



CHATEAU
TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU

REVUE DE PRESSE



Ohayon, investisseur à succès

PORTRAIT Présent dans l'hôtellerie, le commerce et le vin, Michel Ohayon a construit son empire brique par brique

Avec une richesse personnelle estimée à 650 millions d'euros, l'homme d'affaires bordelais Michel Ohayon serait la 144^e fortune de France. La Grande Récré, 22 franchises Galeries Lafayette (dont celles de Libourne), le château Trianon et son vignoble saint-émilionnais, le Trianon palace de Versailles, le Sheraton de Roissy, le Waldorf Astoria de Jérusalem, le Grand Hôtel de Bordeaux et, depuis peu, l'enseigne Camaïeu... Son fonds d'investissement, la Financière immobilière bordelaise (FIB) gérerait près de 2 milliards d'euros d'actifs dans tous ces domaines que sont l'hôtellerie, le commerce et le vin. Un triptyque que l'on retrouve au sein du projet libournais.

Le goût de l'immobilier

Le premier investissement de ce fils d'un marchand de tissus remonte à 1984 : à 22 ans, il ouvre un magasin Daniel Hechter à Mériadeck. S'ensuit rapidement le rachat de divers bâtiments défraîchis au cœur de Bordeaux, notamment rue Porte-Dijeaux. Des bâtisses de pierre auxquelles il redonne leur éclat avant d'y installer des enseignes comme Zara, H&M, Celio... Un procédé qu'il exportera dans d'autres villes.

C'est en 1999 qu'il se lance dans l'hôtellerie avec l'acquisition du Grand Hôtel de Bordeaux, en donnant le pion à Clément Fayat. Michel Ohayon commence alors à se faire un nom. En 2015, le palace de 130 chambres rénové et développé depuis 2007 passe sous la bannière



Le Bordelais Michel Ohayon a débuté sa carrière d'investisseur à 22 ans en ouvrant un magasin Daniel Hechter à Mériadeck. J.-C. G.

Intercontinental, l'un des leaders mondiaux du secteur. La même année, la venue du très médiatique chef étoilé Gordon Ramsay au Presoir d'argent, la table gastronomique du Grand Hôtel, amplifiera un peu plus le succès de ce lieu où des stars telles que Céline Dion, Mariah Carey ou bien Johnny Depp sont descendues.

Un pied à Saint-Émilion

Ces dernières années, Michel Ohayon a accentué le rythme de ses investissements tout en les diversifiant. Il jette son dévolu sur le château Trianon et son vignoble en 2017, ambitionnant de le transformer en un luxueux complexe hôtelier avec spa tout en faisant monter en gamme ce grand cru de Saint-Émilion. En 2018, c'est vers 22 franchises des Galeries Lafayette dans des villes moyennes qu'il porte son intérêt. Suivi, quelques mois plus tard, par l'acquisition de la Grande Récré alors en plein redressement. Ce père de

quatre enfants croit dur comme fer en l'avenir de l'industrie du jeu et des jouets dont il veut notamment élargir la vitrine numérique.

Récemment, à l'été 2020, le tribunal de commerce de Lille a tranché en faveur de la FIB dans le cadre de la reprise de l'enseigne de prêt-à-porter Camaïeu. Le fonds d'investissement s'est engagé à conserver 511 magasins et 2 659 salariés sur les 3 146 que compte la marque.

L'ambitieux projet de Libourne élargira un peu plus la galaxie Ohayon. Un univers qui rayonne à l'échelle nationale et internationale, tout en gardant de solides racines dans sa région natale. « Je suis un enfant du pays, a souligné d'emblée le quinquagénaire lors de la présentation de son projet libournais. C'est vrai que je vis à Paris depuis quinze ans mais je me sens profondément girondin. »

Linda Douifi

Michel Ohayon veut bâtir le plus grand centre œnotouristique d'Europe à Libourne



Michel Ohayon (FIB), Philippe Buisson (maire de Libourne) et Jean-Philippe Le Gal (adjoint au maire) - photo AL

La restructuration des anciennes casernes de Libourne sera confiée aux bons soins de l'homme d'affaires bordelais Michel Ohayon, qui ambitionne d'y construire le plus grand centre œnotouristique d'Europe. Un projet pharaonique, chiffré à plusieurs centaines de millions d'euros d'investissement, qui doit permettre d'accueillir entre 6 et 8 millions de touristes par an.

