

# Terre de Vins

## [BORDEAUX TASTING] « De grandes ambitions pour Château Phélan Ségur »



^ Ci-dessus : Véronique Dausse et Philippe Van de Vyvere.

**A**près un an en tant qu'heureux propriétaire du Château Phélan Ségur, Philippe Van de Vyvere délivre ses premières impressions. A la tête d'un groupe de logistique portuaire, Sea-Invest, qui opère en Belgique, en France et en Afrique, PVV marche sur sa 65ème année en vivant son rêve vinique. Terre de Vins a saisi quelques confidences de cet homme très discret.

### **Après une petite année aux commandes du Château Phélan-Ségur, quels sont vos premiers ressentis ?**

La découverte de ce domaine est un véritable cheminement. Lorsque j'ai visité la propriété pour la première fois en mai 2017, le temps était magnifique, les vignes étaient d'un vert éclatant, le printemps exultait. Il y avait une vibration incroyable. La proximité de la Gironde m'avait touché car je suis toujours « au contact » de l'eau de par mon métier. C'est un coup de cœur pour le lieu, les vins et un respect pour le travail accompli par la famille Gardinier et les équipes !

Depuis l'acquisition en janvier 2018, je viens très régulièrement. Chaque visite est l'occasion pour moi de découvrir mon vignoble (c'est « épatant » de pouvoir dire « mon » vignoble) mais il faut avoir l'humilité de savoir que ce terroir ne m'appartient pas, je suis à son service ! Les 70 hectares de la propriété se répartissent sur quatre unités parcelles que je découvre progressivement : de magnifiques graves du secteur des Anguileys qui jouxtent Calon par l'Ouest, le plateau de Houissant au Sud, le secteur de Fontpetite qui domine la Gironde en bordant le vignoble de Montrose. Je rencontre plus personnellement les équipes du chai et de la vigne et je suis ébloui par tant de savoir-faire et de sagesse, moi qui suis un amateur des grands vins de Bordeaux.

En janvier, j'ai découvert un vignoble en cours de taille, sous un ciel bien bas : j'ai été saisi par la rudesse de paysages mais aussi par la beauté des parcelles de graves, j'ai pu admirer les pieds d'un âge certain dont on imagine la vie. La parcelle de l'Enclos dans l'enceinte du Château date de 1951 ! Je suis émerveillé par le travail de la taille et je prends conscience de l'importance vitale de la qualité du coup de sécateur et de facto de la valeur du travail de nos vignerons.

J'ai écouté pour la première fois la qualité du silence du chai. Je savoure le privilège de vivre ces « premières fois » ! J'aime me promener dans la pénombre des chais et observer cette méthode traditionnelle – à laquelle nous tenons – qu'est le soutirage à l'esquive.

### **Quels sont les grands objectifs pour ce Saint-Estèphe ?**

J'ai évidemment de grandes ambitions pour Château Phélan Ségur et je prends le temps de comprendre la propriété. Mais d'ores et déjà, j'ai donné une feuille de route simple à Véronique [Dausse], celle du vignoble, ma priorité absolue ! Tout en procédant à un audit assez poussé de notre vignoble, nous avons déjà accéléré la vitesse de renouvellement de nos vignes. Certaines de nos parcelles sont encore plantées en densité un peu faible : elles sont prioritaires dans notre plan afin de les ramener à 10 000 pieds/ha ; nous créons une pièce d'eau au bas du parc devant le château qui nous permettra de canaliser l'eau du bassin versant qui avait la fâcheuse habitude de stagner dans le bas des parcelles attenantes. Je suis serein quant à nos pratiques viti-culturelles qui nous permettent de manager de façon sensée et raisonnée notre propriété. Nous étions parmi les premiers à passer en confusion sexuelle en 1998,

nous travaillons nos sols, nous sommes vigilants à ne pas les tasser, nous enherbons avec des graminées qui permettent justement d'aérer ces sols. Nous régulons nos intrants avec un outil d'aide à la décision qu'est le suivi de la vigueur par géolocalisation. Nous sommes passés d'une viticulture « multi » parcellaire à intra-parcellaire et la précision du travail est spectaculaire. Cela s'explique par la complexité du sous-sol à Saint-Estèphe.

