

# Florence et Daniel Cathiard

## La conquête de Smith

L'image flamboyante de la réussite de Daniel et Florence Cathiard à Smith Haut Lafitte, à Martillac en Gironde, estompe les débuts compliqués de leur changement de vie et leur intégration délicate dans le paysage viticole bordelais.

Par Jérôme Baudouin

**On pourrait revenir pour la énième fois sur la réussite flamboyante** de Daniel et Florence Cathiard à Smith Haut Lafitte. Raconter la création des Sources de Caudalie, les rachats des châteaux voisins, Cantelys en 1994 et Le Thil en 2012, les deux cents emplois créés que compte aujourd'hui l'ensemble viticole et hôtelier. Un parcours sans faute, une reconversion presque idéale et sans doute l'un des plus beaux succès du vignoble bordelais. Un succès qui fait presque oublier des débuts hasardeux : la rencontre entre ce couple de montagnards et ce terroir de Martillac. Une histoire plus complexe qu'elle n'y paraît.

« Je suis arrivée ici en pleurant. C'était une idée de toi », lance un sourire en coin, Florence Cathiard à son mari. Il n'y a pas de hasard dans le destin. En 1989, Daniel Cathiard vend à 47 ans Go Sport (la chaîne de magasins d'articles de sport) dont il est le cofondateur au groupe Casino. Il prend une année sabbatique. S'imaginer bien faire de la voile l'été et du ski l'hiver et retrouver ses copains de l'équipe de France de ski,

**LE VIN EST LA MADELEINE DE DANIEL, ANCRÉE DANS SA MÉMOIRE D'ENFANT.**

dont il a fait partie, avec son épouse, dans les années 1960. Florence, poursuit sa carrière dans la publicité. Depuis 1985, elle est vice-présidente du grand groupe Mc Cann Europe, l'un des leader de la publicité dans le monde. « Elle était très carriériste à l'époque », répond Daniel en souriant à son tour. Alors l'idée de quitter Paris et de s'installer, presque en préretraite dans un vignoble où ils n'avaient aucune attache n'enchantait guère Florence. « On aurait pu devenir des exilés fiscaux et s'installer en Suisse », renchérit Daniel Cathiard. Mais les souvenirs d'enfance ressurgissent dans l'esprit de ce tout jeune retraité. S'il envisage de reprendre une propriété viticole, c'est d'abord pour retrouver ses souvenirs d'enfance. Son grand-père était marchand de vin à Uriage-les-Bains, dans l'Isère, et sa chambre se situait juste au-dessus de la cave. « J'ai encore en mémoire, le bruit des bouteilles, les odeurs. C'était mon quotidien jusqu'à l'adolescence. » Le vin est sa madeleine, ancrée au plus profond de sa mémoire d'enfant. Après avoir vendu Go Sport, il n'a pas hésité longtemps sur son avenir.