Abandonnées depuis le départ de l'École de sous-officiers de la gendarmerie (Esog), les 7 hectares et les bâtiments majestueux des casernes militaires du centre-ville de Libourne s'apprentent à trouver un nouveau souffle sous la houlette de la Financière immobilière bordelaise (FIB), la société pilotée Michel Ohayon. Ce dernier a dévoilé les premiers contours de son projet mercredi, en présence du maire de Libourne Philippe Buisson et de l'architecte Michel Pétauud-Létang. Objectif affiché : bâtir d'ici quelques années « le plus grand centre œnotouristique d'Europe », soit une destination mêlant hôtellerie, commerce et loisirs, avec le vin et le luxe comme principaux fils rouges, pensée pour attirer et séduire une clientèle internationale, touristes chinois en tête.

Palace, centre commercial et cave à vin

Articulé autour d'un hôtel cinq étoiles, le projet prévoit environ 50 000 m² de surfaces commerciales, dont la moitié serait consacrée au monde du vin, avec environ 150 points de vente destinés aux professionnels du secteur, mais aussi 20 000 m² de caves destinées à constituer une offre commerciale de premier plan. « Nous voulons construire la cave la plus prospère et la plus développée au monde, de façon à devenir le premier centre phigital du vin au monde », explique Michel Ohayon. Le terme phigital (contraction entre physique et digital) recouvre ici une logique de parcours d'achat en deux temps, avec des clients qui commenceraient par découvrir les vins sur place, en profitant de l'expérience offerte par le lieu, avant de poursuivre leurs achats en ligne une fois rentrés chez eux.

Dans le prolongement de cette dominante vin, Michel Ohayon imagine 20 à 25 000 mètres carrés de boutiques de mode et d'équipement, dont les enseignes respecteraient les codes du luxe tout en offrant des tarifs plus accessibles que les boutiques officielles, sur le principe des fameux designer outlets qui permettent aux marques haut de gamme d'écouler leurs fins de collection. L'ensemble du site serait enfin porté par un hôtel cinq étoiles et plusieurs installations dédiées aux loisirs, à commencer par un musée mêlant automobiles classiques et art moderne et un parc d'attraction en intérieur destiné aux enfants. « L'écrin sera sublime », assure Michel Ohayon.

Si l'heure est encore aux « études projectives », l'homme d'affaires évoque un projet à « plusieurs centaines millions d'euros », tout en assurant avoir déjà reçu de nombreuses marques d'intérêt de la part des acteurs concernés, institutionnels comme privés. Le calendrier du projet reste conditionné aux délais d'instruction, mais Michel Ohayon dit espérer pouvoir déposer le permis de construire début 2022 pour donner le « premier coup de pioche » la même année ou début 2023.

Une « locomotive pluridisciplinaire »

La FIB aurait-elle la folie des grandeurs ? Pour Michel Ohayon, c'est justement le caractère composite du projet qui fait sa force. « Un hôtel de luxe en stand alone ne fonctionnerait pas. A Bordeaux, le palace est intimement lié au dynamisme de la ville. Les deux se nourrissent l'un de l'autre », explique-t-il. D'où cette idée de mêler hôtellerie de luxe et offre commerciale haut de gamme en capitalisant sur l'image et l'attrait suscité par les vins de la rive droite, Pomerol et Saint-Emilion en tête.

« L'établissement de luxe vient donner une image et tire tout le monde autour de lui », estime l'homme d'affaires. Il justifie déjà d'une certaine expérience dans le domaine, puisqu'il détient le Grand Hôtel de Bordeaux, mais aussi le Waldorf Astoria de Jérusalem (une opération à 160 millions de dollars), et de nombreux points de vente, dont 22 Galeries Lafayette en région, la chaîne de jouets La Grande Récré et, depuis peu, le réseau de magasins de prêt à porter Camaïeu. Il a également fait son entrée dans le monde du vin en 2017, avec le rachat du Château Trianon à Saint-Emilion.

L'envergure du projet envisagé à Libourne devrait selon lui permettre d'attirer 6 à 8 millions de visiteurs par an à Libourne, de quoi « générer un besoin de 6 à 8 000 chambres d'hôtels dans les grands environs ». Une perspective de dynamisme territorial saluée par Philippe Buisson, maire (PS) de la ville. « Ce projet est un marqueur de l'attractivité retrouvée de Libourne », a-t-il déclaré, avant de préciser que le conseil municipal avait donné son assentiment à l'unanimité à la présentation qui lui avait été faite quelques heures plus tôt. Michel Ohayon voit quant à lui un rayonnement et des retombées positives à l'échelle de la région, « avec, je l'espère, le soutien de l'ensemble de la communauté bordelaise au sens large ».



L'unique visuel du projet présenté pour l'heure.

Michel Ohayon: l'homme qui coche toutes les cases

On connaissait le Bordelais Michel Ohayon, patron de la Financière immobilière Bordelaise (FIB) qui contrôle une trentaine de sociétés immobilières, très engagé dans l'hôtellerie de luxe (avec notamment l'Intercontinental Bordeaux - Le Grand Hôtel, le Sheraton

Roissy, le Waldorf Astoria Trianon Palace à Versailles...) mais aussi dans les grands crus (Château Trianon à Saint-Émilion). L'homme a également repris il y a quelque temps la gestion de 22 magasins Galeries Lafayette dont celui de Libourne, et pris en fin

d'année 2018 le contrôle de la société mère de la Grande Récré.

