruit palpitant. Grand potentiel pour les prochaines décennies.

96

Château Pavie-Macquin 2009

Fruit intense et élevage brillant, volume sculpté, viril et raffiné. Construction impressionnante par sa puissance et sa race.

97

Château Larcis-Ducasse 2018

Fraîcheur de constitution idéale sur ce millésime. On tient là un des premiers de Saint-Émilion qui évoluera le mieux dans le temps. Encore sur la réserve.

95

Château Larcis-Ducasse 2015

Caractère intense, grand fond. Le vin gagne en complexité au bout de quelques heures d'ouverture, talonnant alors les ténors plus médiatiques.

96

Castillon-côtes-de-bordeaux

Château Alcée 2020

Cœur de bouche soyeux et subtil, caractère vibrant, énergique et dynamique, tout est réuni dans ce vin hédoniste.

94 (note primeurs)

Château Alcée 2015

Élégance, suavité, énergie avec une légère retenue, ce vin a du style.

92

Francs-côtes-de-bordeaux

Château Puygueraud 2019

Tannin à l'énergie veloutée du début à la fin de bouche. La légère salinité finale ravive le palais. Vin de haute gastronomie.

91

Château Puygueraud 2013

Charpenté, fruité et de bonne longueur, ce vin se sort particulièrement bien de ce millésime.

90