

À Saint-Émilion, Alain Château bichonne Yon-Figeac

Après une première vie dans l'industrie, Alain Château est devenu viticulteur en Anjou et à Saint-Émilion où son château Yon-Figeac vient d'être refait à neuf

Textes César Compadre
Photos Guillaume Bonnaud

Alain Château, ici dans son tout nouveau chai à barriques : « En arrivant dans l'univers du vin, j'ai appris à travailler dans le temps long. »



Le vignoble bordelais a toujours attiré des hommes d'affaires ayant réussi dans d'autres domaines d'activité, avant de se reconverter viticulteurs pour relever de nouveaux défis. C'est le cas d'Alain Château, né à Cholet (Maine-et-Loire) il y a 74 ans. Ingénieur de formation, il a mené avec succès une première vie d'industriel dans le domaine de l'imprimerie. Des ordonnances médicales jusqu'aux documents pour les notaires et les emballages pour baguettes de pain et autres pâtisseries. Un groupe varié, positionné sur des marchés de niche, et qui a compté jusqu'à sept filiales et 800 personnes.

« C'était l'époque où je prenais des décisions avec le mois ou le trimestre comme ligne d'horizon. Avec la viticulture, j'ai appris à travailler sur le temps long. Au début, c'était très troublant », indique-t-il. Se souvenant alors de la ré-

flexion d'un technicien local : « le plus dur dans le vin sont les deux cents premières années ». Ce groupe industriel est cédé dans les années 2010, et arrive alors pour Alain Château une deuxième vie dans les vignes. D'abord en Anjou, tout près de chez lui, avec 35 hectares, surtout des liquoreux (coteaux-du-layon, quarts-de-chaume). Un ensemble qui lui appartient toujours mais aujourd'hui confié à un fermier local.

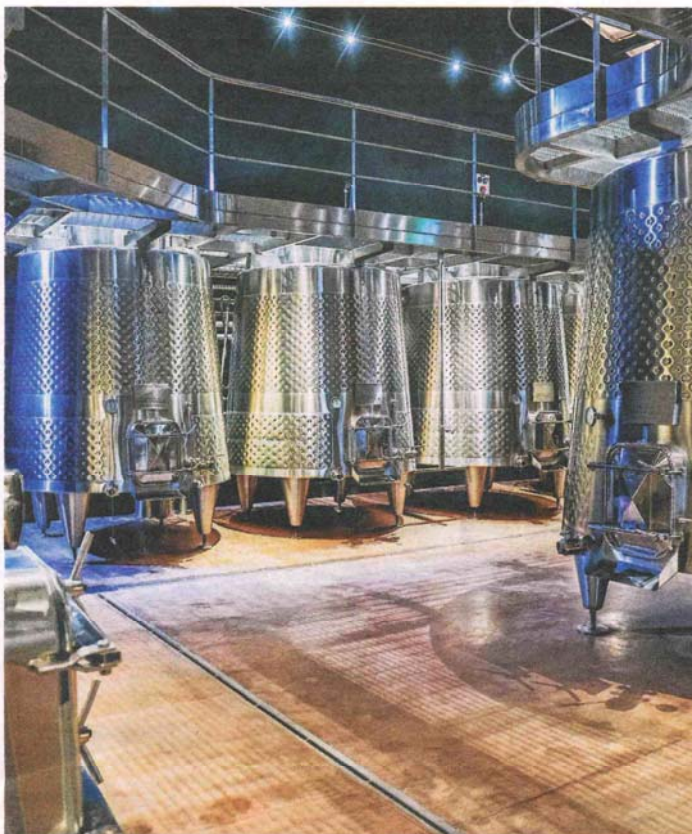
Le vin prend son temps

Ensuite, du côté de Saint-Émilion avec l'acquisition en 2005 de Yon-Figeac, cru classé de 24 hectares de vigne qui apparaît pour la première fois au Guide Féret (la référence historique des domaines girondins) en 1881. La bâtisse elle-même ayant été construite dans la foulée, à partir de 1886. Un château qui franchit aujourd'hui un palier avec la construction d'un nou-

« Ce nouveau chai va nous permettre de gagner encore en qualité et en précision pour nos vins »

veau chai, œuvre de l'architecte bordelais Christophe Massie (Agence de l'Arsenal). Merlot, cabernet franc et petit verdot (6 % des surfaces, une originalité à Saint-Émilion) sont désormais vinifiés dans un élégant cuvier de forme circulaire.

