

SAGA | SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX (33)



# Nom de nom

« CINQ MINUTES » : FIN 1986, C'EST LE TEMPS QU'IL A FALLU À YVES PICANT POUR ACHETER UNE VINGTAINÉ D'HECTARES DE VIGNES EN COOPÉRATIVE AUX CONFINS DE L'ENTRE-DEUX-MERS. TRENTE-SIX ANS PLUS TARD, LE CHÂTEAU HOSTENS-PICANT S'EST FAIT UN NOM ET UNE PLACE DE CHOIX. RÉCIT D'UN SAUT DANS L'INCONNU QUI A REMIS EN LUMIÈRE L'APPELLATION SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX

Par Jefferson Desport, photographies Alain Benoit (Studio Deepix)

## SAGA | SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX (33)

**D'**abord la vue. Dans cette partie la plus orientale de l'Entre-deux-Mers, aux confins de la Gironde, de la Dordogne et du Lot-et-Garonne, le relief déroule de généreuses courbes. Il se creuse puis remonte, dessinant un paysage de coteaux ourlés de vignes et de bois. Les statistiques démographiques sont à l'unisson et le gibier – comme le facteur – ne s'en plaint pas : aux Lèves-et-Thoumeyragues, à 8 kilomètres de Sainte-Foy-la-Grande, les agents du recensement n'ont compté que 36 habitants au kilomètre carré. Ici, le voisin est rare. Une qualité. Et le GPS recommandé. C'est ce panorama, préservé, riche de 50 nuances de vert, qui a convaincu Yves Picant d'acquiescer cette propriété qui deviendra, par la suite, le château Hostens-Picant, l'une des locomotives de l'appellation Sainte-Foy Côtes de Bordeaux. Mais, en ce mois de décembre 1986, si le tableau d'ensemble aimante le regard et l'esprit, en tournant les talons, le spectacle est tout autre : le domaine n'offre qu'une bâtisse en piteux état et une vingtaine d'hectares de vignes. Qu'importe la force du contraste. Yves Picant n'a d'yeux que pour elle. Pour cette vue donc. Mieux, il s'y voit. C'est un coup de foudre. Explosif. De ceux qui retournent la tête et tourmentent l'âme. Trente-six ans après, en ce mois de juin post-élection présidentielle – autre période propice aux coups de tonnerre... –, la magie opère toujours. Depuis ce qui est désormais le jardin d'Hostens-Picant, la photo n'a pas pris une ride. « *Il a signé en cinq minutes* », raconte Nadine, son épouse.

« J'ai tout de suite imaginé le potentiel  
que pourrait avoir ce vignoble »

YVES HOSTENS-PICANT

À l'époque, Yves Picant s'avance comme un solide gastronome et amateur de vin, mais il n'est pas vigneron. Or, de la table au chai, il y a un monde. Le quotidien de cet importateur de matériel médical est fait de voyages. Loin donc des subtilités des assemblages et du choix des barriques. Mais ce natif d'Arcachon, installé à Paris, a toujours gardé des attaches dans la région et le goût du Sud-Ouest. C'est à la faveur d'un aller-retour sur le Bassin qu'il finit par s'arrêter à Sainte-Foy-la-Grande. S'il a déjà visité d'autres propriétés, là, c'est « *une évidence* », confirme-t-il. Marché conclu. C'est donc avec une promesse de vente sous le bras qu'il regagne Paris. Cependant, Yves Picant doit encore franchir une étape, autrement plus délicate qu'une négociation financière : annoncer la nouvelle à... Nadine. Quelques jours s'écouleront avant qu'il se lance. Un moment pour lequel elle ne lui a pas dit merci : « *Je l'ai traité de tous les noms* », avoue-t-elle. Yves Picant reprend donc la foudre... Qu'irait-elle faire là-bas, dans ce coin reculé de la Gironde à 24 kilomètres de Saint-Émilion et à une heure et demie de route de Bordeaux ? « *Je suis une Parisienne de chez Parisienne* », poursuit-elle. Diplômée de l'université de Nanterre, titulaire d'une maîtrise d'histoire, elle est alors conseillère financière dans le groupe Rothschild. Pour elle aussi, les subtilités des assemblages et les joies des écoulages relèvent d'une planète inconnue. Or, la voici tout juste propriétaire surprise d'un vignoble, preuve que de la Terre à la Lune il n'y a qu'un pas et un peu d'électricité... Pour autant, si elle arrive à reculer à la propriété, convaincue qu'elle n'a pas d'avenir en dehors de la capitale, ses réticences s'envolent en un instant. Mêmes causes, mêmes effets : comme son mari quelques semaines plus tôt, elle tombe à son tour sous le charme. Contre toute attente commence alors l'aventure d'une vie. Surtout qu'Yves en est certain : il fera son vin ici. « *J'ai tout de suite imaginé le potentiel que pourrait avoir ce vignoble* », souligne-t-il. À un détail près, il ne perçoit pas encore « *le travail que cela allait demander* ». Or, tout est à faire : rénover la maison, repenser le vignoble et le sortir de la coopérative. Mais d'abord, Yves et Nadine Picant se fixent une première priorité : changer le nom de la propriété : « *Des domaines de Grangeneuve, il y en a partout* », explique-t-elle.

