

TERROIR | NICOLAS THIENPONT



# Le compagnon des premiers

LES PROPRIÉTÉS QUE DIRIGE NICOLAS THIENPONT NE CESSENT DE GRIMPER AU BOX-OFFICE. AVEC LA CONDUITE DES CHÂTEAUX LARCIS DUCASSE, PAVIE MACQUIN, BEAUSÉJOUR HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE (PROMUS 1<sup>ERS</sup> GRANDS CRUS CLASSÉS) ET BERLIQUET (GRAND CRU CLASSÉ), IL PEUT SE TARGUER DE TRAVAILLER DES TERROIRS EXCEPTIONNELS

Par Jean-Charles Chapuzet, photographies Jean-Bernard Nadeau

**N**ous sommes sur la côte de Larcis Ducasse, dans la partie sud-ouest de Saint-Émilion, à quelques encablures du village, juste derrière le château Pavie. « Non, nous sommes devant le château Pavie », préfère dire Nicolas Thienpont. Il est vrai que ça dépend d'où l'on arrive ; il est vrai aussi que l'on ne sait jamais si Thienpont plaisante ou pas... Une chose est sûre, Nicolas a les clefs du château Larcis Ducasse, propriété de la famille Gratiot Alphanodé, depuis 2002. Un petit bijou de terroir situé sur la Grande Côte, où siègent une bonne majorité des premiers crus classés (Ausone, Magdelaine, La Gaffelière, Canon La Gaffelière, Pavie, Troplong-Mondot...). Posté à l'entrée du château, on distingue à l'œil nu la plaine, le pied de côte, la côte et le début du plateau. « Outre quelques terroirs de graves du côté de Figeac et de Cheval Blanc qui regardent vers Pomerol, les grands crus classés de Saint-Émilion sont sur des terroirs argileux et calcaires », explique Thienpont avant d'ajouter : « Après, c'est plus complexe que ça, vous avez différents types d'argiles et de calcaires qui vont décider de l'encépage. Il faut aussi prendre en compte l'alimentation hydrique, qui diffère selon les parcelles ; il y a des passages plus ou moins frais liés à la présence de sources. » Ce que l'on distingue à l'œil nu paraît alors moins évident, c'est la connaissance de chacune des parcelles au fil

des millésimes qui conditionne le résultat final. « À Larcis Ducasse, par exemple, curieusement des pieds de côte peuvent apporter plus de minéralité calcaire que les hauts de côte », précise David Suire, le bras droit de Nicolas Thienpont. Le choix du cépage relève aussi d'une longue observation, même s'il semble y avoir des évidences. À Beauséjour comme à Larcis Ducasse, le merlot s'épanouit à merveille sur ces côtes qui gardent de la fraîcheur, appelées aussi « molasses du Fronsadais ». « À Pavie Macquin, sur le plateau composé d'argiles très chaudes, le cabernet franc s'impose naturellement, idem sur les sols très secs sablo-argileux de Berliquet. L'âge de la vigne n'est pas aussi important qu'on le dit, il faut surtout bien contrôler les rendements », souligne Nicolas Thienpont, qui assure la gestion – aujourd'hui avec son fils Cyrille – du château Pavie Macquin depuis la fin de l'année 1994 et du château Berliquet depuis 2008.

Le reste est une affaire de style où les différences deviennent plus humaines. L'exploitation optimale des terroirs se jouera ensuite lors de la vinification, où chaque parcelle de raisins sera travaillée différemment. Et, là encore, Nicolas Thienpont porte un regard intéressant sur les quarante dernières années à Saint-Émilion : « Dans les années 1970, on faisait souvent pisser la vigne. L'arrivée de Michel Rolland dans les années 1980 a contribué à ramasser des raisins mûrs. Dans le



milieu des années 1990, Jean-Luc Thunevin a tiré vers le haut le travail à la vigne. Dans la foulée, Stéphane Derenoncourt a apporté une approche parcellaire, dans la logique bourguignonne. Les Mitjaville ou les Vauthier, les Perse, De Boüard ou Neipperg ont aussi apporté de la précision. » Pour résumer la pensée de Nicolas Thienpont, il y a de grands terroirs à Saint-Émilion, mais ils n'auraient été révélés sans la présence de grandes personnalités assez ambitieuses pour tendre vers l'excellence. Et Thienpont ne s'est pas cité, mais il est de ceux-là. Son style est reconnaissable. Avec le consultant Stéphane Derenoncourt, qui l'accompagne sur les quatre châteaux, ils recherchent, de la vigne à l'assemblage, l'équilibre, la structure tannique, l'acidité et la concentration. « On n'arrive pas à réunir ces grands principes à tous les millésimes, mais l'objectif premier est d'élaborer de grands vins de garde », confie le quatrième d'une famille de 13 enfants, qui ne se destinait pas à la vigne. Des études de droit à celles de philosophie, de la culture du kiwi à la gestion du personnel en passant par l'enseignement, Thienpont s'est longtemps égaré avant de faire, en 1983, sa première vinification dans la propriété familiale du château Puygue-

raud (côte-de-francs). Après tout, ne faut-il pas un peu d'égarement, de théorie, de discipline et d'esprit pour dompter les fabuleux terroirs de Saint-Émilion et remettre à flot de belles endormies ? Et un peu d'humour aussi, sans doute. Forts des résultats obtenus, Thienpont et son équipe – à commencer par David Suire – s'attachent depuis l'année 2011 à ce que le château Trimoulet, propriété de Cécile Jean, retrouve son rang de grand cru classé (perdu en 1996). Les sols argilo-calcaires sur argiles compactes et les molasses du Fronsadais sont là ; reste leur compréhension ■

## TERRE DE VINS AIME...

LA VERTICALE DU CHÂTEAU BEAUSÉJOUR DUFFAU LAGARROSSE, organisée par le propriétaire, Vincent, sa fille œnologue, Joséphine, Nicolas Thienpont et David Suire, couvrant la période de 1938 à 2011 sur 20 millésimes. Mention spéciale pour le 1971, conjuguant la cerise à l'eau-de-vie et des notes de chocolat au lait avec des tannins électriques, pour le 1982, encore plein d'énergie, signé par des arômes de truffes, pour le 1990, tout en subtilité, élégant, efficace, du Alessandro Baricco dans le verre.