ZINIO

Le mythique château est désormais dirigé par STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL, qui succède à son père, Hubert de Boüard, figure forte du vignoble bordelais. Bien décidée à garder son vin au sommet, elle lance de nouveaux projets, entre continuité et RENOUVEAU.

L'ANGÉLUS sonne pour l'héritière

En octobre dernier, le soleil inondait le majestueux vignoble dominé par les trois églises de Saint-Emilion. On ne pouvait rêver mieux pour démarrer les vendanges d'un millésime annoncé comme très prometteur. Dans la cour du château Bellevue, propriété voisine d'Angélus possédée pour moitié par la même famille, les de Boüard, c'était l'effervescence d'un premier « déjeuner de vendanges », rituel immuable et codifié du monde viticole bordelais. Ce jour-là, courtiers de la « place », journalistes hongkongais, néerlandais et gratin local s'attablaient avec les travailleurs saisonniers et l'équipe technique d'Angélus, parée d'un tee-shirt « Harvest 2016 ». Hubert de Boüard, célèbre « *winemaker* », et son discret cousin Jean-Bernard Grenié se prêtaient une fois encore à un exercice qu'ils connaissent par cœur.

Pourtant, ce millésime 2016 en devenir est différent. Car, quelques semaines plus tard, après plus de trois décennies à la tête du prestigieux Château Angélus, les deux associés allaient passer la main à la jeune garde. Si Thierry Grenié-de Boüard, 29 ans, a été adoubé au cours de l'été dernier par son père pour accéder officiellement à la direction générale d'Angélus, Stéphanie de Boüard-Rivoal, 34 ans, est arrivée à la propriété il y a maintenant quatre ans. En 2012, l'année de la consécration pour Angélus, qui, tout comme Pavie, rejoint alors Ausone et Cheval-Blanc au rang de premier grand cru classé A de Saint-Emilion. Cette grande blonde brillante et décidée attribue notamment le choix de son père au fait qu'elle avait « pris du recul par rapport au giron familial ». Après des études de finance à Paris, elle s'est « exilée » à Londres pendant six ans. Et lorsque Hubert de Boüard lui propose de racheter ses parts, elle rentre à Saint-Emilion sans hésiter et lance immédiatement de vastes chantiers.

La bouteille noir et or célébrant 2012 ? C'est elle. Une technique inédite de pose en relief d'or 21,7 carats, qui a failli tourner court à trois semaines de la mise en bouteilles. « J'ai mis une telle pression au fabricant que toute son équipe le menaçait de se mettre en grève ! » Ce que Stéphanie veut...

Le Logis de la Cadène, en plein cœur de Saint-Emilion ? C'est encore elle. Lorsqu'elle rachète cet hôtel-restaurant, doyen du village, elle le ferme pour plusieurs mois de travaux, choisit la décoration, jusqu'aux tenues du personnel, et recrute un jeune chef, Alexandre Baumard, dont elle espère maintenant qu'il décroche une première étoile. En mai, elle inaugure une extension privative face au cloître des Cordeliers, la veille de son accouchement. « C'est merveilleux de pouvoir agrandir, diversifier, développer ce qui a déjà été fait dans une propriété comme la nôtre. Je suis un maillon de la chaîne, je me considère comme dépositaire de l'histoire d'Angélus. » Une histoire familiale qui pèse lourd, au sein de ce domaine fondé en 1782. Depuis, huit générations se sont succédé, jusqu'à ce « choix cornélien », de l'aveu même d'Hubert de Boüard, au sein de la fratrie, « des enfants de la balle qui ont grandi au milieu des vignes du domaine ». La pomme ne tombant jamais loin de l'arbre, Coralie et Matthieu travaillent à La Fleur de Boüard, à quelques encablures. Quentin termine >

Conversion au bio et renforcement du « positionnement luxe » seront deux des **PRIORITÉS** de la nouvelle directrice du château.

ses études en marketing du vin. « Mes trois autres enfants sont tout à fait capables de faire des choses, mais je pense que c'est Stéphanie qui est la mieux armée, la plus visionnaire, pour déminer les conflits internes à une famille, et pour toujours projeter de nouvelles idées et aller de l'avant », explique-t-il, tout en conseillant à sa fille d'ajouter « une petite goutte d'huile dans les rouages de temps en temps ».

Stéphanie de Boüard-Rivoal, qui a épousé le négociant Marc Rivoal, est la troisième femme à incarner Angélus. L'enjeu n'est pas mince. « Angélus est au sommet, c'est merveilleux, assure-t-elle, mais ma position est comparable à celle d'un chef trois étoiles : le plus compliqué, est-ce d'arriver au sommet ou bien de maintenir l'excellence ? » Et cela exige d'éviter une dilution du capital. « Transmettre coûte cher, je me dois de faire le maximum pour que cette propriété reste dans notre famille. Nous avons devant nous deux générations au maximum, je trouve cela extrêmement triste. LVMH fait un travail remarquable mais, pour la famille Lur Saluces, ce qui s'est passé avec Yquem a été un déchirement. Et cela paraît inéluctable. » En attendant, le passage de relais entre cette jeune maman et son père semble se dérouler sans heurts. Malgré l'image paternelle forte, encore indissociable d'Angélus : « Je me suis toujours très bien entendu avec Stéphanie, on partage les grandes décisions, pose le chef de famille. Mais je comprends aussi qu'elle puisse pousser des épaules et se dire qu'à un moment, il va bien falloir qu'on arrête de ne parler que de moi ! » De son côté, Stéphanie loue un « vigneron remarquable qui a permis à la propriété de bénéficier d'une notoriété, d'une aura, et de positionner la qualité du vin à un niveau sans précédent ». S'il s'efface, Hubert de Boüard sera toujours dans les parages pour l'élaboration du vin. « Je suis le seul de la famille à avoir une formation d'œnologue. Et en tant que consultant pour 80 propriétés, j'ai une expérience et une légitimité qu'ils n'ont pas aujourd'hui. Même s'ils sont opérationnels pour diriger l'entreprise. Cela prendra cinq, dix ou quinze ans, mais ils feront, j'en suis convaincu, les plus grands vins pour Angélus. » La partie technique est gérée principalement par Thierry Grenié-de Boüard, qui confie accéder « au job dont il rêvait ». De concert, Stéphanie et Thierry s'attellent aujourd'hui à « se diversifier sans se disperser ». Quid de la nouvelle ère Angélus ? Des projets d'investissements dans des vignobles en Oregon ou en Californie, la création d'une nouvelle marque commerciale dans l'écurie Angélus, une conversion au bio, la construction d'un chai ultramoderne dessiné par l'architecte Eric Castagnotto, réservé à l'élaboration du second vin, Le Carillon d'Angélus, et au Numéro trois d'Angélus, un projet de vin blanc... Et encore et toujours aiguiser le « positionnement luxe », en rejoignant progressivement le niveau de prix de Cheval-Blanc et de Pavie, tout en poursuivant auprès des négociants une politique de distribution premium déjà bien engagée par Stéphanie. Autant dire, le travail d'une vie, qui implique d'entrer à Angélus comme en religion. Un sacerdoce classé A.

■ ALICE MAHLBERG