



VIN

RENCONTRE AVEC CORINNE MENTZELOPOULOS, PROPRIÉTAIRE DE CHÂTEAU MARGAUX



« **L** e terroir, c'est le dernier privilège dans le monde ! » Voilà ce que j'ai dit à Hu Jintao, alors vice-président chinois, quand il est venu nous rendre visite avec toute sa délégation. » Corinne Mentzelopoulos a de l'esprit, du caractère et une forme de légèreté qu'elle semble entretenir depuis toujours. Le poids des responsabilités aurait pourtant pu l'accabler. En 1980, elle a un peu plus de 20 ans quand disparaît son père, André Mentzelopoulos, l'homme d'affaires qui avait fait prospérer les épiceries Félix Potin.

Château Margaux n'est dans la famille que depuis trois ans, elle peut s'en séparer mais décide plutôt de se lancer. « La jeunesse permet d'occulter les obstacles, dit-elle, et puis mon père avait donné un tel élan à cette affaire qu'il suffisait de se laisser porter. D'autant plus qu'en tant que fille, je n'avais pas à me mesurer à lui, juste à suivre ses pas. J'ai eu aussi beaucoup de chance car, en 1982, Margaux a produit un très grand millésime et, en même temps, le critique américain Robert Parker faisait monter la cote de Bordeaux en recommandant d'acheter tout ce qui était disponible. Bien sûr, dans cette aventure, j'étais bien entourée. »

À ses côtés, les œnologues Émile Peynaud, une autorité dans le secteur, et Paul Pontallier, qui rejoint le domaine pour en devenir le directeur général dès 1990. Pour plus de confort financier, elle s'associe d'abord au groupe Agnelli, alors dirigé par Gianni Agnelli, dont la présence n'est pas sans rappeler celle d'André Mentzelopoulos. Mais, en 2003, elle rachète l'ensemble des parts.

Derrière le sourire charmant, les traits d'humour, les envolées littéraires, voici une femme très volontaire. Elle dit « veiller au destin de Château Margaux avec un respect pour ce domaine un peu plus grand chaque année. Ma devise pourrait être celle des médecins. "Primum non nocere", d'abord ne pas nuire. Je pourrais tout de même le dire en grec, le latin, c'est un peu récent comme langue, un peu vulgaire, non ? » (Rires.) Prime-sautière, elle dévoile un rapport très intime avec la propriété. En pratique, cela passe par un conservatisme éclairé : « Sur ce domaine né au XVI^e siècle, tout est justifié, tout est le résultat d'une très longue expérience, le choix des cépages sur tel ou tel terroir, l'orientation des vignes, l'écartement des rangs, rien n'est dû au hasard. Quand on prend les rênes d'un domaine comme celui-là, il s'agit d'abord d'écouter, d'absorber. »

On comprend mieux le cas de conscience qui se pose le jour où elle décide de commander un nouveau chai. « Nous avons besoin d'équipements spécifiques pour encore améliorer la qualité de nos vins. Mais sincèrement, la construction de ce bâtiment, cela m'a fait peur. Même mon père n'avait pas osé toucher à l'aspect extérieur de Margaux », reconnaît-elle. Ses craintes vont toutefois être atténuées par la rencontre avec le Britannique Norman Foster, considéré comme un des meilleurs architectes au monde. Elle l'invite une première fois au château en 2009. « Il est arrivé habillé comme un Anglais, il portait une veste jaune, une cravate rose, il avait une classe folle. » Et de continuer plus sérieusement : « Je l'ai vu observer les murs, les chapiteaux, s'attarder sur certains détails, prendre son

2015 l'année Margaux

SAGA Le domaine médocain vient de fêter le bicentenaire de son architecture avec l'inauguration d'un chai et d'une vinothèque signés Norman Foster. Rencontre avec Corinne Mentzelopoulos, sa propriétaire.

temps. Cela m'a plu. Il me convenait. D'abord, parce que j'ai eu une éducation très britannique. Ensuite, les Anglais sont nos clients depuis Richard Cœur de Lion. »

Loïn d'elle l'idée de se lancer dans des plans pharaoniques, comme certains s'y sont risqués. « Je ne voulais pas d'un architecte qui impose son ego. Ce qu'il n'a pas fait. » Château Margaux, avec ses bois, ses prairies et ses vignes - 262 hectares en tout -, est resté le même. Le dessin de l'architecte bordelais Louis Combes qui, il y a deux cents ans, pensa cette exploitation agricole comme un village, avec ses cours, ateliers et dépendances, n'a pas changé. Au point que le visiteur, qui découvre la propriété, ne prend pas tout de suite conscience de la présence du nouvel édifice. Le regard est invariablement happé par le péristyle et ses quatre colonnes ioniques - un tantinet arrogantes - qui semblent vouloir toucher le ciel. Il faut tourner la tête sur la droite pour deviner, un peu plus loin, l'extré-

mité d'un des piliers métalliques en forme d'arbre qui soutient le toit de cette drôle de structure. À l'ombre des grands feuillus de la propriété, sous la couverture en tuile traditionnelle, une forêt métallique abrite cuvier, salles de réunion et laboratoire. Discret.

