

Édition abonnés

# Nicolas Thienpont : « Assez de collapsologie du vin, on va en crever ! »

Par [Alexis Goujard](#) [Denis Saverot](#)

Publié le 11/01/2025 à 07:30



« Que serions-nous sans le vin ? Il nous apporte la béatitude », s'enthousiasme Nicolas Thienpont.

**Issu d'une famille de négociants en vin des Ardennes flamandes, le copropriétaire du château Puygueraud célèbre l'amour du vin. Il évoque aussi la crise bordelaise, le négoce et le réchauffement.**

## SOMMAIRE

- ["Le vin apporte la béatitude"](#)
- ["On n'a jamais fait ici d'aussi grands vins que ces dernières années"](#)

**Vous avez suivi des études de philosophie. Vous accompagne-t-elle dans votre vie de vigneron ?**

La philosophie nous enseigne le bonheur. Nous ne sommes pas ici pour vivre dans l'austérité et la difficulté. L'homme a besoin de joie, de partage, de

convivialité. Voilà ce qui est précieux dans la philosophie du vin : le vin est bon. Bon pour le corps, l'esprit, l'âme, la convivialité, l'environnement, la nature. L'étymologie du mot "nature", c'est la naissance, la croissance.

### **Il faut donc laisser faire la nature ?**

Je ne soutiens pas l'écologie politique, le mot "nature" ne peut être fixé comme quelque chose qu'il ne faut pas toucher.

### **Certains vitrifient le mot "nature", vous trouvez ?**

Oui, alors que c'est tout l'inverse ! La nature, c'est le mouvement, la vie, c'est φ?σις, la phusis grecque, la croissance, l'énergie, le changement. On vit dans ce monde de changement, à nous de nous y adapter.

## **"Le vin apporte la béatitude"**

### **Quels enseignements en tirez-vous pour le vin ?**

Nous sommes des êtres sensuels, sensitifs. Tout ce que nous vivons, nous le saisissons d'abord par les sens. Or, qu'y a-t-il de plus beau dans le vin ? Ce sens du toucher, ce sens du goût. C'est la phantasia des Grecs, l'imagination, le rêve. En remontant au niveau de l'intelligence, ce toucher sensuel nous donne la perspective d'échanger, de communiquer nos impressions, de vivre ensemble, d'apporter de la joie. Que serions-nous sans le vin ? Le Christ l'a dit : « Buvez et mangez-en tous ». Le pain est essentiel pour se nourrir, la nécessité, le fondement. Le vin apporte la béatitude.

### **L'écologie est-elle essentielle pour le vin ?**

Il faut insister sur l'équilibre des sols, la biologie, l'absence de pollution, bien entendu. Mais il ne faut pas tomber dans la collapsologie lorsqu'on parle du vin. Sinon on va en crever.

### **La collapsologie ? C'est-à-dire ?**

Certains prennent la partie pour le tout. À les entendre, le vin, ce n'est pas du vin, c'est de l'alcool. Dès le premier verre, le cancer nous guette. Arrêtons ! Quitte à prendre la partie pour le tout, je préfère la vision du Landais qui voit ses canards comme des foies gras sur pattes.

### **Pouvez-vous nous présenter votre famille ?**

Les Thienpont sont originaires de la Flandre, ce sont des négociants en vin depuis 1845. Ils possèdent toujours la maison historique, Hof te Cattebeke (la maison de Cattebeke), à Etikhove, sur la commune de Maarkedal, dans les Ardennes. Mon grand-père Georges venait à Bordeaux acheter du vin, il a acquis le [château Troplong Mondot](#) à Saint-Émilion, en 1920, et trois ans plus tard, [Vieux Château Certan](#) à Pomerol. Suite à quelques difficultés, Troplong a

été revendu en 1935. Aujourd'hui, Vieux Château Certan est dirigé par mon cousin Alexandre et son fils Guillaume. Mon cousin Jacques s'occupe du négoce Thienpont Wine en Belgique, du [château Le Pin](#) à Pomerol, acquis en 1979, et de [L'If](#) à Saint-Émilion, acquis en 2010. Mon frère François possède Wings, une société de négoce basée à Bordeaux.

