

LES CATHIARD RELANCENT LE THIL

Après Smith Haut Lafitte et Cantelys, voici Le Thil, une pépite en Pessac-Léognan que Florence et Daniel Cathiard ont décidé de rénover de fond en comble. Objectif : être prêts pour Vinexpo.

Trois fleurs de lys s'épanouissent sur le blason de Smith Haut Lafitte. La première pourrait symboliser le château acquis par Georges Smith au XVIII^e siècle, et que la famille Cathiard a propulsé depuis 1990 au premier rang des pessac-léognans. La seconde représenterait Château Cantelys, 20 hectares de vignes à Martillac, au cœur de l'appellation, qu'ils ont racheté quatre ans plus tard. La troisième, enfin, incarne leur dernière acquisition, Château Le Thil, un petit bijou de terroir couronné par une superbe demeure entourée d'un parc et de grands arbres.

"J'avais d'ailleurs commencé par racheter les bois attenants à la propriété, il y a huit ans, confie Daniel Cathiard, mais ce sont les vignes qui me faisaient rêver. J'ai toujours été subjugué par ce coteau, qui est mitoyen d'une de nos parcelles, Le Pigeonnier, où nous faisons toujours de très beaux merlots. Le Thil, c'est un morceau de Pomerol en Pessac-Léognan", ajoute-t-il avec enthousiasme, d'autant plus heureux qu'il a dû patienter longtemps, et batailler ferme, pour ajouter ce nouveau fleuron à la famille SHL.

Ce n'est pourtant pas la folie des grandeurs qui guide Florence et Daniel Cathiard. En réalité, "nous ne faisons que reconstituer le grand vignoble historique qui reliait il y a presque deux



siècles Lodi Duffour-Dubergier, maire de Bordeaux et président de la chambre de commerce, seul signataire du classement de 1855 et propriétaire de Château Smith Haut Lafitte en 1842, à son neveu Georges Duffour de Raymond, propriétaire de Château Le Thil".

Daniel a déjà fort à faire avec son île de la Lande, au milieu de la Garonne, qu'il a transformée en pépinière afin d'y dupliquer ses meilleurs cépages. Il sait se contenter de ce qu'il a, comme du bureau hérité de son père, longue et simple table de bois d'un épicier dauphinois dont il

ne voudrait se défaire pour rien au monde. Certes, promouvoir chaque nouveau millésime n'a jamais suffi à éteindre toute l'énergie de Florence, mais ce couple de vigneron exceptionnels est désormais en quête d'harmonie et de cohérence.

Recoudre le cadastre de Smith Haut Lafitte, démembré par les partages et les années, telle est leur noble et unique ambition. Encore fallait-il qu'il y ait un vendeur. Fin juin, le docteur Gérard de Laitre a fini par céder, en annonçant qu'il restructurerait "son patrimoine, à la suite de dissensions familiales, et vendait la propriété du Château Le Thil Comte Clary". À un prix qui a fait exploser les cours du foncier en Pessac-Léognan, supérieur à 420 000 euros l'hectare, soit treize fois plus que dans les Graves.

Les 17,2 hectares du domaine ont été divisés en deux : 5,6 hectares au promoteur Patrice Pichet, propriétaire depuis 2011 du château voisin des Carmes Haut-Brion, et 11,6 hectares (8,6 hectares de rouge et 3 hectares de blanc) aux Cathiard. Ceux-ci ont récupéré en outre un "bourdieu", ou chartreuse du XVIII^e siècle, qui sera transformé en lodge de luxe. Les

vignes, qui ont à peine 20 ans, sont déjà l'objet de toutes leurs attentions.

À main gauche, les toits du Château Carbonnieux, et à droite ceux du Château Bouscaut, où la fête des Accabailles a eu lieu l'an dernier : aucun doute, le terroir est de qualité. Fabien Teitgen, le directeur technique de Smith, l'arpente de sa longue foulée d'ancien troisième ligne de rugby. Ce joueur de champ est à son aise sur le terrain, et voit tout de suite les urgences : "Il faut reprendre le palissage, et retailler les pieds pour redonner de la vigueur à la feuille, qui est le moteur de la vigne. On aura aussi besoin d'une cartographie des sols, puis de replanter, sans doute des cabernets francs, et d'augmenter la densité, qui n'est que de 7 000 pieds/hectare." La marge de progression est importante, avec des vins vendus 10,50 euros, départ château, pour le 2010.

L'ancien propriétaire de Château Le Thil est parti avec les vieux millésimes, mais heureusement il a laissé les arbres. Au-delà de l'allée des lièvres, on distingue le chai, un bâtiment plus que sommaire où la dream team de Smith a déjà installé trois cuves en bois. Il ne s'agit



LE THIL : PRÈS DE 12 HECTARES ET UNE SUPERBE CHARTREUSE.



