



Émilie Gervoson

# CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION

## PESSAC-LÉOGNAN

Dépoussiérer, désacraliser, raconter une histoire. Appartenant à cette génération qui apporte de l’oxygène à Bordeaux et au bordelais, Émilie Gervoson ne ménage ni ses efforts ni ses effets.

Large chapeau noir mettant en valeur ses cheveux d’or, Émilie Gervoson, copropriétaire du Château Larrivet Haut-Brion, appartient à la génération des quadras innovantes : « *Quand je suis arrivée en 2009, je venais du monde de la pub. Le Bordeaux bashing avait déjà démarré depuis quelques années sur Paris. Si cela semble y décliner en ce moment, on peut regretter en revanche que des restaurateurs bordelais évitent soigneusement de servir des vins locaux alors qu’ils font l’éloge des produits de proximité. Ne possédant pas les codes bordelais, je les ai appris pour mieux m’en affranchir. Une remise en question s’imposait, notamment en ouvrant nos propriétés, pour développer la réputation du domaine en apportant une touche de modernité. Enfin, il y avait un travail culturel à faire sur le vin mais également sur la marque. Or, le développement de l’image passant par l’œnotourisme, nous avons très vite mis en place un circuit. Derrière le vin, il fallait raconter une histoire.* »

Depuis 2018, le jardin Millésimé est le premier dédié au vin ; il évolue au gré des quatre saisons. Ce projet a nécessité cinq années de recherches et d’échanges avec la scénographe et paysagiste Soline Portmann. Sur 4 000 mètres carrés, au cœur du parc arboré, la composition végétale et ses essences sont en rapport direct avec le travail parcellaire et l’art des assemblages. Il existe les mêmes étapes au niveau des couleurs que celles observées sur le mûrissement du vin ; puis on joue sur le nez, avec différentes herbes et leurs tonalités aromatiques.

D’une voix onctueuse mais assurée, la jeune femme reprend : « *Il fallait dépoussiérer l’image du Bordelais et de ses vins en désacralisant la dégustation, aller vers plus de partage et d’accords mets-vins. Le goût est personnel, il faut toujours se faire plaisir et être à l’écoute. Ainsi, avec le groupe générationnel Bordeaux Oxygène, on s’emploie à donner une image plus jeune et plus ouverte de Bordeaux et du bordelais sur des événements en France comme à l’étranger.* »

Dans le même état d’esprit, Émilie a lancé les Cénofolies, pour savourer le vin autrement. Lors de la dernière, une vingtaine de privilégiés ont ainsi pu comparer merlot élevé en jarre ou en barrique. Pour cet atelier, ce voyage des sens, Valentine Gervoson, l’une des deux sœurs d’Émilie, avait composé un cadre spécial pour accueillir tout ce petit monde, transformant le chai en un salon aux tonalités douces. Si l’on demande à Émilie quelle fut son Cénofolie la plus folle, elle répond sans hésiter qu’il s’agit de celle réalisée avec Lassaâd Metoui, un artiste calligraphe : « *En sentant le vin, il devait par sa plume exprimer son émotion ; il s’est alors permis de mélanger le vin avec son encre, ce qui a surpris tout le monde.* » Autre artiste, autre émotion : dans les rêves éveillés d’Émilie figure Mick Jagger. Car le chanteur des Rolling Stones est devenu un client, grand amateur du Larrivet Haut-Brion 2010.

Tout aussi charismatique mais tapi dans l’ombre, Bruno Lemoine, directeur général et vinificateur, ne ménage pas sa peine. Depuis son arrivée en 2007, cette figure picaresque du Bordelais a mis son expertise et sa bonne humeur au service de la propriété. Réorganisant le parcellaire, modernisant les infrastructures, œuvrant au respect de l’environnement, cet homme-orchestre s’est déployé sur tous les fronts. Du vignoble de 75 hectares, il peut être fier de son rouge 2016 : son attaque à la fois ferme et soyeuse séduit, la suite est subtilement généreuse, elle joue dans le sens harmonieux de la profondeur. Le blanc offre une percussion raffinée, dotée d’une intensité aromatique tout en fraîcheur. Ce renouveau place le cru dans l’élite de Pessac-Léognan : « *Nous nous efforçons de travailler beaucoup en France, avec une belle présence dans la restauration parisienne et bordelaise. Pour être visible à l’étranger, il faut d’abord être visible chez soi.* » Avec des bouteilles naviguant entre 20 et 40 euros, on peut aisément classer les vins de Larrivet Haut-Brion dans le luxe accessible. / DENIS HERVIER

### LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2017

« *Ce millésime montre nos progrès en matière de fraîcheur aromatique, qui soutient avec éclat la structure à la fois complète et élancée du vin. Notre collaboration avec Stéphane Derenoncourt se mesure parfaitement sur ce type d’année.* »