Pour le maire de Libourne Michel Ohayon est « l'homme idéal » qui « coche toutes les cases demandées » : capacité financière, intérêts locaux importants, hôtelier notoire.



« Malgré le Covid, la Cité du vin a un plan de développement ambitieux »

BORDEAUX Le directeur de la Cité du vin, Philippe Massol, dévoile son plan stratégique 2021-2026 pour lequel 7 millions d'euros doivent être investis

« **SudOuest** » Le pays est en pleine crise sanitaire. Quel est le bilan 2020 de la fréquentation de la Cité du vin de Bordeaux dont vous êtes directeur ?

Philippe Massol Il n'est pas bon. Nous ne sommes restés ouverts que sept mois. Comme tous les lieux culturels, la crise sanitaire nous touche de plein fouet. Au premier confinement, la Cité a fermé de mi-mars au 19 juin ; elle l'est encore depuis le 28 octobre. Nous n'avons accueilli que 152 000 visiteurs, soit presque deux tiers de

« Nous voulons engranger des revenus autres et être moins dépendants de la seule fréquentation de notre Cité. »

moins qu'en 2019 (416 000). C'est dans la moyenne de la chute de fréquentation des autres musées de notre type. Nous avons ouvert le 1^{er} juin 2016. En 2017, c'était 445 000 visiteurs, et 421 000 en 2018. Au fur et à mesure, la part des étrangers a augmenté (un visiteur sur deux en 2019). Or, presque plus personne ne voyage. Août a été « sauvé » grâce à la clientèle hexagonale. Nous avons plutôt résisté aux gilets jaunes. Mais là, c'est autre chose.



Philippe Massol dans le module où les arômes du vin sont expliqués. PHOTO FABRIEN COTTEREAU

Bourgogne, Sauternes, Libourne

Il a fallu sept ans de travail à Philippe Massol, entre son arrivée à Bordeaux (en provenance du Futuroscope de Poitiers), à l'initiative de la viticultrice Sylvie Cazes, et l'ouverture en juin 2016 d'une Cité du vin au concept unique au monde et au coût de construction aussi (plus de 80 millions d'euros). Évidemment, d'autres vignobles ont des ambitions plus ou moins similaires. En Bourgogne, c'est une cité du vin éclatée sur trois sites (Beaune, Chablis et Mâcon) qui est sur les rails. En Gironde, le vignoble de Sauternes veut lancer sa propre cité. Nous n'en sommes qu'à la constitution d'un groupe de travail et une échéance de cinq ans est évoquée.

À Libourne, c'est un « pôle œnotouristique d'envergure européenne » qui est annoncé par le maire Philippe Buisson. La présentation doit être faite cette semaine. L'homme d'affaire Philippe Ohayon, à la tête de plusieurs hôtels (dont le Grand Hôtel à Bordeaux) et d'un château à Saint-Émilion (château Trianon) est partie prenante de l'opération. Il s'agit de reconverter l'ancien site de l'École des sous-officiers de gendarmerie (Esog)



SPORTS / VIE DES CLUBS

RUGBY CLUB LIBOURNAIS

Les Déesses du stade prennent la pose au Château Trianon

Les féminines du Rugby Club Libournais ont lancé en ce début d'année la troisième édition de leur calendrier glamour. Un nouvel opus pour les Déesses du stade qui ont cette fois pris la pose au Château Trianon dans un esprit viticole.

Marianne CALERO

À défaut de pouvoir pleinement vivre de leur passion, les féminines du Rugby Club Libournais ne se sont pas laissées décourager par la période actuelle et viennent de sortir la troisième édition de leur calendrier. Un nouvel opus où la vingtaine de jeunes femmes qui composent l'équipe du Phoenix se sont de nouveau pris au jeu de la photo « *sexy mais pas vulgaire* » comme l'exprime Laurène Dauvillier, l'une des joueuses libournaises. Après deux ans placés sous le signe du noir et blanc, les rugbywomen ont décidé d'innover avec un calendrier 2021 sur le thème du vin.



Élégance et rugby, le bon mélange

Et pour cela, elles ont mis les petits plats dans les grands. Avec des clichés pris à Saint-Émilion au cœur de la propriété du Château Trianon, où travaillent deux joueuses du RCL, les Déesses du stade ont saisi l'opportunité d'associer viti-

La photo de couverture du calendrier 2021 des féminines du RCL réalisé au Château Trianon à Saint-Émilion.

cole et glamour pour un résultat encore une fois réussi. Comme un symbole, l'histoire raconte que le domaine aurait été construit et baptisé ainsi par un intendant de Louis XIV en référence au Grand Trianon du Château de Versailles.