Pages précédentes, de gauche à droite : Gabriel, Édouard, Yves, Charlotte et son époux, Nicolas, avec leur fils Félix, Nadine, Valentine et son époux, Michel, avec leurs fils Alexandre et Simon



Yves et Nadine Hostens-Picant



Nadine et Valentine Hostens-Picant

## SAGA | SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX (33)

Ce sera donc Hostens-Picant, en hommage à Hostens, la grand-mère d'Yves. Depuis, et l'histoire est officielle, validée par le Conseil d'État, ils ont même pris le nom de leur château : appelez-les Yves et Nadine Hostens-Picant.

Les trois premières années sont celles des grands travaux. Ils font construire un cuvier, un chai, et multiplient les essais de vinification, tout en continuant d'acheter les parcelles attenantes pour atteindre les 42 hectares de vignes, la surface actuelle de leur vignoble. Preuve de leur détermination à voir éclore, ici, leur vin, ils contactent en parallèle un winemaker en pleine ascension : un certain Michel Rolland. « Il était déjà reconnu dans le monde entier et nous avons eu la chance de l'intéresser à notre projet », précise Yves Picant.

Et, en 1990, trois ans après leur arrivée sur la pointe des pieds, ils sortent leur premier millésime d'Hostens-Picant, qu'ils déclinent en rouge – merlot-cabernet franc – et en blanc – sauvignon-sémillon-muscadelle. Durant quatorze ans, Michel Rolland les conseillera, contribuant au décollage de la propriété : « Il nous a apporté de précieux conseils, donc la vendange à parfaite maturité, souligne Yves. Cela nous a permis de faire des vins dont la qualité a été reconnue dès les premiers millésimes. »

« Personne ne nous attendait,  
le château n'était pas connu,  
les vins et l'appellation non plus »  
NADINE HOSTENS-PICANT

Cependant, si côté vignoble la machine est en marche, côté commercial, toute la distribution est à créer. Et ce d'autant plus qu'au début des années 1990, l'appellation Sainte-Foy Bordeaux, qui repose sur un décret de 1937, navigue sous les radars et pour tout dire dans un quasi-anonymat. Et très loin des grands crus de Saint-Émilion, de Pomerol et du Médoc. « Personne ne nous attendait, le château n'était pas connu, les vins et l'appellation non plus », résume Nadine. Mais elle ne renonce pas. Bien au contraire. Pragmatique, elle prend ses échantillons et part les présenter aux restaurants de la capitale : « À l'époque, seuls les Corréziens vendaient en direct. J'ai démarché toute la restauration parisienne. Pendant dix ans, j'ai vu dix clients par jour. Quand vous arrivez avec Hostens-Picant en Sainte-Foy Bordeaux, il faut y aller. Mais je remercie toujours les sommeliers parisiens, ils ont trouvé le vin très bon. Ils nous ont fait confiance. » Et très vite Hostens-Picant entre sur les cartes des plus belles tables et gagne le respect des chefs étoilés : « Nous sommes revenus au Ritz, chez Rossang, Guy Savoy, Yannick Alléno, Joël Robuchon... » Et la liste n'a cessé de s'allonger : Cyril Lignac, Alain Llorca, La Mère Brazier, L'Hostellerie de Plaisance...

Tandis que Nadine développe les réseaux parisien et national, Yves Picant s'attaque, lui, à l'export et part présenter Hostens-Picant en Asie. « En 1992, raconte-t-il, je me suis rendu compte qu'il fallait que je me consacre à cette propriété à plein temps si je voulais la développer pleinement. » Nadine l'imitera un peu plus tard. Et quittera le groupe Rothschild après seize ans d'activité. La réussite d'Hostens-Picant exige désormais un engagement total.

