

Traduction de l'article publié dans Die Welt le 08/09/21 et dans Welt am Sonntag le 22/08/2021 sous le titre de "Neue Schatzkammer", par Adriano Sack.

Un nouveau *coffre aux trésors*

L'opiniâtreté, secret de la réussite. La famille propriétaire du célèbre Château Figeac à Saint-Émilion s'est lancée dans un agrandissement. Mais plus discrètement que ses concurrents.

5 000 mètres carrés supplémentaires, à moitié enfouis sous les vignes

À une dizaine de mètres sous terre se trouve l'une des salles du futur chai de ce vin de renommée mondiale. Cet espace est peint dans un bleu très sombre, un choix auquel ni Blandine de Brier Manoncourt, copropriétaire du célèbre Château Figeac, ni Frédéric Faye, son directeur général, n'apportent d'explication fonctionnelle. On a simplement trouvé que c'était un détail élégant. C'est aussi ce parti pris un rien détaché qui fait de ce domaine un lieu légendaire. Et ce à Saint-Émilion, à une demi-heure de Bordeaux, où les mythes sont plus nombreux que dans n'importe quelle autre région viticole du monde.

2021 est une année des plus passionnantes pour la famille Manoncourt, qui a repris Château Figeac en 1892. Un nouveau bâtiment de 5 000 mètres carrés destiné à la vinification et au stockage du vin vient d'être achevé et va maintenant être mis en service. Du fait de la pandémie de coronavirus, les processus habituellement mis en œuvre pour la vente des grands vins, la dégustation et l'allocation qui s'ensuit, ont dû être réorganisés. Et la demande de reclassement de Château Figeac vient d'être déposée, un objectif ambitieux qui nécessite beaucoup de paperasserie. Château Figeac restera-t-il un Premier Grand Cru Classé B ou se hissera-t-il dans le très exclusif groupe A, qui ne comprend que quatre crus : Angélus, Ausone, Cheval Blanc et Pavie ?

Si vous partez courir dans ces vignobles par un beau matin d'été – de préférence très tôt, tant le soleil peut y être implacable –, vous apercevrez peut-être un cheval tractant une charrue entre les rangées de ceps (les animaux sont bien plus doux avec la vigne que n'importe quel tracteur). Ici, on vit en accéléré un véritable « best-of » du Bordelais. Les vignobles de Château Figeac sont légèrement vallonnés mais, bien que ne dépassant pas 38 mètres, la différence d'altitude peut faire varier la température de trois degrés, avec un effet significatif sur la production viticole. Traversez une petite route de campagne et vous voilà sur les terres de Château Cheval Blanc, propriété du géant du luxe LVMH, où se dresse un chai futuriste imaginé par l'architecte vedette Christian de Portzamparc (quelques kilomètres plus loin, les architectes suisses Herzog & de Meuron construisent une sorte de méga-bunker viticole). Juste après, vous franchissez déjà la limite entre Saint-Émilion et Pomerol, avec son fer de lance, Château Petrus. Les vignes sont bien entendu impeccables. Un espace suffisant est prévu au niveau de chaque route pour manœuvrer des engins de tous types, et un rosier est souvent planté en début de rang. Ce qui fait sensation sur le très animé marché international des vins d'exception ressemble tout bonnement, au cœur du Bordelais, à des terres agricoles parfaitement entretenues. Dans le jardin tout aussi soigné de Château Figeac, qui abrite des arbres majestueux (cèdres, châtaigniers, magnolias), on rencontre les patronnes du domaine, Mary France Manoncourt, veuve de Thierry Manoncourt, décédé en 2010, et l'une de ses filles, Blandine de Brier Manoncourt, ainsi que le fils de sa sœur, Ambroise. La famille reçoit un groupe de journalistes, une visite organisée par les négociants autrichiens Katharina et Konstantin Wolf, dont le père vendait déjà les vins de Figeac dans les années 70, et qui perpétuent son héritage sous le nom de Kate & Kon. C'est pour cela que l'ambiance est plus chaleureuse qu'à l'accoutumée. « Pourquoi n'iriez-vous pas vous baigner dans notre piscine plus tard ? Elle est là pour ça », dit Blandine, tandis qu'à l'ombre, on déguste le second vin de la maison (il s'appelle aujourd'hui Petit Figeac), une pratique que Thierry Manoncourt a été le premier à lancer parmi les grands châteaux, en 1945. L'homme était un pionnier et un obstiné. Il a introduit la fermentation en cuve inox (devenue aujourd'hui un standard quasi universel), et s'est

CHATEAU - FIGEAC

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

opposé au critique Robert Parker, longtemps tout-puissant dans le monde viticole, dont le système de notation décidait du prix et de la popularité des vins rouges français, et dont la prédilection pour les « saveurs confiturées » façonnait le style. On raconte que lorsqu'il a eu le sentiment de ne pas être jugé à sa juste valeur, Thierry Manoncourt a tout simplement cessé de faire goûter ses vins à Robert Parker. Aujourd'hui, cela semble visionnaire, et montre que l'aristocrate avait une forte personnalité. Tout comme l'histoire des deux jeunes Allemands sans grandes ressources qui ont, un jour, frappé à sa porte : le maître des lieux leur a fait visiter le domaine, et a offert à chacun une bouteille de son année de naissance, se faisant ainsi des amis pour la vie.

À sa mort, beaucoup ont pensé que c'était la fin de Figeac. « Mais le lieu est plus fort que n'importe quel homme », affirme Blandine Manoncourt, qui participe à la gestion du domaine depuis près de dix ans (sa mère ayant le dernier mot dans les décisions). L'étape la plus importante, qui, derrière l'hospitalité, témoigne d'une certaine logique, a été la nomination, en 2013, de Frédéric Faye (qui a commencé comme stagiaire au domaine il y a presque 20 ans) au poste de directeur général, remplaçant Éric d'Aramon, l'un des gendres de Thierry Manoncourt. « Nous considérons nos 260 000 pieds de vigne comme des personnes », explique ce dynamique plaisantin. Car si, lors des dîners familiaux (de la grande gastronomie avec ris de veau, morilles et foie gras), il s'interdit lui-même – sans pouvoir s'en empêcher – de comparer chacun de ses millésimes à de jolies femmes, dans les vignes, il fait preuve d'un dévouement modèle. Il représente cette nouvelle génération de vignerons bordelais qui, s'inspirant de la précision de leurs collègues bourguignons, analysent dans le détail chaque microparcelle, s'appuyant sur une étude approfondie du terroir de Figeac réalisée par l'université de Dijon (donc par la concurrence, pour ainsi dire). Le nouveau chai, construit pour moitié en sous-sol, et dont la réalisation ne doit rien à un architecte star, mais plutôt à un cabinet local, A3A, est empreint du même sérieux. Un choix plus judicieux sur le plan climatique, comme l'explique Blandine Manoncourt, et sans ostentation : « Le château doit rester l'élément central. »

Et qu'en est-il des vins ? Contrairement au passé, même les très jeunes millésimes sont agréables à boire. Et quand le 1959 est dans votre verre à la fin du dîner (avec ses notes de truffe, de tabac, de figue et son caractère mûr, tendu, pas du tout vieillot), vous goûtez à la véritable grandeur.

« Plus fort que n'importe quel homme », comme le qualifie Blandine de Brier Manoncourt

« Chaque vigne est une personne » : Frédéric Faye, directeur général