Roi Soleil en ligne de mire, les Phoenix se sont mises sur leur 31 et ont alterné entre prises de vue en tenue de soirée et/ou en tenue de rugbywomen. Les clichés ont été cette année réalisés par Victoria Hardina, une Américaine tout droit

Die besten 200 Bordeaux-Châteaux
 Paukenschlag an der Spitze



4 Wein Persönlichkeit des Monats: Thomas Duroux, CEO Château Palmer
 4 Die 20 besten Bordeaux-Châteaux in der 17. Jahressiebung
 11 Die Top 100 der Champions League • 14 Bordeaux 2021
 18 Top-Sauternes • 17 Das grosse Chablis-Special Teil 2: Die Grands Crus
 21 Maremma Star Monteverdi • 23 Vintage Port-Jahrgang 1970 • 28 Weinlesebrise des Jahres

BEST OF BORDEAUX

Weine	Gebiet	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande	Pauillac	19 -35	19 -30	19 -43	17 -45	18 -28	18 -32	19 -50	19 -45	18 -45	19 -40	19 -44	20 -48	20 22-55	19,5 25-50	19,5 28-53	19,5 28-56	20 28-60
Picque Caillou	Graves/Pes-sac-Léognan				16 -22	17 -22	nd	17 -30	18 -39	17 -34	17 -30	16 -28	17 -34	17 -37	17 26-40	17,5 25-42	17 24-38	17,5 26-45
Pontac Monplaisir	Graves/Pes-sac-Léognan		17 au	18 -24	18 au	17 -22	17 -28	18 -30	18 -31	17 -42	17 -28	16 -37	18 -37	nd	17 24-35	17 23-39	17 24-38	nd
Pontet-Canet	Pauillac	18 -32	19 -43	19 -35	19 -45	18 -36	18 -40	19 22-50	19 24-55	18 -54	18 22-45	17 -35	18 25-55	18 25-55	19 30-50	18,5 30-55	19 25-50	19,5 26-50
Poujeaux	Moulis	17 au	17 au	18 -28	17 -28	17 -28	17 -28	19 -34	18 -40	16 -34	16 -31	16 -30	17 -40	18 24-41	17,5 23-35	kP	17,5 25-45	18 26-43
Priuré-Lichine	Margaux	17 au	18 -24	18 -28	17 -28	17 -27	17 -29	18 -33	18 -37	17 -42	17 -34	16 -39	17 -44	17 23-44	16 25-45	16 23-38	nd	16 26-42
Rauzan-Ségla	Margaux	17 -25	17 -25	18 -28	18 -35	17 -24	17 -33	19 -45	18 -46	18 -44	18 -48	17 -43	18 22-52	18 25-45	18 25-46	18 27-47	19 26-50	19 28-50
Roc de Cambes	Côtes de Bourg		17 vo	17 au	16 vo	17 au	17 au	17 au	17 -26	17 -23	16 -28	16 -25	17 -36	18 -35	18 22-32	18,0 23-39	17 26-42	18 23-40
Rochebelle	St.-Émilion	17 vo	17 au			17 -23	17 -26	18 -28	18 -28	17 -31	16 -28	16 -26	17 -29	17 -33	16 23-35	17 23-40	nd	17 25-42
Rocheyron	St.-Émilion										17 -30	kP	18 -36	18 23-38	18,5 25-40	18,0 24-44	nd	18 25-45
Rollan de By	Médoc	18 -24	17 au	18 -24	17 -24	16 au	17 -28	18 -28	17 -28	18 -34	17 -28	17 -29	17 23-34	18 22-36	17 -30	17 23-35	17,5 24-38	17 26-45
Rot-Valentin	St.-Émilion	17 au	16 vo	18 au	17 au	16 -23	18 -26	18 -26	18 -27	17 -32	17 -27	16 -28	18 -36	17 23-39	18 27-40	16,5 23-38	18 25-45	18 25-44
Rouget	Pomerol	17 vo	17 au	17 -22	18 -28	17 -23	18 -30	18 -32	17 -29	17 -36	17 -30	17 -38	18 23-46	17 23-38	17 23-36	17,5 25-40	18,5 26-42	18 26-45
Saint-Pierre	St.-Julien	18 -33	17 -26	19 -40	18 -40	17 -40	17 -28	19 -45	19 22-55	18 -44	17 -36	17 -40	17 22-68	19 23-46	18 25-45	17,5 24-44	19 26-45	19 28-48
Sansonnet	St.-Émilion	17 vo	17 au	17 au	16 au	16 -24	17 -26	nd	18 -30	18 -35	18 -30	17 -38	17 22-36	17 22-37	16 25-38	17 23-43	18 27-45	18 25-40
