



62

Une grande partie du futur chai sera implantée en sous-sol.



FIGEAC FAIT PEAU NEUVE

La construction imminente d'un CHAI
HIGH TECH symbolise les ambitions de ce cru hors norme
qui veut briller au firmament des domaines
de BORDEAUX.

Par Frédéric Durand-Bazin

Ce mercredi 11 avril 2018, deux cents convives ayant répondu à l'invitation de Marie-France Manoncourt se pressent vers les chais du château Figeac pour célébrer un cru hors norme de Saint-Émilion. Un dîner d'anthologie – tout truffe –, préparé par Michel Guérard, accompagne une série de très beaux millésimes de Figeac : 1949, 1982, 1990 ou 1998, tous servis en impérial ou en jéroboam. L'occasion surtout de découvrir le projet de nouveau chai, qui devrait être opérationnel pour le millésime 2019 et propulser le château dans une nouvelle ère. Frédéric Faye, le directeur général de Figeac, ingénieur agronome de formation, exulte. Il disposera d'un outil lui permettant d'améliorer encore la qualité des vins. Mais existe-t-il encore une marge de progression pour ce cru qui, depuis quelques années, produit des vins bénéficiant de commentaires dithyrambiques des critiques les plus influents du monde-vino international ? « Nous pouvons toujours progresser, apporter encore plus de précision dans notre travail. Ce chai va nous le permettre », précise Frédéric Faye. D'autant que, depuis la construction de l'actuel en 1972 par Thierry Manoncourt (l'homme qui a fait la réputation de Figeac, disparu en 2010), la surface de production a sensiblement évolué. « En 2015, nous avions 32 hectares de vigne. En 2019, nous en aurons 40 qui pourront produire du vin, dont 2,5 provenant d'une replantation sur nos plus belles parcelles de l'Enfer et la Bourruie », se réjouit Hortense Idoine-Manoncourt, fille de Thierry et Marie-France Manoncourt, présidente de Figeac. « Autant dire que le chai imaginé par mon père ne permettra plus aux équipes de travailler dans de bonnes conditions. » « 2016 a été une année si pléthorique que nous avons été obligés d'entasser les fûts sur quatre hauteurs », confirme Frédéric Faye.

Toutefois, à la différence de certains voisins qui ont construit au cours de ces dernières années des chais au geste architectural pour le moins affirmé, voire osé, ici, tout est en discrétion. « Il ne faut pas oublier que la famille vit sur place. Nous ne souhaitons pas un chai tape-à-l'œil qui dénature le château. Il doit rester élégant. C'est pourquoi nous avons eu recours au cabinet d'architectes bordelais A3A, connu pour magnifier les pierres et respecter les lieux. Il remettra en valeur le château, caché par le chai de 1972 », souligne Hortense Idoine-Manoncourt. Et de fait, le nouveau bâtiment s'intégrera parfaitement à l'architecture existante, puisqu'une grande partie des espaces de travail seront implantés en sous-sol. « Cela va nous permettre de travailler intégralement de façon gravitaire, se réjouit Frédéric Faye. Et je disposerai de beaucoup plus de cuves pour pouvoir vinifier de façon intraparcellaire. Chacun sait que, si je pouvais, je mettrais une petite cuve sous chaque cep de vigne ! Avec ce nouveau chai, nous éviterons tout trituration des vins, nous bénéficierons d'un contrôle de la température et de l'hygrométrie total, des éléments qui nous permettront de gagner encore en précision. »

Une salle de dégustation et des espaces réceptifs sont également prévus. Initiés dans la foulée d'une réflexion et d'une remise en question qui commencent en 2012, les investissements s'élèveront à 15 millions d'euros. Lorsque le classement de Saint-Émilion tombe, il y a six ans, il est sans appel. Figeac n'obtient pas la promotion tant désirée de grand cru classé A. Seuls sont élevés au rang suprême, aux côtés d'Ausone et Cheval blanc, les châteaux Angélus et Pavie. Une immense déception pour la famille, qui, dès lors, met en place des actions concrètes pour aller de l'avant et progresser. La gouvernance de l'entreprise est aussi modifiée, avec la nomination de l'expérimenté Jean-Valmy Nicolas (également copropriétaire du château La Conseillante, à Pomerol) comme cogérant. →



