

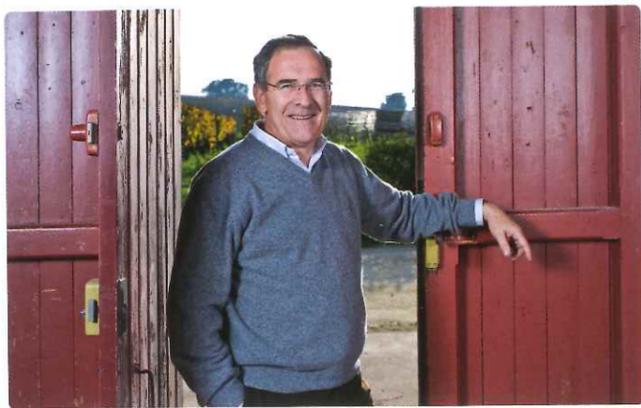


*Un philosophe dans le Bordelais*

# NICOLAS THIENPONT

DANS LA FAMILLE THIENPONT,  
VOICI NICOLAS QUI GÈRE DE NOMBREUX  
CHÂTEAUX, DONT LE FAMEUX  
PAVIE MACQUIN À SAINT-ÉMILION.

PAR SYLVIE BONIN  
PHOTOS FRANÇOIS POINCET



Comment présenter Nicolas Thienpont : viticulteur ? vinificateur ? conseiller ? magicien ? Il est tout cela à la fois, mais il n'aime pas les titres. "On m'appelle Nicolas, simplement", répond-il. Et c'est vrai que tous ceux qu'il croise en chemin à Saint-Émilion, du conducteur de tracteur au restaurateur, le saluent familièrement par son prénom. "Nicolas, c'est beaucoup mieux", poursuit-il en souriant. Vous savez que cela vient du grec *nikê*, qui signifie 'victoire' ? Nicolas le victorieux veille aujourd'hui sur sept propriétés, sur Saint-Émilion mais aussi en Côtes de Francs. Pourtant il n'était pas parti pour, même si l'esprit de famille soufflait déjà dans les vignes.

La famille Thienpont est originaire des Flandres, de la petite ville d'Etikhove au sud de Gand en Belgique. Le grand-père, Georges, héritier de la maison de négoce Hof te Cattebeke, fut le premier à s'enraciner dans le Bordelais : il acheta le Château Troplong Mondot à Saint-Émilion, qu'il garda pendant quinze ans, et le Vieux Château Certan à Pomerol, toujours propriété de ses héritiers (géré par Alexandre, cousin germain de Nicolas), qui l'appellent entre eux VCC : "Mais attention, cela ne veut pas dire 'vin de consommation courante'..." plaisante Nicolas.

Parmi les six enfants du grand-père Georges, son fils George (sans "s", pour le différencier) avait commencé une carrière d'avocat en pays flamand quand l'appel de la vigne le détourna du chemin du droit : il s'installa en 1946 avec sa femme à Puygueraud, charmant petit château Renaissance perché sur un coteau, où ils vécurent avec leurs treize enfants, sept filles et six garçons. Il faisait de l'élevage (vaches à lait et blondes d'Aquitaine), de la polyculture – il était connu pour ses "chicons" (endives) – et un peu de vignes, dont les récoltes allaient rejoindre la cave coopérative. Nicolas, quatrième de ses enfants, ne se destinait pas à la vigne. Pensionnaire chez les jésuites à Tivoli, il fit ensuite des études de droit et de philosophie, qu'il réunit dans un mémoire sur *La Notion de droit chez saint Thomas d'Aquin*. Passionné par Socrate, Platon, Aristote – son maître à penser, dont il alla approfondir l'étude à l'université de Fribourg pendant un an –, il rencontra sa femme, Claire, sur les bancs de la fac de philo à Paris, où elle complétait une maîtrise de maths. Il enseigna la philosophie à Reims pendant un



*Le quartier général de la famille Thienpont : le château de Puygueraud.*



*L'art de  
faire un  
grand  
vin avec  
des petites  
mains...*



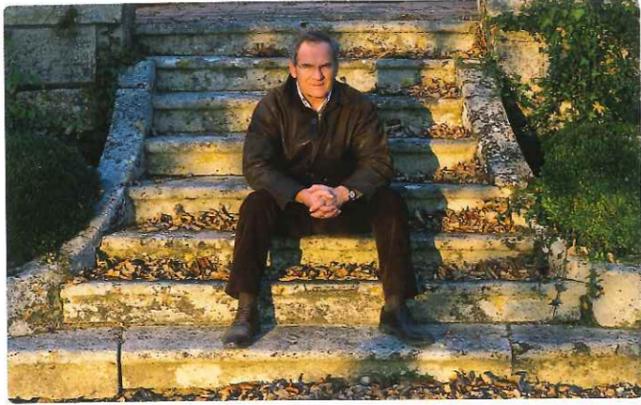
an, avant de rejoindre la chaudronnerie de son beau-père à Marseille, qui employait 350 personnes. Il y fut responsable des affaires sociales – on dirait aujourd'hui DRH – pendant cinq ans.