Seguin	Graves/Pes-sac-Léognan	17 -23	16 -25	16 -24	17 -22	17 au	18 -27	18 -28	18 -30	17 -28	17 -27	17 -32	18 23-40	18 22-40	18 25-42	kP	19 26-44	18 26-36
Smith-Haut-Lafitte	Graves/Pes-sac-Léognan	18 -25	18 -25	19 -35	18 -28	18 -28	17 -28	19 -38	19 -50	18 -43	18 -43	17 -30	18 22-44	18 25-50	18 27-47	18,5 28-50	19 28-48	18,5 29-50
Sociando-Mallet	Haut-Médoc	18 au	17 -23	19 au	18 -23	16 au	17 -28	17 -28	18 -35	17 -34	17 -31	17 -38	17 -36	17 23-40	17,5 25-45	17,0 23-38	18 26-45	18 26-46
Talbot	St.-Julien	18 -25	16 au	17 -35	17 -28	16 -26	16 -32	17 -34	17 -32	17 -44	17 -38	17 -32	17 22-46	17 -40	17 25-40	17 24-40	17,5 27-45	18 26-49
Tertre-Rôteboeuf	St.-Émilion	17 au	18 au	18 -28	17 -28	18 -23	18 -28	19 -30	19 -34	18 -32	18 -29	17 -30	18 23-45	19 24-46	19 25-50	19,0 25-45	19,5 28-58	20 28-58
Tour de Pez	St.-Estéphe	18 au	17 -22	18 au	17 -26	17 au	18 -25	18 -28	18 -28	16 -38	16 -30	16 -30	17 -38	16 -38	17 22-38	17 23-39	16 25-35	nd
Tour Saint-Christophe	St.-Émilion													18 22-38	17 25-40	17,0 24-39	18 25-45	18,5 26-47
Trianon	St.-Émilion	17 vo	17 vo	18 au	16 au	17 -24	17 -27	17 -24	18 -29	17 -32	17 -29	16 -28	17 22-38	18 22-38	17,5 25-40	17 25-40	17 24-40	nd
Tronquoy-Lalande	St.-Estéphe	17 au	17 -24	18 -23	17 -26	16 -26	16 -22	18 -32	18 -38	17 -34	16 -36	16 -33	17 22-38	17 22-38	18 23-38	17,0 26-36	17,5 26-38	18 27-40
Troplong-Mondot	St.-Émilion	17 -26	17 au	18 au	17 -25	17 -25	18 -29	18 -26	17 -32	18 -32	18 -34	17 -37	17 24-40	18 22-36	18 25-40	18,5 25-45	19 28-48	19 29-50
Trotanoy	Pomerol	17 -30	18 -35	19 -42	19 -30	18 -30	19 -40	20 23-55	19 26-60	18 -47	19 -50	18 23-48	18 24-55	20 26-55	19 28-58	18,0 30-55	19,5 28-58	19,5 30-60
Trotteville	St.-Émilion	18 -25	19 -40	19 -50	18 -40	17 -30	17 -30	18 -34	17 -38	17 -41	18 -48	18 -38	18 22-38	18 24-42	18 25-42	17,5 27-45	18 24-45	18,5 26-48
Valandraud	St.-Émilion	18 -32	18 -24	19 -30	18 -26	17 -23	17 -28	19 -30	19 -35	18 -43	19 -38	17 22-43	18 22-39	19 25-50	19 27-55	18 25-50	19,5 28-55	19 29-55
Vieux Château Certan	Pomerol	16 vo	18 -26	19 -30	18 -30	17 -28	18 -28	19 -38	18 -43	18 -45	18 -43	17 -40	18 23-40	19 24-55	19 25-55	19 28-55	19,5 27-50	19,5 27-47
Vieux Maillet	Pomerol	16 au	16 vo	17 -24	17 -25	17 -23	17 -28	18 -30	17 -29	17 -35	18 -34	16 -36	16 24-39	17 23-37	nd	17 24-45	17 25-40	18 25-45



Libourne et Libournais

Ces figures qui doivent faire parler d'elles en 2021

LIBOURNAIS « Sud Ouest » a choisi cinq personnalités, la plupart déjà souvent sous le feu des projecteurs, qui devraient sans nul doute être médiatisées l'année prochaine

ON EN PARLE EN 2021

Jean-Charles Galiacy
j.galiacy@sudouest.fr

Hormis cette satanée crise sanitaire qui pourrait les priver des projecteurs, voici cinq personnes, déjà célèbres ou encore anonymes, dont on devrait assurément reparler cette année. Une femme, trois hommes, un(e) inconnu(e). En avant première, on vous explique qui ils sont et pourquoi ils pourraient faire les gros titres en 2021.