- **Nicolas Thienpont.**



*Né le 11 décembre 1948 à Libourne, quatrième d'une fratrie de treize. Études de droit et de philosophie, un temps professeur à Saint-Joseph, le lycée jésuite de Reims. Père de cinq enfants. Il est propriétaire des châteaux Les Charmes Godard, La Prade et Alcée (Francs et Castillon), copropriétaire du château Puygueraud (Francs), directeur du château Pavie Macquin, ancien directeur des châteaux Beauséjour Héritiers Duffau Lagarrosse, Bellevue, Larcis Ducasse, Berliquet à Saint-Émilion et Poujeaux dans le Médoc. Signe particulier : il est surnommé "la chouette", l'oiseau nyctalope, le symbole d'Athéna Nikè. Dans l'obscurité du monde, ce que l'humain ne voit pas, la chouette le voit.*

*Le vin de sa vie : Vieux Château Certan 1945 servi à la propriété par son oncle Léon Thienpont à la veille de ses fiançailles avec Claire, sa future épouse.*

## **Et vous, Nicolas ?**

J'ai grandi avec mes frères et sœurs au [château Puygueraud](#), acquis par mon père en 1946, pas très loin du **château de Montaigne**. Ma mère préférait vivre ici qu'à Vieux Château Certan ! La propriété appartient aux treize membres de la fratrie, je m'en occupe depuis le début des années 1980 mais j'ai dû travailler ailleurs pour gagner ma vie. Je dirige Pavie Macquin depuis 1994, aujourd'hui avec mon fils Cyrille. J'ai aussi dirigé et contribué à relancer plusieurs Grands crus classés de Saint-Émilion : [Bellevue](#) de 2002 à 2007, [Larcis Ducasse](#) de 2002 à 2024, [Berliquet](#) de 2008 à 2017, [Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse](#) de 2009 à 2020. Sans oublier [Poujeaux](#), à Moulis-en-Médoc, de 2008 à 2011.

## **Présentez-nous Puygueraud, où nous nous trouvons.**

Dans les années 1940, c'était une propriété en polyculture, nous produisions prunes d'ente, pommes, céréales et vaches. Elle a été plantée en vignes à la fin des années 1970, premier millésime en 1983. Un œnologue de l'époque l'avait nommé "l'année Moïse" : le millésime avait été sauvé des eaux grâce à un mois de septembre ensoleillé. Nous nous sommes agrandis depuis et produisons du rouge et du blanc sur 48 hectares.

## **Et vos propriétés personnelles ?**

En 1988, j'ai acquis une propriété que j'ai nommée **Les Charmes Godard**, surtout reconnue pour son blanc à base de sémillon. En 2000, toujours en Francs-Côtes de Bordeaux, j'ai racheté à côté le **château La Prade** à Patrick Valette. Au total, avec mon fils Cyrille et Grégoire Pernot du Breuil, notre directeur, nous exploitons une centaine d'hectares.

## **L'appellation Francs-Côtes de Bordeaux est-elle porteuse ?**

C'est une petite appellation d'environ 500 hectares de vignes à l'extrême est de la région de Bordeaux, aux confins de la Dordogne. Elle présente l'avantage de produire des rouges et des blancs, secs et liquoreux. Très intéressant, le plateau calcaire construit la physionomie du château Puygueraud.

## **Vous produisez aussi des vins en AOC Castillon-Côtes de Bordeaux, n'est-ce pas ?**

J'y ai acquis quelques hectares en 2011 pour créer le château Alcée, renforcé par des parcelles à Saint-Philippe d'Aiguilhe et sur le plateau calcaire de Saint-Genès, soit 12 hectares en tout.

## **Les vignes de Castillon touchent celles de Francs. Cette distinction est-elle justifiée ?**

Ces deux appellations n'ont pas pu s'intégrer au Grand Saint-Émilionnais, c'est-à-dire, Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac. Nous avons été rattachés aux Côtes

de Bordeaux partant de Blaye, Bourg jusqu'à Cadillac. Cela n'a pas grand sens, le patchwork de terroirs étant très divers. Quant à la séparation entre Castillon et Francs, c'est un sujet de débat ici. Certains veulent préserver l'authenticité de Francs, ce territoire qui, étant petit, est très beau. Je respecte cette approche. Mais Castillon, plus vaste, est portée par une émulation collective avec des propriétés comme le domaine de l'A, le château d'Aiguilhe, Ampelia, etc. Ne faut-il pas une alliance entre Francs et Castillon ? Il serait dommage de ne pas prendre le train en marche.



Le château Puygueraud, acquis par le père de Nicolas Thienpont en 1946.