« Cet outil va nous permettre de gagner encore en qualité et en précision pour nos vins », assure le propriétaire, en circulant sur la passerelle au-dessus des cuves en inox. De là, on aperçoit une cuve dont les robinets portent des scellés. « C'est une vinification casher. Seul un personnel agréé et de confession juive peut y toucher. » Direction ensuite le chai à barriques dont les murs sont tout noir. Une climatisation et des humidificateurs sont là pour assurer une température fraîche et constante. À l'entrée du lieu, les lettres YF (pour Yon-Figeac) se dessinent au sol dans un halo de lumière (1).



De forme circulaire, l'élégant cuvier de vinification de Yon-Figeac est l'œuvre de l'architecte bordelais Christophe Massié

Après le cuvier de vinification et le chai à barriques, c'est aussi une nouvelle salle de dégustation et de réception qui à vu le jour, à l'étage de la bâtisse. Avec vue sur le parc, ses cyprès chauves et ses magnolias. Et à son entrée, deux sculptures de l'artiste tourangelle Cécile Pitois : un homme et une femme de couleur rose, dont l'un porte un soleil et l'autre un nuage. « L'assemblage des vins est une composition d'équilibre entre l'addition et la soustraction des composants », assure-t-elle.

Ouvert à la visite

Grâce à ses nouvelles installations, Yon-Figeac, qui a accueilli près de 2 000 visiteurs l'an passé, pense doubler cette fréquentation cette année (2). Avec l'occasion de goûter sur place les bouteilles d'une propriété qui écoule sa production essentiel-

lement dans la grande distribution hexagonale, et à l'exportation. Et ce via un partenariat avec le négociant Les Grands Chais de France (3).

À l'heure des bilans, que retenir de cette double expérience de viticulteur en Val de Loire et en Gironde ? « Les vins angevins n'ont pas de notoriété alors que j'ai ici trois marques fortes sur lesquelles m'appuyer : Bordeaux, Saint-Émilion et Cru classé. Perdre ce classement serait catastrophique au plan commercial. » Heureusement, le classement 2022, le septième depuis 1955, est là et bien là, solide.

- (1) Originalité graphique que l'on retrouve au château Ripeau, toujours à Saint-Émilion.
- (2) Le château propose trois types de visites, de 18 à 45 €.
- (3) Yon-Figeac est autour de 40 € la bouteille. C'est 19 € pour le second vin (Les Roches de Yon).

Chais tout neufs

De nombreux châteaux de l'élite ont engagé ces dernières années des travaux pour faire sortir de terre des chais flamboyants neufs. Des moyens financiers sont là, et des aides européennes aussi. Dans le Médoc, citons Cantenac-Brown, Lynch-Bages, Léoville Barton, Branaire-Ducru ou Grand-Puy Ducasse. La présentation des imposants bâtiments de Léoville Las Cases (inaugurés avec la récolte 2023) est très attendue. À Saint-Émilion, Angélus construit également un chai ; comme Haut-Brion du côté de Pessac.

La bouteille

Château Luchey-Halde 2020 AOC Pessac-Léognan blanc

Quel château a été relancé il y a vingt-cinq ans par Bordeaux Sciences Agro (école d'ingénieurs) et est accessible par le tram (station Fontaine-d'Arlac) ? Réponse : Luchey-Halde, 23 hectares de vigne – dont 4 de blanc – en AOC Pessac-Léognan. Enfanté sur un terroir d'argile et de graves, ce millésime 2020, en blanc, est une belle bouteille de fête. Sémillon et sauvignon font ici bon ménage, avec un an de passage en barrique. Couleur citron pâle, notes de pamplemousse. Un vin charnu qui mettra en joie une fricassée de gambas ou une morue à la portugaise. À boire maintenant, mais peut aussi se bonifier quelques années. Nombreuses offres de visite et dégustation au château : de 10,50 € à 40 € (4 vins accordés avec des fromages).

César Compadre



Mérignac (33).

www.luchey-halde.com

Prix : 23,50 €



D'INFOS

PASS RÉDUCTION 2024

VISITEZ 2 OU 3 SITES INCONTOURNABLES

À TARIFS TRÈS RÉDUITS

1 LA ROQUE S' CHRISTOPHE

2 MAISON FORTE DE REIGNAC

3 DONJON ET MANOIR DE LA SALLE