1 Michel Ohayon, porteur de la reconversion des casernes Libourne trépigne, il faut bien l'admettre, de voir ses anciennes casernes militaires reconverties. Celles qui abritaient autrefois l'École des sous-officiers de la gendarmerie (Ésog) sont orphelines d'une voie destinée depuis maintenant plus de dix ans. Michel Ohayon sera-t-il l'Élu leur offrant une nouvelle existence ? L'homme d'affaires bordelais est en tout cas attendu — euphémisme — en janvier pour présenter son projet de reconversion.

Le PDG de la Financière bordelaise a déjà été annoncé plusieurs fois dans la bastide pour confronter son ambition à la population. Et puis, crise sanitaire oblige, cela a été reporté. Début 2021, donc, il de-



De haut en bas et de gauche à droite : Michel Ohayon, Quentin Pachet, Catherine Ringer, Yannick Alléno, et un chauffeur de bus encore inconnu. PHOTOS ARCHIVES OU ILLUSTRATION / SUD OUEST / ET APF



vrâit débouler. Une date est même calée. Celui qui a bâti un petit empire dans le commerce (Galeries Lafayette ou La Grande Récré), l'hôtellerie de luxe (Grand Hôtel à Bordeaux, notamment) ou les grands crus (château Tréanton à Saint-Émilion) dessinera les grandes lignes de son projet œnologique, pour l'heure confidentiel mais que l'on dit avec beaucoup, beaucoup de zéros derrière.

2 Quentin Pacher, un puncheur en terre natale

Il n'est pas certain qu'il s'imposera dans le dernier contre-la-montre du prochain Tour de France entre Libourne et Saint-Émilion. Malgré tout, le puncheur Quentin Pacher, qui a achevé sa première Grande Boucle à une très prometteuse 46^e place l'an passé, peut rêver de jouer les outsiders sur ses terres natales. Le coureur de l'équipe B and B Vital Concept, qui affichera 29 ans en juillet prochain, est en effet natif de Libourne et sa famille vit dans le Pays foyen, près de Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt.

Passé professionnel sur le tard (à 23 ans), il a connu un joli millésime 2020 puisqu'il fut notamment sé-

lectionné avec l'équipe de France aux Mondiaux de cyclisme à Imola, en Italie, participant ainsi à la victoire tricolore de Julian Alaphilippe.

En fin d'année, c'est lui qui a accompagné le patron du Tour, Christian Prudhomme, entre Libourne et Saint-Émilion afin d'effectuer des repérages et de promouvoir la manifestation sportive. Un heureux présage ?

3 Catherine Ringer pour faire bouillir La Rivière

Elle se fait désirer. Catherine Ringer, attendue en juillet puis convoitée en septembre au festival Confluent d'arts, devrait finalement fouler la scène du château La Rivière l'été prochain. Et, parmi les très nombreux fans qui ont acheté la place il y a maintenant plus d'un an, beaucoup ne s'en sont pas séparés.

Sans nul doute à guichet fermé et si le Covid ne gâche pas (encore) la fête, Catherine Ringer chantera donc les Rita Mitsouko dans le Fronsadais. Et, comme à son habitude, ce devrait être très show. Ne disait-elle pas dans nos colonnes il y a quelques jours : « 2020 est une

année qui a bouleversé tout le réseau des artistes, notamment ceux qui jouent en direct. On sent que tout ce qui va se passer derrière les écrans va encore monter en puissance. Le contact humain sera d'autant plus précieux qu'il devient rare. » Cela promet !

4 Yannick Alléno, la rock star culinaire

Son arrivée à la tête des cuisines de l'Hôtel de Pavie (ex-Hostellerie de Plaisance) a créé un certain émoi chez les gourmets à la fin de l'été. Fin septembre, le chef multi-étoile Yannick Alléno nous disait vouloir s'imprégner de la région, « de ces goûts-là, de cette vérité du terroir, car ce sont les produits qui me portent vers la création ». Sa carte, présentée une quinzaine de jours plus tard, ne trahit pas cette ambition. On y retrouve des produits du coin.

« Un pigeon vivant ici n'a pas le même goût que celui d'Anjou », ajoutait-il. Pour ici, justement, il a trouvé son bonheur (que d'autres grands chefs partagent aussi) dans les pigeons à chair de Marie Le Guen à Beaupuyet, en Dordo-

gne, non loin de la frontière girondine. Mais le Covid toujours ne lui a pas véritablement permis d'affirmer en 2020 son éminent talent au sein de la locomotive culinaire de Saint-Émilion, du Liboumois et peut-être, bientôt, de la Gironde. À voir en 2021.