L'autre nouveauté de Margaux, plus impressionnante encore, reste quant à elle complètement invisible, puisque souterraine. On y accède en empruntant un petit escalier en pierre, anodin. La surprise est de taille : la propriétaire a fait construire une vinothèque fabuleuse, destinée à abriter la mémoire du domaine. Soit une salle de 70 mètres de longueur, 8 mètres de hauteur et autant en largeur dont les deux murs latéraux sont composés d'alcôves cubiques destinées à entreposer, dans les meilleures conditions de température et d'hydrométrie, les précieux flacons produits depuis 1848. Les matériaux sombres, les longues lignes de fuite et les arêtes saillantes sont à

peine adoucis par la présence d'un mobilier en bois clair aux lignes caressantes. Comme la plus belle salle des coffres d'une banque qui accorderait plus de valeur au vin qu'à l'or, le résultat de trois ans d'études et de deux ans de travaux. Superbe et fonctionnel à la fois.

De retour à l'air libre, on retrouve la propriétaire, accompagnée de sa fille Alexandra, désormais ambassadrice de Château Margaux à Londres, où elle vit. Ensemble, elles évoquent la malheureuse impossibilité de faire visiter les lieux à tous ceux qui le souhaiteraient. Il est aussi question de la venue récente de Kevin Systrom, le patron d'Instagram, « un vrai connaisseur ». Au-delà du terroir, de la technique, de la conduite de la vigne, si le vin de Château Margaux continue à séduire tant de monde, c'est peut-être parce qu'il n'a jamais cherché à coller à l'air du temps : « Nous n'avons jamais suivi aucune mode. Nous aurions pu, comme certains, nous laisser tenter par la réalisation d'un vin plus puissant, plus flatteur. Mais nous n'avons pas voulu perdre notre âme. En revanche, nous avons limité la production de notre premier vin, passé de 200 000 à 100 000 bouteilles par an. Nous prenons aussi soin du deuxième, Pavillon Rouge, et du troisième, Margaux de Château Margaux, qui nous rend accessible à tous les amateurs. La Harvard Business School, qui a étudié notre domaine, considère d'ailleurs que ce

« Nous n'avons jamais suivi aucune mode. Nous n'avons pas voulu perdre notre âme »

CORINNE MENTZELOPOULOS

troisième vin est un superbe exemple de marketing. Nous qui pensions ne jamais en avoir fait ! » Avec les Mentzelopoulos, Margaux a retrouvé son rang et fait oublier aux connaisseurs le passage à vide des années 1960 et 1970. Avec son voisin Château Palmer, et d'autres moins cotés mais revenus au premier plan comme Château d'Issan, l'appellation se porte au mieux.

L'herbe du jardin porte encore les traces des festivités du printemps dernier, l'une des plus belles fêtes données dans le Médoc depuis longtemps, dit-on. La propriété célébrait le bicentenaire de son architecture. 2015, qui se termine, fut bien l'année de Margaux. Depuis, le calme est revenu. Les trois chiens, Zorba, Ouzo et Souvlaki, ont retrouvé leurs marques sur les épais tapis du grand salon Empire, grognant à peine quand sonne le carillon des pendules. Corinne Mentzelopoulos, qui partage son temps entre Paris et Margaux, reconnaît passer de plus en plus de temps au château. « Désormais, mes enfants sont grands et je me sens très bien ici, je me considère Margalaise. » Si ces derniers projets ont été couronnés de succès, elle conserve une petite angosse. « Nous fabriquons un produit de luxe mais qui reste agricole. Nous ne contrôlons ni la quantité ni la qualité, nous ne sommes pas sûrs de réussir. J'ai toujours peur de la grêle, des intempéries. Cela dit, pour 2015, nous nous orientons vers un millésime de très haut niveau, peut-être exceptionnel. » Et ce que Corinne Mentzelopoulos retire de ces années à la tête de Margaux ? « Dans ce métier, il faut surtout se dire qu'on ne sait rien. » Socratique, et très sage. ■



FRANÇOIS BOURCHON/LE FIGARO

REPÈRES XII^e siècle Naissance du domaine que l'on appelle alors « La Mothe de Margaux ». **1705** La London Gazette annonce la première enchère de grands crus de Bordeaux avec 230 barriques de « Margose ». **1815** Le marquis de La Colonilla commande à l'architecte Louis Combes les plans du château. **1855** Mise en place du classement qui divise en 5 niveaux de qualité une soixantaine de crus du Médoc et une propriété des Graves. Quatre crus sont classés « Premier Grand Cru Classé ». Parmi eux, Margaux est le seul à être noté 20/20. **1950** Acquisition du domaine par la famille Ginestet. **1977** André Mentzelopoulos rachète la propriété. **1980** Au décès de son père, Corinne Mentzelopoulos (ci-dessus) prend la direction de Château Margaux.