**En 2005, Bordeaux était au sommet avec des prix élevés. En 2025, la région est en crise. Qu'est-ce qui n'a pas marché ?**

Si je le savais ! Nous avons raté le coche lors du millésime 2021. Les vins en primeur sont sortis à des prix excessifs. C'était la fin du Covid-19, les marchés fonctionnaient au ralenti. Les négociants ont acheté des vins qu'ils n'avaient pas encore vendus. Ils se sont retrouvés avec des stocks et des taux d'intérêt passés de 0,5 % à entre 4 et 5 %. Cela a pesé sur leurs finances, fermé le marché, pénalisant les beaux millésimes 2022 et 2023 notamment.

### **Quelles autres conséquences ?**

Dès 2023, le négoce a changé de politique, n'achetant que les vins qu'il avait réussi à vendre. Ce n'était pas la tradition de la Place de Bordeaux qui, jusqu'alors, acceptait de porter des stocks de vins avant de les vendre. Certaines propriétés ont refusé de baisser les prix à ce moment-là, se coupant du marché. Les vins n'ont pas trouvé preneur, surtout les 2023.

### **Vous venez de recruter une commerciale. C'est pour reprendre en main une partie de votre distribution ?**

Jusqu'à là, la Place de Bordeaux continue à distribuer les vins de Puygueraud en primeur. C'est une chance, nous prenons grand soin des négociants qui nous font confiance. Et en même temps, à partir de 2023, la mévente a été brutale. Il fallait investir dans une commercialisation directe en créant des marques qui puissent être vendues sans intermédiaire aux consommateurs finaux, aux cavistes et restaurateurs. À nous aussi de mieux incarner la propriété auprès de la clientèle.

### **"On n'a jamais fait ici d'aussi grands vins que ces dernières années"**

### **La Place "anonymise" les propriétaires des châteaux ?**

Il y a de ça, en effet. La Place est aussi pénalisée par sa transparence, c'est d'ailleurs paradoxal.

### **C'est-à-dire ?**

Les prix sont directement et publiquement affichés, à la manière d'une bourse. On n'a pas su faire ce que font d'autres régions viticoles : mobiliser des acheteurs exclusifs qui appliquent une marge que personne ne connaît, une marge qui leur permet de gagner leur vie en vendant les vins. Il faut que le distributeur se paie, faute de quoi le système s'écroule.

### **Et le réchauffement. Vous le constatez dans la vigne ?**

Ah ça oui, je le constate : on n'a jamais fait ici d'aussi grands vins que ces dernières années ! Le réchauffement pose des problèmes dans certaines régions viticoles, d'accord. Mais à Bordeaux, nous n'avons pas eu à nous en plaindre,

hormis peut-être en 2022, marqué par un léger stress hydrique sur certains terroirs. Cela reste l'année de la grande victoire du merlot sur nos argilo-calcaires.



Nicolas Thienpont dirige le château Pavie Macquin (Saint-Émilion) avec son fils Cyril.

### **Donc vous ne changez rien ?**

Le réchauffement se manifeste surtout par des hivers plus chauds qu'il y a vingt ou trente ans. L'été, il ne fait pas plus chaud qu'avant, mais il fait chaud plus souvent, on arrive à gérer les chaleurs avec l'enherbement. Quand il fait chaud et sec, on griffe nos sols pour conserver l'humidité et supprimer l'herbe concurrente de la vigne. Nos grands-pères le disaient déjà : un binage, c'est l'équivalent de deux arrosages. Le plus grand défi, c'est le débourement plus

précoce qui accroît le risque de voir la plante geler au printemps. La manière de tailler et l'acquisition d'éoliennes anti-gel sont un sujet important.

**Engagé dans la conversion bio en 2021, vous avez renoncé en 2024. N'est-ce pas une conséquence du réchauffement ?**

Nous vivons depuis longtemps sous un climat atlantique et connaissons des pressions de mildiou jamais rencontrées jusque-là. En 2024, les équipes étaient mobilisées sept jours sur sept, traitant après chaque lessivage par la pluie. 23 à 25 passages par ans, c'était intenable ! Sans parler du carburant brûlé, des sols tassés par les tracteurs. Nous avons gardé la certification bio pour les blancs, mais le merlot était trop sensible.

**Le blanc sec a le vent en poupe. Ici aussi ?**

Les blancs ne sont autorisés qu'en AOC Francs-Côtes de Bordeaux. Mais tous les terroirs n'y sont pas propices. Près de 20 % de nos vins sont des blancs, nous ne souhaitons pas aller plus loin. Il ne faudrait pas tomber dans les travers d'il y a quinze ans, lorsque l'Entre-deux-Mers a largement misé sur les blancs. Aujourd'hui, cette appellation souffre, elle vient d'autoriser la production de rouges.