SMITH HAUT LAFITTE : C'EST LÀ QUE TOUT A COMMENCÉ EN 1990...

pas de rater la vendange 2012, car les rouges de 2011 sont bons à jeter. Le verdict est tombé : "brettanomyces". Ces levures indésirables, dégageant des odeurs d'eucalyptus et de suint, ont plombé la récolte.

Insouciant, l'élégante chartreuse tout en longueur, construite en 1737, sera rénovée par l'architecte Pierre Lapalus. Le fondateur de l'Agence de l' Arsenal est déjà l'auteur d'une transformation à la fois superbe et discrète de Haut-Bailly, et signe également le nouveau chai de Smith. Le futur lodge bénéficiera d'un confort absolu pour ses 9 chambres de grand luxe. Dont une magnifique suite

de 72 m², avec une étonnante cheminée située sous une fenêtre donnant sur le jardin.

La chartreuse de pierres blondes jouit en effet d'un parc somptueux dessiné par Louis-Ferdinand Fischer, l'architecte-paysagiste du jardin public de Bordeaux. La collection de chênes-lièges, pédonculés ou pubescents, chênes rouges d'Amérique et chênes verts n'a rien à envier aux pins laricios, maritimes, parasols et sylvestres. L'exotisme n'est pas en reste avec de gigantesques séquoias, cyprès chauves de Louisiane et tulipiers de Virginie. Sans oublier quelques liquidambers, magnolias, platanes, ginkgo

biloba, ainsi que des cèdres du Liban, de l'Atlas et même de l'Himalaya.

Signalons aussi un hêtre pleureur qui ravira les amoureux, et de superbes hêtres pourpres en comparaison desquels tilleuls, marronniers, ormes, aulnes, frênes, érables ou peupliers font pâle figure. Une petite rivière, le Bouran, ceinture une île miniature avant de se jeter dans une pièce d'eau, sans troubler le port majestueux d'une paire de cygnes et d'un couple de canards qui complètent ce décor nimbé du charme des palais sertis en pleine nature.

Mais ne comptez pas sur Florence Cathiard pour jouer les

Marie-Antoinette dans son Petit Trianon des vignes. Elle a confié la partie hôtelière à sa dernière fille, Alice Tourbier-Cathiard, et à son mari Jérôme, qui dirigent "Les Sources de Caudalie", hôtel de charme situé au pied des sauvignons de Smith Haut Lafitte, et doté d'un restaurant étoilé au *Michelin* depuis 2010. Tandis que leur fille aînée, Mathilde Thomas-Cathiard, gère avec son mari Bertrand les célèbres Laboratoires Caudalie, dont les soins de beauté à base de polyphénols issus de pépins de raisins sont partis à la conquête de la planète. ♦

PAR THIERRY DUSSARD

SMITH HAUT LAFITTE SE DOTE D'UN CHAI FURTIF À ÉNERGIE POSITIVE

La vigne a toujours été un "work in progress", et le Bordelais est plus que jamais en chantier. L'hiver, tandis que la taille se poursuit selon des règles strictes à Smith Haut Lafitte (1 pied, 2 bois, 3 bourgeons), les travaux allongent la foulée pour être terminés avant la fleur. L'atelier-ferme, beau bâtiment à la landaise qui abrite déjà la dizaine de tracteurs du domaine, est prêt à accueillir à terme les chevaux qui cultivent les 10 hectares de blancs. Les sols en pente y sont fragiles, et les sabots des perchérons ménagent mieux les graves que les grandes roues des enjambeurs. Le toit de l'atelier-ferme est en outre recouvert de cellules photovoltaïques, capables de fournir 36 kW par an, de quoi alimenter en électricité le nouveau chai furtif de Smith, situé non loin de là. Furtif, car dissimulé parmi les chênes, en partie enterré dans une ancienne gra-

vière, et doté d'un toit végétalisé. La réalisation est signée de l'architecte Jean-Bernard Nadeau, qui a conçu des murs en béton, épais de 50 cm, assurant une parfaite isolation. À l'extérieur, ils sont habillés d'un bardage de pin des Landes dont les planches se recouvrent comme une coque à clin. Mais dans le sens vertical, qui rappelle les toits en tavaillons des Alpes, chers au cœur des Cathiard. Au-dessus du chai à barriques souterrain, se trouve le cuvier à demi enterré. Le Château Le Thil y dispose d'un espace réservé, et les Hauts de Smith y seront également vinifiés. Mais les deux vins feront chai à part, de façon à préserver les traits de caractère de leur terroir. Et ce nouvel investissement (plus de 3 millions d'euros) a été décidé moins pour alléger la facture d'électricité qu'au nom du respect de l'environnement.

T.D.