

CHÂTEAU TROPLONG MONDOT SE PROJETTE DANS LE FUTUR

LA PROPRIÉTÉ DE SAINT-ÉMILION SE DOTE D'UN NOUVEL OUTIL DE VINIFICATION ET AMÉLIORE SON PÔLE D'ÉCOTOURISME. UN PROJET POUR VISER LE CLASSEMENT EN PREMIER GRAND CRU CLASSÉ A.

BEATRICE DELAMOTTE

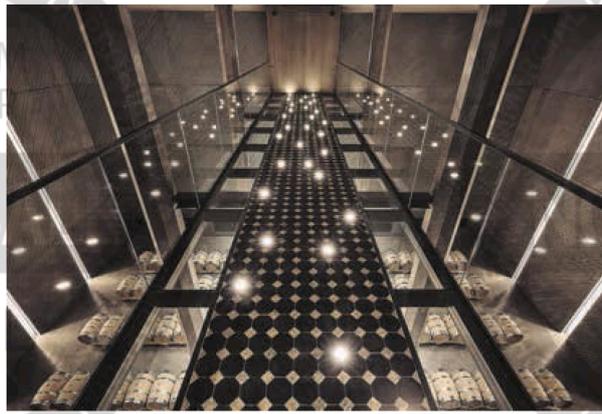
Acquis par le réassureur français Scor en 2017, le Château Troplong Mondot, premier grand cru classé de Saint-Émilion, s'est lancé dans un vaste chantier : un chai flambant neuf, un nouvel écrin pour la table étoilée Les Belles Perdrix, une offre d'hébergement et des activités œnouristiques renforcées. Autant de chantiers qu'Aymeric de Gironde, président du directeur de Troplong Mondot, a mené de front avec le plein soutien de son actionnaire, Scor, dirigé par Denis Kessler.

Rien d'ostentatoire dans ces projets pour autant. Abruti dans un bâtiment blanc sans particularité extérieure, le chai imaginé par le cabinet d'architectes Mazières et l'agence de design Molinaro Bétaille ne se découvre qu'après avoir franchi deux doubles

portes. Et là, l'effet « wouah » fonctionne : sous une longue passerelle en partie transparente parsemée de petites lumières, chacun découvre le chai à barriques en contresbas. Une véritable cathédrale de béton brut qui met en valeur les fûts alignés. Le premier moment d'étonnement passé, on entre dans le restaurant Les Belles Perdrix. Le chef étoilé David Charrier bénéficie d'un espace à la fois cosy et luxueux avec une vue superbe sur les vignes et les collines saint-émilionnaises. D'autant que, dès les premiers beaux jours, les baies vitrées s'escamotent entièrement.

Démarche durable

« Ces gros travaux, qui ont duré trois ans, nous permettent enfin d'avoir un outil à la hauteur de nos terroirs », explique Aymeric de Gironde. Dès son arrivée à Troplong Mondot, pour les vendanges 2017, il a mis en place une démarche durable. Ce qui plourrait pas-



Une cathédrale de béton brut met en valeur les fûts du domaine alignés sous une longue passerelle. ROMAIN RICARD/CHÂTEAU TROPLONG-MONDOT

ser pour une tarte à la crème est pourtant un véritable engagement pour l'homme, mais aussi pour l'actionnaire de la propriété. « Pour continuer à exister, nous devons préserver la nature bien sûr, mais aussi les équilibres sociaux et économiques avec notre environnement », insiste Aymeric de Gironde. Sélection massive, replantation de haies et construction de murs en pierres sèches, viticulture écoresponsable,

création d'un potager bio destinée à fournir le restaurant mais aussi, à moyen terme, les cantines scolaires et les maisons de retraite locales : tout est mis en œuvre pour être vertueux. Les visiteurs et les clients des chambres des Clefs, la maison d'hôtes du domaine, pourront en profiter, que ce soit dans la Jeep vintage de la propriété (pas très écolo, certes) ou, pour les plus petits, en mini-Jeep électrique. ■

LES CUVÉES ATYPIQUES D'ACHILLÉE

LES FRÈRES DIETRICH EXPLOITENT LEURS VIGNES FAMILIALES D'ALSACE, TRACANT LEUR SILLON LOIN DES SENTIERS BATTUS.