« Faire progresser Figeac est notre unique préoccupation, avec des gens compétents, choisis pour leur excellence. Nous allons continuer d'innover. »

Hortense Idoine-Manoncourt

→ Sa première décision sera de nommer Frédéric Faye au poste de directeur général. « Il est important de s'appuyer sur les hommes en place. Frédéric Faye avait été recruté par Thierry Manoncourt comme chef de culture. Il avait toute sa confiance. Il est ingénieur agronome, comme l'était M. Manoncourt. » L'autre décision d'importance sera de prendre Michel Rolland comme œnologue conseil. « Nous nous sommes pris une volée de bois vert lorsque nous l'avons annoncé, rappelle Jean-Valmy Nicolas. Ceux qui pensaient qu'il allait dénaturer Figeac étaient nombreux. Pourtant, pour travailler avec lui depuis longtemps à La Conseillante, je peux vous dire qu'il est à l'opposé de la caricature que certains font de lui. C'est un véritable génie de l'assemblage. Il sait faire exprimer le meilleur du terroir. Il nous a fait énormément progresser. » Et les résultats sont probants. Les vins se goûtent désormais mieux en primeur, et ils sont particulièrement bien notés par la critique. Pour mémoire, *Le Figaro* a accordé un 20/20 au 2016 et un 19/20 au 2017 ! C'est d'ailleurs à compter de cette période que la propriété a décidé de ne plus faire goûter ses primeurs en dehors du château. « C'est l'assurance de maîtriser les conditions de dégustation des échantillons et de pouvoir échanger le temps nécessaire avec les critiques », poursuit Jean-Valmy Nicolas, qui se félicite de ce mode de gouvernance efficace, avec une implication familiale très forte et une gestion devenue professionnelle.

Tout semble désormais en place pour que Figeac règne à nouveau au firmament de Bordeaux, à côté des plus grands crus de la rive gauche et de la rive droite. Avec, comme ambition déclarée, de devenir à terme premier grand cru classé A ? « C'est bien sûr un de nos objectifs, à condition qu'il y ait un nouveau classement... tempère Hortense Idoine-Manoncourt. En 2012, plus d'un a essayé de comprendre pourquoi nous n'avions pas été promus. Nous souhaitons désormais mettre toutes les chances de notre côté. Et au-delà de cet hypothétique nouveau classement, faire progresser Figeac est notre unique préoccupation, avec des gens compétents, choisis pour leur excellence. Et nous allons continuer d'innover. C'est dans notre ADN. Depuis son rachat par notre famille en 1892, le domaine a été dirigé par des ingénieurs agronomes. » Avec ces prochaines installations, Figeac va se doter d'une unité de recherche dédiée aux expérimentations. « Nous avons entrepris l'étude des bactéries lactiques, que nous avons isolées avec l'Institut des sciences de la vigne et du vin. Nous travaillons également sur les levures », précise Frédéric Faye. Côté vigne, le directeur général veut aussi faire avancer les choses, il souhaite accentuer le style cabernet de Figeac. Une étude des terroirs est en cours. Figeac est, en effet, une des rares propriétés de Saint-Émilion où le merlot reste minoritaire (seulement 37% des plantations). « Nous disposons de trois croupes de graves exceptionnelles où le cabernet s'entend à merveille, justifie Frédéric Faye. M. Manoncourt avait déjà identifié leur potentiel. À nous de poursuivre dans cette direction. » Des défis de taille pour la plus grande propriété de Saint-Émilion, que la famille et l'équipe de direction veulent mener à bien, dans le respect de la biodiversité du domaine. Figeac va, en effet, passer en bio cette année. Un challenge supplémentaire pour ce domaine qui ambitionne de devenir une référence incontournable à Bordeaux.