Mais le sang de la vigne coule dans ses veines. En 1981, il retourne en Gironde, où il prend la gérance de Puygueraud auprès de son père : *"J'ai voulu sortir nos raisins de la cave coopérative pour faire notre propre vin et nous avons lancé le Château Puygueraud. En 1983, j'ai fait ma première vinification sur nos 5 hectares de vignes. Ce n'était pas si mal, surtout pour une 'année Moïse' – sauvée des eaux. Je n'avais aucune connaissance viticole au départ, j'ai beaucoup lu et appris sur le tas. J'ai commencé par une viticulture de production et je suis arrivé à une viticulture de qualité. À force de tâtonnements, de bêtises et de réussites, en dix ans Puygueraud est devenue la propriété phare des Côtes de Francs, la plus petite des appellations de Bordeaux : une 'principauté' de 450 hectares."*

À Puygueraud, on ne produit que du rouge. Pour faire aussi du blanc, Nicolas Thienpont achète en 1988 un vignoble de 6 hectares (22 aujourd'hui) en Côtes de Francs, où il lance le Château Les Charmes-Godard.

En 1994, on lui propose de prendre en gérance Château Pavie Macquin, grand cru classé, 13 hectares de vignes situés sur le plateau de Saint-Émilion. Le maître de chai est alors un petit jeune prometteur : Stéphane Derenoncourt. Les deux autodidactes du vin vont former un tandem qui dure toujours. Ils font si bien progresser les vins de Pavie Macquin qu'il est promu en 2006 premier grand cru classé. Dans le chai, les cuves ne portent pas des numéros, comme ailleurs, mais des prénoms de femmes : Aglaé, Berthe, Cunégonde, Daphnée, Éliane, Fernande, Gertrude... jusqu'à la lettre K comme Kaline. *"C'est quand on leur parle avec tendresse que nos cuvées s'expriment le mieux..."* commente Nicolas, le sourire en coin. *Aucune violence dans l'extraction, toujours de la douceur."*

Bien avant le classement de 2006, Nicolas Thienpont s'est déjà fait la réputation d'un homme capable de remettre en selle des vignobles en difficulté et de tisser des relations de confiance avec les négociants, en pratiquant des prix acceptables par le marché. L'image aussi d'un homme d'honneur, pour qui la droiture, l'honnêteté, la fidélité, la solidarité ne sont pas seulement des mots pieux. Si bien que les propriétaires de grands crus classés de Saint-Émilion se pressent à sa porte. Pour qu'il les conseille – comme ce fut le cas pour Château Poujeaux, Moulis cru bourgeois, et aujourd'hui pour



Château Trimoulet, Saint-Émilion Grand Cru – ou plus si affinités. C'est ainsi qu'en 2000, il prend la direction de Château Bellevue, jusqu'à son rachat en 2007. En 2002, il devient gérant de Château Larcis-Ducasse (noté 98 par Parker en 2005). En 2008, directeur de Château Berliquet et en 2009, du Château Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarosse, premier grand cru classé, où il fait aménager les superbes carrières calcaires pour stocker les fûts. Il y obtient un succès très rapide : la note de 96-100 chez Parker en 2010 primeur fait s'envoler les prix de 17,50 euros (HT) en 2008 à 150 euros !

Quel est donc le secret de ce prince charmant des vignes qui réveille si bien les belles endormies en leurs châteaux ? Ce philosophe aux yeux clairs, modeste et secret, se retranche derrière les grands penseurs : *"Tout ce que je sais, c'est que je ne sais rien... comme disait Socrate. L'œnologue de Vieux Château Certan, Jean-François Chaîne, me répétait : "Le médecin accoucheur n'est jamais le père du bébé." Je ne suis pas le créateur de mes vins, c'est le terroir. Je fais de la maïeutique, comme disait encore Socrate : je suis l'accoucheur du terroir. S'il est bon, je ferai de bons vins. J'aide à ce que le bébé se présente bien. Je l'accompagne tout du long, de la taille des vignes à la mise en bouteille et à la commercialisation."*

Si Nicolas Thienpont continue d'être conseillé par Stéphane Derenoncourt et son collaborateur Julien Lavenu – en particulier sur le parcellaire des vendanges et les vinifications –, il a intégré deux jeunes dans son équipe : David Suire, œnologue, et Cyrille Thienpont, l'aîné de ses cinq enfants. Le deuxième travaille dans le négoce, le troisième dans les assurances, la quatrième dans la communication visuelle et la cinquième est interne en médecine.

Comme son père et son grand-père, Cyrille avait pris une autre orientation en faisant l'École des travaux publics. Mais au bout de quelques années, l'amour de la vigne l'a rattrapé : il est retourné sur les bancs de l'école pour un BTS de viticulture-œnologie.

Chaque année, plus d'un million de bouteilles portent la marque Thienpont, à travers une quinzaine de propriétés et plusieurs sociétés de négoce. George, le père de Nicolas, s'en est allé en 1997, son épouse en 2009. Mais leur château de Puygueraud, où tout a commencé, continue de réunir leurs treize enfants et leurs quarante-neuf petits-enfants pour des Noël, des fêtes et des mariages. Chez les Thienpont, l'esprit de famille n'est pas un vain mot. ❖

(Bon à savoir Pavie Macquin, page 130)

*"Je ne suis pas le créateur de mes vins. C'est le terroir!"*

