



Nicolas Thienpont

CHÂTEAU PUYGUERAUD

FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX

À quelques encablures des crus classés dont il a la charge, Nicolas Thienpont exerce ici son désir vigneron de révélateur des terroirs et cette joie inaltérée de donner corps à de grands vins de lieux.

en te levant le matin, rappelle-toi combien est précieux le privilège de vivre, de respirer, d'être heureux. » Assis sous le tilleul au parfum délicieusement sucré, devant le manoir paysan du XVI^e siècle de Puygueraud, Nicolas Thienpont cite Marc Aurèle. Parfois, c'est une maxime en latin qui lui vient qu'obligement il traduit. La littérature et la philosophie irriguent sans cesse l'existence du vigneron dont la joie inaltérée d'être en vie se mesure au bonheur de courir les coteaux et les chais des prestigieux grands crus classés dont il a pris la destinée sous son aile.

Mais c'est ici, dans ce cru aristocratique et paysan, que Nicolas a grandi et appris le métier de vigneron, après ses humanités chez les jésuites puis en Sorbonne. Au pied du pigeonnier, rond comme la librairie de Montaigne à trois pas de là, quelque chose d'une vocation est né sans qu'il le sût tout de suite. Georges, son grand-père, négociant en vin de champagne à Etikhove-lès-Audenarde, petit village flamand près de Gand, avait acheté en 1920 Troplong Mondot qu'il céda en 1935 et Vieux Château Certan en 1924 que la famille conserve toujours. Aux côtés de son père George, qui était venu faire l'agriculteur ici en 1946, Nicolas Thienpont revint prendre la mesure de son désir vigneron en 1981.

L'imprégnation sensible du terroir, le goût pour une agriculture au plus près du respect de la biodiversité, de l'interprétation fine de la complexité des terroirs, conduisent à l'écriture d'une esthétique exigeante dans ce coin de campagne des Francs-Côtes-de-Bordeaux. Si les moyens de Puygueraud diffèrent de ceux des grands crus classés dont Nicolas a la responsabilité, Larcis Ducasse, Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse et Pavie Macquin, théâtre de la rencontre fondatrice avec Stéphane Derenoncourt, la haute exigence demeure ici sur ce plateau et ces coteaux argilo-calcaires posés sur un socle

de roches calcaires à astéries, argiles et marnes. Dans le 2019, l'alliance des merlots, qui occupent les trois quarts du flacon, avec 25 % de cabernet franc fait ce vin chaleureux, rond, défini, suave qui illustre la filiation directe à son terroir. On tient là un représentant de la classe des vins « aristos » que le peuple vigneron bordelais sait élever.

Dans cette démarche de révélation des terroirs, Nicolas Thienpont a fait l'acquisition de deux autres propriétés où il signe deux grands vins de lieux, accompagné de son fils Cyrille qui est également à ses côtés à Puygueraud et Pavie Macquin. Au Château La Prade, Francs-Côtes-de-Bordeaux, 7 hectares de vignes sur le plateau calcaire qui regardent la petite église de Saint-Cibard et son austère clocher carré, les merlots laissent 15 % des terres au cabernet franc et sucent le caillou pour une expression fraîche, dense, profonde et saline. Au Château Alcée, Castillon-Côtes-de-Bordeaux, ce sont 3 hectares au sommet du plateau calcaire près de l'étonnant château de Monbadon, remarquable exemple de l'architecture militaire de la guerre de Cent Ans. Le rocher calcaire affleurant y supporte des argiles rouges, ces aires furent acquises en 2011 : 3,5 hectares sont entrés dans le giron d'Alcée en janvier 2014, près Saint-Philippe-d'Aiguille, sur un superbe plateau où calcaire et argiles compactes voisinent. Sur ces deux terres élues sont plantés 86 % de merlot, le reste c'est du cabernet franc. Dessin callipyge et courbes sensuelles, chair caressante. Dans la densité de ce jus ardent, une fine violette s'épanouit. Les éloquentes qualités de noble tenue à table le rapprochent naturellement d'Alcée, roi de Tyrinthe dans la mythologie grecque, qui engendra Amphitryon.

Achevées les agapes sous le tilleul, Nicolas Thienpont, hôte généreux et fin latiniste, s'incline et salue comme on le faisait à Rome : « *Et si vales, bene est, ego autem valeo.* » Si tu vas bien, tout est bien, je me porte bien aussi. / JEAN-LUC BARDE

ALCÉE 2019

« Couleur dense aux reflets violets. Le nez s'ouvre sur des fruits noirs et mûrs et s'enrichit de notes florales, voire mauves et légèrement crémeuses. La densité de la bouche offre un merlot juteux marqué par la race et la fraîcheur de notes calcaires et se développe sur une belle trame tannique rehaussée de fruits expressifs. Un Alcée juteux, vibrant et persistant dans sa sapidité. »

