

CHÂTEAU PUYGUERAUD

C'est une thébaïde qui évoque le Périgord tout proche. Là, Nicolas Thienpont et son fils Cyrille dessinent des blancs qui vieillissent avec grâce.

De vieux cerisiers, un chemin blanc qui poudroie dans les vignes, au bout un manoir Renaissance couvert de tuiles plates, une échauguette, trois tours, des volets rouges, des fenêtres à petits carreaux, un pigeonnier rond comme le jabot d'un ramier, une cour et un tilleul immense qui embaume l'air. Cela sent le Périgord tout proche, le XVI^e siècle campagnard. Le retrait de Montaigne, sa tour-librairie, les maximes latines gravées aux poutres sont à quatre pas : "C'est là-bas", murmure Nicolas Thienpont en désignant l'échancrure entre deux collines à 9 kilomètres à peine. Avant de devenir vigneron, Nicolas fit ses humanités de philosophie en Sorbonne, enseigna Socrate, Platon, Aristote pendant un an à Reims... "et puis est retourné, plein d'usage et raison, vivre entre ses parents le reste de son âge" ! Le vin c'est d'abord une pensée, une culture, puis cela devient une agriculture.

Sur ce bout de plateau dont la pointe regarde les collines de Saint-Cibard et son église romane au clocher trapu, la famille Thienpont est venue s'installer en 1946 au Château Puygueraud, noble thébaïde paysanne près de Castillon-la-Bataille où s'achève le 17 juillet 1453 la guerre de Cent Ans. Georges, le grand-père de Nicolas, avait acheté Troplong Mondot en 1920 et revendu le cru classé de Saint-Émilion en 1935. Vieux Château Certan à Pomerol fut acquis en 1924. Les membres de la famille Thienpont sont encore tous associés au célèbre cru. Au milieu du XIX^e siècle, ils avaient un négoce de champagne et de vin à Etikhove, village voisin d'Audenarde, près de Gand, en terre flamande.

Après la Seconde Guerre, George (sans "s" pour le distinguer de son père) fit à Puygueraud de la polyculture et fatalement des endives... En 1981, Nicolas revient en Gironde travailler auprès de lui. L'inspiré autodidacte du vin se voit confier en novembre 1994 les clefs de Pavie Macquin dont il devient le gérant. Nicolas Thienpont le hisse en 2006 au rang de premier grand cru



LES CHARMES-GODARD FRANCS CÔTES-DE-BORDEAUX BLANC 2016

« Un vin sur le versant gastronomique, fait pour la table. L'éclat aromatique est là mais la structure construite du sémillon, son opulence, sa densité le font aller loin dans le temps pour vieillir avec grâce. »

classé de Saint-Émilion. Il fait de même depuis 2002 avec Larcis Ducasse, qui devient "premier" en 2012, et dirige Beauséjour Duffau-Lagarrosse depuis 2009 qui explose avec deux fois la note 100 de Parker en 2009 et 2010.

Aujourd'hui, Cyrille Thienpont, fils aîné de Nicolas, est gérant des châteaux Puygueraud et Les Charmes-Godard, l'autre propriété de la famille en Francs Côtes-de-Bordeaux : "À Puygueraud, sur 47 hectares, comme aux Charmes-Godard sur 22 hectares, nous pratiquons une agriculture raisonnable sur nos sols argilo-calcaires ou argilo-sablo-calcaires sur tuf brunâtre. L'encépagement du blanc représente 6,5 hectares et 8 hectares aux Charmes. Du sauvignon blanc, du gris, de vieux sémillons et de la muscadelle. Le sémillon est attaché à l'identité locale. Nous avons implanté des sauvignons venus de la Loire sur nos parcelles 'Diamant', ainsi baptisées à cause de leur disposition."

Les vendanges se font à la main lors d'une sélection intraparcellaire à la recherche de grappes dorées triées à la vigne. On surveille le pH au pressurage direct et l'on sépare les jus à la rebêche. Débourage à froid, levurage en garde-vin et, au premier frémissement fermentaire,

très vite on entonne les jus dans des fûts de 500 litres renouvelés à raison de 10 % par an. La fermentation malolactique est bannie, l'élevage sur lies se prolonge jusqu'en avril, les bâtonnages ayant été pratiqués jusqu'en décembre avant sulfitage à la Noël.

En empruntant la machine à remonter le temps qu'offre une verticale, on décèle une ligne de fraîcheur et de précision qui relie l'esprit des vins des deux propriétés : fruit scintillant dans les millésimes 2017 et 2016 de Puygueraud. Les Charmes-Godard 2016, accompagné sur l'étiquette de l'image d'un ange tirée d'un retable baroque espagnol, s'ouvre par le chatoisement aromatique du sauvignon et, dans la chronique du sablier tenu par Saturne, on voit les vertus du sémillon au vieillissement. Déjà en 2015 puis en 2013 se déploie la finesse florale du pollen léger de fleurs blanches volant au soleil de mai. < JEAN-LUC BARDE

Cyrille et Nicolas Thienpont.