Dans ce parcours atypique, 2004 marque un autre tournant. Cette année-là, Yves déguste un pavie-macquin 1997, premier grand cru classé de Saint-Émilion. Une révélation. Or, derrière ce vin émerge la figure d'un autre winemaker dont le nom commence à résonner : Stéphane Dereoncourt. « J'ai été très impressionné par la qualité de ce vin, raconte Yves. Cela correspondait tout à fait à ce que j'aimais et ce que je recherchais pour mes propres vins. » Ni une ni deux, Nadine prend contact avec Stéphane Dereoncourt. « Il est venu à la propriété, poursuit Yves. À l'issue de sa visite, nous avons tout de suite démarré une collaboration. » La page Rolland s'étant refermée, un nouveau chapitre s'ouvre. Yves Picant veut aller plus loin dans la définition de ses vins : « Dès les premiers mois, nous entamons une grosse restructuration du vignoble en passant de 3 300 pieds à l'hectare à 6 600. Nous renouvelons des parcelles, lançons des analyses de sols... Ce qui nous a permis, d'année en année, de révéler la richesse de nos terroirs. »

## SAGA | SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX (33)

Dix-huit ans plus tard, Stéphane Derenoncourt est toujours là, à la manœuvre. Au fil du temps, la gamme s'est enrichie avec l'arrivée d'une cuvée premium, Lucullus : une volonté d'Yves. Produit seulement lorsque le millésime est satisfaisant, ce vin devrait bénéficier dans un futur proche d'un chai dédié et équipé de petites cuves en béton.

En 2013, Valentine et Charlotte, les deux filles d'Yves et de Nadine, les rejoignent à la propriété. Pourtant, l'une et l'autre avaient pris une tout autre direction. « *Ma passion, c'est le russe*, explique Valentine. *J'ai étudié le droit français et russe à Nanterre et j'ai vécu à Moscou.* » Mais, dès son diplôme d'avocate en poche, elle préfère Hostens-Picant aux tribunaux. « *Je voulais revenir à la propriété* », confie-t-elle. Elle accompagne alors son père dans ses tournées en Asie, rencontre les clients, s'initie aux vinifications et prend peu à peu en charge la partie commerciale. Quant à Charlotte, elle a d'abord étudié à l'Institut Vatel, spécialisé dans le management hôtelier, avant de partir pour les États-Unis. Aujourd'hui, elle s'occupe du marketing et de la communication d'Hostens-Picant. De son côté, Édouard, le fils d'Yves, s'est investi dans une carrière juridique à l'international.

« Ici, nous nous sommes construit  
des racines, c'est important »  
NADINE HOSTENS-PICANT

« Avec mon mari, nous ne sommes pas des héritiers. Ici, nous nous sommes construits des racines, c'est important », observe Nadine. Et celles-ci n'ont pas fini de se développer. Avec l'arrivée de ses filles, le domaine a pris un autre virage : celui du bio. Après trois ans de conversion, les vins d'Hostens-Picant seront certifiés en 2023. Mais Valentine voit plus loin. Avec l'équipe de Stéphane Derenoncourt, elle prépare un projet plus ambitieux encore, plus expérimental aussi, celui de l'agroforesterie : « *On va arracher une parcelle de vignes, replanter de nouveaux cépages mais aussi des arbres fruitiers. L'idée est de voir comment la vigne réagit dans un environnement comme celui-ci et de créer une vraie biodiversité.* » Sauter dans l'inconnu : une spécialité de la famille Hostens-Picant ■



### CARTE D'IDENTITÉ

Le château Hostens-Picant s'étend sur 42 hectares. Il produit quelque 200 000 bouteilles par an en blanc et en rouge. En France, Hostens-Picant est à la carte de prestigieux restaurants – La Bec au Cauchois, Guy Savoy, La Mère Brazier... –, mais aussi dans plusieurs caves – La Cave de la Grande Épicerie, La Cave de Joël Robuchon, Les Repaires de Bacchus, La Cave du Petit Ballon... – 50 % de la production est vendue à l'export : États-Unis, Canada, Japon, Vietnam, Thaïlande, Chine... L'offre œnotouristique a aussi été développée : un gîte a été ouvert et des pique-niques sont proposés en plus de la vente directe à la propriété.

### « TERRE DE VINS AIME »

#### HOSTENS-PICANT BLANC 2019

Cette cuvée des Demoiselles est une invitation à passer à table. Ce blanc d'Hostens-Picant, paré d'un jaune d'or et ponté par le triptyque sauvignon-sémillon-muscadelle, se distingue par ses notes d'agrumes et de fruits blancs, avec un soupçon de fruits exotiques. La bouche est riche, chamue, la matière est franche. L'ensemble offrant un vin tout en rondeur. Avec des coquilles Saint-Jacques. 21 €



Yves et Charlotte Hostens-Picant