5 Le premier chauffeur des « buurtbus » de la Cali

C'est notre seule personnalité de 2021 sur laquelle on ne peut pas encore mettre de visage. L'année prochaine, la Communauté d'agglomération du Liboumois (Cali) doit lancer, en partenariat avec la société de transports Transdev, son concept de « buurtbus », une formule de bus communautaire à l'échelle du territoire. Au lieu d'être opérées par des chauffeurs professionnels, ces vraies lignes régulières estampillées Calibus le seront par des particuliers bénévoles.

Comme c'est une première en France, le concept devrait sans nul doute faire beaucoup parler de lui. Et braquer les caméras et appareils photo sur le premier chauffeur de ces drôles de bus. Et pourquoi pas une chauffeuse d'ailleurs !



St-Emilion Wines Shine at Christmas

If CALIBRE could only select one fine wine region to champion this Christmas, it would be St-Emilion. Particularly in recent vintages, its wines have been so gloriously hedonistic, so delightfully fragrant and complex, that they put the rest of the fine wine world to shame.

All top-end Bordeaux is wonderful, but many **superlative wines** cannot be approached for several years, due to the tannic structure. St-Emilion, however, tends to be pleasant to drink from a younger age, but the wines can easily be cellared for decades – just ask James Bond, who drank a bottle of 1982 Angelus in Casino Royale. A legendary vintage from a legendary estate.

If you'll allow a brief biography; the town of St-Emilion is situated in the corner of an escarpment above the Dordogne, in south-west France. Vineyards spread out in all directions from the little but much-visited gem of the Bordeaux region – merlot and cabernet franc make up the mainstay of local blended wines, aided by smaller amounts of cabernet sauvignon. The essence of St-Emilion is a fruit-forward, velvety structure and a smooth palate – perfect to enjoy at Christmas.

As elsewhere, not every chateau is up to snuff and the region does have its share of poor wines. However, you can expect nothing but the best from our selection below...



Chateau Trianon 2011

The secret to this wine's beguiling aroma is the terroir, the local conditions that influence how the vine grows. Planted on sandy soils over clay, Trianon is unusual as it incorporates the carmenere grape into its wines – the variety is a mainstay of Chilean wine, but it is seldom seen today in St-Emilion.

However, it is only to the benefit of Trianon's wonderful red wines. Blackberry and blackcurrant dance out of the glass, supported by a swathe and velvety texture. Sublime.

What: *Chateau Trianon 2011*

Where: *Chester Beer & Wine*

How much: £40



À Lorient aussi, les Galeries Lafayette invitent au voyage de Noël

Les vitrines des Galeries Lafayette à Paris sont une attraction. À Lorient (Morbihan) aussi, l'enseigne fait les choses en grand. Elle a lancé un sapin à vœux avec de nombreux lots à gagner.

Les Galeries Lafayette de Lorient (Morbihan) ont rouvert leurs portes le 28 novembre et invitent leurs clients à vivre la magie du *Voyage de Noël* en magasin, à travers une sélection de cadeaux et de jolies surprises, tout le mois de décembre.

Mis en scène dans les vitrines du magasin, *Le Voyage de Noël* raconte la fabuleuse aventure de Céleste, une jeune exploratrice intrépide découvre un avion sur le toit d'un grand magasin parisien et décide de partir parcourir le globe...

Un vœu et peut-être un cadeau

Les Galeries Lafayette de Lorient donnent rendez-vous à leurs clients en magasin pour se prêter au jeu du sapin à vœux. Les plus chanceux seront tirés au sort et recevront leur cadeau pour Noël. À gagner ? Une carte-cadeau d'une valeur de 100 € valable aux Galeries Lafayette, un parfum, un pull cachemire, un lot de deux bouteilles de Château Trianon, grand cru classé.

Un hôtel de légende

En outre, grâce à un partenariat avec le Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace, les clients peuvent tenter de remporter jusqu'au 24 décembre, une nuit de rêve dans l'hôtel de légende pour deux personnes d'une valeur de 600 €. Les tirages au sort auront lieu les 21, 22, 23 et 24 décembre.



Les Galeries Lafayette organisent un jeu sans obligation d'achat pour Noël.

OUEST-FRANCE



Michel Ohayon ou le portrait d'un entrepreneur discret mais efficace



Le 17 août, le Tribunal de commerce de Lille a choisi la Financière Immobilière Bordelaise (FIB) pour reprendre l'enseigne Camaïeu. Une nouvelle corde à l'arc de Michel Ohayon, self-made man devenu 144^e fortune de France.