**En même temps, vous avez planté du riesling à Castillon...**

Oui ! En l'honneur de ma belle-fille alsacienne. C'est une touche esthétique, l'occasion d'explorer de nouveaux cépages et assemblages pour nos futures gammes en Vin de France.

**Un retour à une forme de polyculture, comme autrefois, est-il envisageable ?**

Nous allons arracher une partie des vignes dont le matériel végétal n'est plus approprié à la situation d'aujourd'hui. Il s'agit de produire moins et mieux sur les terroirs les plus intéressants. Mais, c'est vrai, nous exploitons aussi des kiwitiers depuis le début des années 1980. Nous en avons deux hectares, soit une production annuelle d'environ 30 tonnes.

**Est-ce rentable ? Souhaitez-vous aller plus loin ?**

C'est rentable, oui, et nous réfléchissons. Le kiwi offre un grand avantage : il n'a besoin d'aucun traitement sur la peau. Mais il a deux inconvénients : il nécessite des investissements importants pour la plantation, les palissages, les filets anti-grêle et il a besoin d'eau. Nous avons des ressources en eau...

**Vous travaillez depuis longtemps avec Stéphane Derenoncourt. Que vous êtes-vous apportés ?**

Stéphane, je l'ai connu en arrivant à [Pavie Macquin](#), en 1994. Il était déjà là. Aujourd'hui, nous avons une collaboration de trente ans, je ne dirais pas à front renversé mais presque. L'un était nourri aux humanités classiques, l'autre aux



standards du rock. Stéphane a le goût du vin, l'amour du vin bien fait. De mon côté, je l'ai sans doute initié à la diplomatie, à défendre des positions moins tranchées. Il a su développer tout ce que j'ai entrepris dans les différentes propriétés que j'ai dirigées. Il m'a été d'une aide extrêmement fidèle, pertinente et performante. Je n'aurais pas réussi à développer tous les Grands crus classés dont je me suis occupé, faire aussi bien sans lui. Il a transmis le flambeau à ses associés, dont Julien Lavenue qui nous suit depuis plus de vingt ans.

**Vous avez dirigé de belles propriétés de Saint-Émilion. Citez-nous, pour chacune d'elles, le millésime le plus marquant.**

Ah ! c'est intéressant. À Bellevue, qui jouxte [Angélu](#), c'est 2001. Un vin extraordinaire. Avec cette marque calcaire du terroir et ces notes truffées que l'on associe souvent à Pomerol mais que moi, à titre personnel, je trouve surtout dans des vins issus d'argilo-calcaires. Au château Berliquet, c'est 2016. Mon dernier millésime. La propriété a été rachetée par la famille Wertheimer, par ailleurs propriétaire de Canon. Ce 2016 a d'ailleurs été mis en bouteilles par leur directeur, Nicolas Audebert.

**À Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse ?**

Quel fabuleux terroir de Saint-Émilion ! Là, je dirais 2010. 2009 était notre premier millésime, un vin tout à fait accompli. Mais 2010 apporte une énergie nouvelle, un élan particulier.

**Et Larcis Ducasse ?**

Le voisin de Pavie, sur la côte sud. Alors là, j'hésite entre 2005, 2009 et 2022. 2005, on en a parlé il n'y a pas très longtemps avec David Suire. J'ai travaillé avec lui à partir de 2002 et il m'a succédé à la direction du domaine. 2005 a connu beaucoup de succès mais en le dégustant, nous nous sommes dit que nous ne l'aborderions peut-être pas de la même manière aujourd'hui. À l'époque, nous cherchions la plénitude, le corps, la concentration. Aujourd'hui, nous le mènerions plus en élégance, en délicatesse.

**Parlez-vous par rapport à votre goût ou à ce que peut donner le terroir ?**

Quand on prend de l'âge, le goût évolue, on vise davantage l'équilibre, plus de finesse et de délicatesse. 2022, à cet égard, est tout à fait extraordinaire.

**Terminons par Pavie Macquin. Votre coup de cœur ?**

Ah ! Pavie Macquin ! Je chéris particulièrement l'un de nos premiers millésimes, 1998. Extraordinaire. Il est marqué par le calcaire, il porte ce côté cistercien, cette pureté, cette austérité joyeuse. Il exprime la droiture d'un très grand terroir, le plateau de Saint-Émilion.