Je n'ai pas d'intention particulière quant au bio. Nous travaillons avec raison et bon sens. Je tiens à veiller à l'écosystème de notre propriété qui comporte 40 hectares de bois et prairies. J'ai déjà un plan de plantation de quasiment un hectare d'arbres dans notre parc, de haies et je vais réintroduire les vaches dans la prairie.

Quant à la partie vinicole, l'esquisse d'un nouveau cuvier et de nouveaux chais est en cours. L'objectif étant de pouvoir exprimer le travail de la vigne au cuvier ! Nous devons absolument nous équiper de cuves de plus petites capacités afin d'être plus précis encore dans les vinifications ! Même s'il est indéniable que les derniers millésimes montrent plus de pureté, de précision, de maturité. Ce projet me motive car je peux pleinement y contribuer grâce à ma logique « industrielle » (ce n'est pas un gros mot !) Je tiens absolument que nous continuions à travailler dans l'enceinte du Château. C'est une particularité tout à fait unique à Phélan ! Le Château fait partie des chais !

Enfin, j'ai immédiatement lancé la rénovation des parties réceptives du Château avec mon ami architecte belge Axel Vervoordt. Axel est venu « respirer » les lieux et cette architecture distinctive de type palladien. Je suis sensible à l'histoire des bâtiments et j'ai donc décidé de rebaptiser une de nos salles à manger « La Irish Room ». Tout en respectant l'âme du Château, je voudrais y apporter une touche de chaleur et de modernité. Nos clients et amis doivent se sentir confortables pour profiter d'un instant hors du temps autour d'un bon repas préparé par notre chef maison. Phélan Ségur a toujours été une « maison accueillante » et je souhaite que « L'Esprit Phélan » se perpétue.

### **Votre premier millésime, 2018, est exceptionnel, comment se présente-t-il à Phélan Ségur ?**

Le printemps 2018 particulièrement pluvieux m'a fait prendre conscience de la pression qui pèse sur les équipes du vignoble et des réalités. On ne veut pas rentrer dans la vigne pour ne pas tasser les terres, il faut ouvrir pour éliminer les mauvaises herbes, il faut protéger les vignes du mildiou... Quelle intensité ! Et cet été si chaud où l'on craint les orages et la grêle...

Je pourrais continuer ainsi... j'ai bien conscience qu'il me faudra de nombreux millésimes pour tout appréhender mais mon implication est forte (peut-être même plus forte que ce que j'imaginai) : il y a un magnétisme dans cette propriété. On s'y attache profondément.



Aussi, je n'ai aucune velléité à modifier le style des vins du Château Phélan Ségur. J'aime leur équilibre, leur finesse, leur précision, la qualité des tanins. La puissance vient du terroir, il ne faut pas la provoquer. Nos vins ne sont pas exubérants : j'apprécie cette mesure souvent synonyme de raffinement. Ils vieillissent avec tant de bonheur. J'ai dégusté un millésime 55 à l'aveugle qui se goûtait magnifiquement et paraissait plus jeune !

Le premier millésime qui portera mon nom et celui de mon fils Pierre sera le 2017 qui aura été assemblé après l'achat. Mais mon premier millésime est en effet 2018. Quel privilège ! J'ai suivi les vendanges quotidiennement mais malheureusement cette année à distance. Même si je ne suis pas rompu à la dégustation de vins si jeunes, je peux dire qu'ils se goûtent incroyablement bien. Les merlots sont gras, charnus, puissants ! Les cabernets sauvignons sont racés et d'une grande fraîcheur malgré leur maturité : bref, ce sera un millésime hors du commun, avec un fruité exceptionnel, d'une grande complexité, d'un bel équilibre et d'une onctuosité remarquable.