MADELEINE VOISIN

Loin des vins d'Alsace stéréotypés, la famille Dietrich se démarque grâce à ses jus singuliers. Yves, le patriarche viticulteur, Jean, 33 ans, vigneron, et Pierre, la trentaine à peine, sont aux manettes : tous les trois, ils forment, en 2016, Achillée, domaine à forte personnalité situé à Scherwiller. « L'achillée millefeuille est une plante que l'on utilise en bio pour stabiliser les composés », explique l'aîné. Très sensible à l'activité humaine, elle disparaît dès que l'on perturbe son milieu. Sur nos parcelles, que nous cultivons en bio depuis 1999 et en bio-dynamie depuis 2003, elle est réapparue. Un beau symbole de la nature qui reprend ses droits et le dessus sur un environnement. »

Jean et Pierre Dietrich ont grandi dans les vignes de leur père, dont les raisins étaient alors exclusivement dédiés à la vente. Ils passent leurs étés à y travailler, au départ non sans rechigner, puis avec de plus en plus de plaisir. Les méthodes de production du viticulteur forcent le respect de ses fils. « Il considère les vignes comme un endroit où il doit faire bon vivre plutôt que comme un outil à exploiter », continue le vigneron. Une vision que je partage et sans laquelle le projet n'aurait jamais vu le jour. » S'ils ne se destinent pas à travailler ensemble, la vie, petit à petit, les rassemble. « Notre père ne nous a jamais exigés dans nos choix », raconte Pierre, que l'entrepreneuriat passionne. J'ai fait une école de commerce et, étant doué avec les chiffres, il m'a même poussé vers la banque ! Dans mon ancien poste, je gagnais très bien ma vie, je gérais une équipe de 5 commerciaux, pour un chiffre d'affaires de 13 millions d'euros... Mais tout cela n'avait pas de sens. Et, finalement, mettre mon expérience au service de quelque chose qui me tenait à cœur me semblait le bon chemin à prendre. »



Domaine à forte personnalité, Achillée est situé à Scherwiller. ACHILLÉE

Alors qu'il s'imaginerait quitter le projet après quelques années, juste le temps de le mettre sur les rails du succès, le cadet tombe amoureux de ce milieu bourré d'émotions où l'entraide est reine. Déjà, en juillet 2016, voisins et copains mettent la main à la pâte dans la construction de leur chai bioclimatique en paille. « Nous tenions à rentrer nos premières vendanges dès septembre », raconte Pierre. Le chantier a été colossal, mais ce fut une aventure humaine incroyable. » Tout comme pour leur pétillant naturel à base de quetsches, baptisé Quetsches Alors. « Étant plus dur que le raisin, nous avons besoin de beaucoup de monde pour fouler ces petites prunes. Nous organisons donc chaque année une grande fête et passons la soirée à danser sur les fruits avec nos amis. »

Une recette qui plaît

Seconde partie de l'équipe, Jean, le frère aîné. Le bac en poche, celui-ci s'essaye au droit, qu'il abandonne rapidement. « Même si j'ai beaucoup aimé, je trouvais ce monde déconnecté de la réalité », se souvient-il. Après un BTS en viticulture et œnologie, il intègre une école d'ingénieurs en science de la vigne et du vin en Suisse avant de faire ses armes dans de nombreux domaines, passant d'un hémisphère à l'autre au gré des vendanges. « J'ai débuté au château Chanavin à Saint-Émilion. La vision de l'œnologie y est très académique et l'itinéraire très sécurisé, telle une recette de cuisine que l'on suit à la lettre. Les vins sont certes bons, mais toujours très standardisés. Je me suis ensuite dirigé vers des domaines plus pointus. Chaque étape se rapprochait de ce que je voulais faire chez nous plus tard : laisser les raisins s'exprimer, m'intéresser plus à l'itinéraire qu'au produit final. Je ne m'impose pas pour autant de faire des vins strictement nature au risque d'avoir quelque chose de déviant. »

Il choisit en effet parfois de les filtrer ou d'y ajouter un poil de soufre à la mise en bouteille. Rien de plus. Une recette qui plaît. En 2017, Clément Lefaux, alors sommelier en chef à l'Arpège, met leur sylvaner non seulement à la cave, mais aussi à la carte, au verre. Une consécration pour le jeune domaine. « Nous n'étions pas confiants ! Qu'il ait choisi notre premier millésime, en plus de ce coup d'aîné en Alsace, a été pour nous la validation et l'aboutissement de tout un travail », confie Pierre, non sans fierté. Donner sa chance au vin, être le moins interventionniste possible, développer des aromatiques différentes et des vins atypiques : telle est la mission des frères d'Achillée. ■



« UN DUO PÈRE-FILS DÉCHIRANT » CINEPRESTIGE



« PREMIER FILM, PREMIER COUP DE MAÎTRE DE VIGGO MORTENSEN » LE POINT



« MORTENSEN S'AFFIRME COMME UN GRAND RÉALISATEUR » LE PAYSAN



LANCE HENRIKSEN tiff (équivalence) FESTIVAL DE CANNES SELECTIVITAT OFFICIELLE 2020 VIGGO MORTENSEN

FALLING

UN FILM DE VIGGO MORTENSEN

ACTUELLEMENT AU CINÉMA

Le Club 300 ALLOCINE

LE FIGARO

Le Point