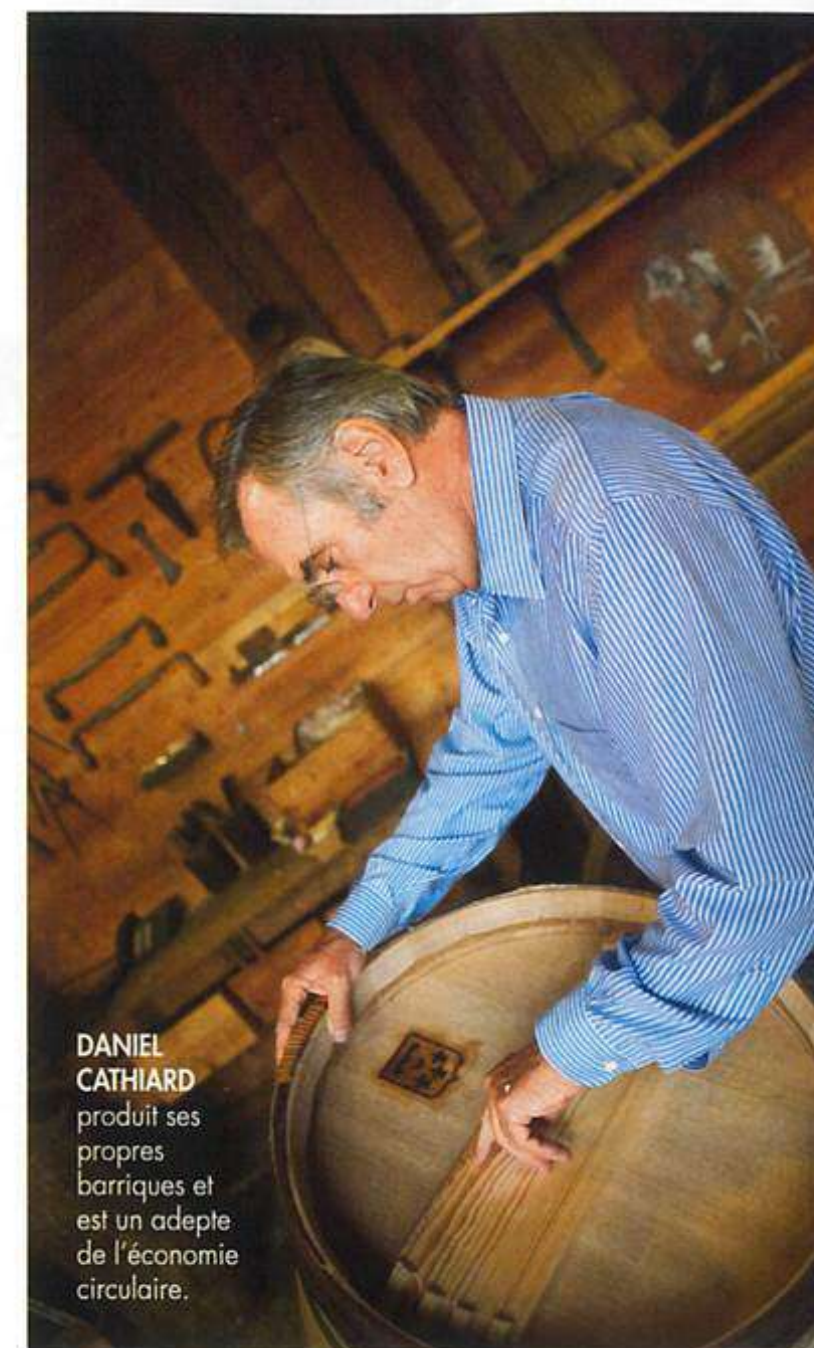
### Au plus près de la science

« J'ai commencé à chercher en Bourgogne où j'avais des copains, mais il n'y avait pas d'opportunité, puis finalement on m'a présenté Smith. » C'est le coup de cœur. L'espace, le cadre magique, la nature qui entoure les lieux, le château, la chartreuse, un potentiel en devenir et cette proximité avec la ville de Bordeaux ne lui donne pas l'impression d'être perdu au fin fond de la campagne. « Ne connaissant pas grand chose au vin à l'époque, cela me rassurait aussi d'être à proximité de l'université, des chercheurs qui travaillaient sur le vin. » Daniel Cathiard craque immédiatement pour Smith Haut Lafitte. Et peu importe le prix. La vigne est comme une trop belle maîtresse, exigeante et capricieuse à qui l'on ne refuse rien. « On a acheté le château très cher », se rappelle-t-il. Dans le vignoble, les Cathiard passent pour de riches doux dingues qui dépensent leur fortune pour une danseuse. D'autant que la propriété n'est pas en si bon état que ça. « En réalité, j'ai investi tout ce que j'avais gagné en vendant Go Sport dans l'achat du château », poursuit-il.

ENSEMBLE ils ont tout investi et redressé Smith Haut Lafitte qui a retrouvé son meilleur niveau.



A droite : Léo-Paul Ridet



DANIEL CATHIARD produit ses propres barriques et est un adepte de l'économie circulaire.

### Les vins du domaine Nectars de haute volée en trois styles

Le château Smith Haut Lafitte compte aujourd'hui 78 ha (67 ha en rouge et 11 ha en blanc) et produit trois qualités de vins. En rouge et blanc sont produits le grand vin et les Hauts de Smith, le second vin. Le troisième vin, Petit Haut Lafitte, est quant à lui uniquement élaboré en rouge. Par ailleurs, Daniel et Florence Cathiard sont propriétaires du château Cantelys, depuis 1994, ses 20 ha jouxtent Smith Haut Lafitte et le château Le Thil, acheté en 2012, qui représente une superficie de 11,6 ha (8,6 ha de rouge et 3 ha de blanc) et dont la demeure vient d'être transformée en hôtel de charme très haut de gamme.

Mais il faut encore rénover, replanter et produire un vin de qualité. Pour avancer, ils revendent tout ce qu'ils ont, la résidence secondaire et l'appartement parisien. « Nous avons eu la chance de produire notre premier millésime en 1990, mais derrière il a fallu assumer les suivants », raconte Florence Cathiard. Les millésimes se succèdent sans ressembler à ce premier vin béni par la nature. Après le gel de 1991, les millésimes 1992, 1993 et 1994 ne sont pas enchanteurs.

### Le chai Furtif

« Nous commençons vraiment à nous poser des questions », poursuit Florence Cathiard. Mais voilà, ils sont entrepreneurs, têtus et le challenge leur plaît. Comme la vigne, les racines des Cathiard s'incrument au fil des millésimes dans ce magnifique terroir. Ils s'accrochent et 1995, puis 1996 sont splendides. Smith Haut Lafitte décolle et décroche les meilleures notes. Dans le même temps, leur intégration dans le paysage viticole bordelais ne se fait pas sans mal. Leur aisance, leur capacité à innover, le franc-parler de Florence, la vitesse avec laquelle ils ont redressé Smith et obtenu les meilleurs notations passent mal aux yeux de certains propriétaires de l'ap-

pellation. Mais qu'à cela ne tienne. Le millésime 1996 est une réussite. Les Cathiard soufflent enfin, mais ne s'arrêtent pas en si bon chemin.

En 1999, ils créent l'hôtel, puis le spa en 2000, s'investissent dans la viticulture biologique, développent leur propre ferme et en 2012 imaginent un chai Furtif pour y produire leur second vin. Un chai passif qui ne consomme pas d'énergie. C'est la nouvelle marotte de Daniel Cathiard qui veut toujours avoir un train d'avance sur tout le monde. « Nous voulons nous inscrire dans une démarche d'économie circulaire, on veut être autonome. Ici tout se recycle et se valorise. Nous produisons nos propres plants de vignes, notre compost, nos barriques. Pour moi c'est une démarche presque philosophique », lâche Daniel Cathiard avant d'enfourcher son vélo pour parcourir le vignoble. Eux qui pensaient couler ici des jours paisibles sont servis. « Nous travaillons tout le temps, on reçoit beaucoup de clients. Mais c'est un tel plaisir », concluent-ils, heureux du chemin parcouru en vingt-trois ans. ●

« NOUS TRAVAILLONS TOUT LE TEMPS, MAIS C'EST UN TEL PLAISIR... »