Des débuts dans le prêt-à-porter

La boucle est bouclée pour le quinquagénaire, qui a justement démarré en ouvrant un magasin Daniel Hechter en 1984, alors qu'il n'avait que 22 ans. Rapidement, les ventes s'envolent, et il ouvre une quinzaine de magasins à travers Bordeaux. Surtout, il commence à investir en parallèle dans l'immobilier. Dans les années 90, le Bordelais parti de rien est déjà à la tête d'un petit empire.

En 1999, le portefeuille d'affaires de Michel Ohayon continue de s'étoffer et il décide d'entrer dans le monde de l'hôtellerie. Et ce, par la grande porte en rachetant le Grand Hôtel de Bordeaux, ainsi que les bâtiments aux alentours pour pouvoir l'agrandir et multiplier par six sa superficie. Encore un pari réussi, puisqu'il remporte le prix de «meilleur hôtel de France». Depuis, Michel Ohayon est un nom qui pèse lourd dans le monde de l'hôtellerie, puisqu'il est notamment propriétaire du Trianon Palace de Versailles, du Sheraton de Roissy ou encore du Waldorf Astoria de Jérusalem.

Il continue de se diversifier en achetant le vignoble du **Château Trianon** en 2017, ou encore 22 magasins Galerie Lafayette en 2018. Puis, il tourne son regard vers l'industrie des jeux et jouets. Fin 2018, il fait l'acquisition de la Grande Récré, alors en plein redressement. Quant à Camaïeu, le dernier arrivé dans le giron Ohayon, il se réjouit de sa reprise par FIB. La Financière Immobilière Bordelaise s'est en effet engagée

[Visualiser l'article](#)

à conserver 511 magasins et 2 659 salariés sur les 3 146 que compte la marque. Soit 65 magasins et surtout 139 emplois de plus que ce qu'avait prévu de sauvegarder l'ancienne direction.

Le stratège

Avec un tel historique de rachat et d'acquisition, on pourrait prendre Michel Ohayon pour un acheteur compulsif, presque un flambeur. Que nenni !



Le Bordelais est au contraire réfléchi, attentif au détail. Par exemple, il est depuis longtemps avide de biographies d'entrepreneurs. De Trump à Steve Jobs, Michel Ohayon veut comprendre avant d'entreprendre. Par exemple, au moment d'acquérir le Grand Hôtel de Bordeaux, il est en concurrence avec Clément Fayat, un notable bordelais qu'il avait déjà étudié : *«En parcourant un jour sa biographie, j'ai découvert qu'il ne surenchérisait jamais face à des institutionnels ou à des fonds d'investissements. En revanche, c'était un franc-tireur quand il s'agissait d'affronter un entrepreneur. Pas question pour lui de se laisser devancer par un jeune téméraire sur ses terres de Gironde.»*

Un homme averti en vaut deux, Ohayon décide donc de mandater son avocat pour qu'il s'affiche comme le représentant d'un institutionnel. Résultat: Fayat est bluffé, Michel Ohayon envoie son tapis et rafle la mise. *«C'était une belle endormie»* admet-il aujourd'hui.

Discret, mais pas timide

C'est peut-être pour ne pas être scruté de la même manière qu'il se fait plutôt discret dans les médias. Si le magazine Challenges l'identifie comme la 144 e fortune de France, Michel Ohayon est connu pour éviter les organes de presse. Et quand il prend la parole, c'est généralement pour défendre la réputation de l'entrepreneur qu'il estime malmenée en France.



À Lorient aussi, les Galeries Lafayette invitent au voyage de Noël



Les Galeries Lafayette organisent un jeu sans obligation d'achat pour Noël. © OUEST-FRANCE

Les vitrines des Galeries Lafayette à Paris sont une attraction. À Lorient (Morbihan) aussi, l'enseigne fait les choses en grand. Elle a lancé un sapin à vœux avec de nombreux lots à gagner.

Les Galeries Lafayette de Lorient (Morbihan) ont rouvert leurs portes le 28 novembre et invitent leurs clients à vivre la magie du *Voyage de Noël* en magasin, à travers une sélection de cadeaux et de jolies surprises, tout le mois de décembre.

Mis en scène dans les vitrines du magasin, *Le Voyage de Noël* raconte la fabuleuse aventure de Céleste, une jeune exploratrice intrépide découvre un avion sur le toit d'un grand magasin parisien et décide de partir parcourir le globe...

Un vœu et peut-être un cadeau

Les Galeries Lafayette de Lorient donnent rendez-vous à leurs clients en magasin pour se prêter au jeu du sapin à vœux. Les plus chanceux seront tirés au sort et recevront leur cadeau pour Noël. À gagner ? Une



lorient.maville.com

Pays : France

Dynamisme : 324



[Visualiser l'article](#)

carte-cadeau d'une valeur de 100 € valable aux Galeries Lafayette, un parfum, un pull cachemire, un lot de deux bouteilles de Château Trianon, grand cru classé.

Un hôtel de légende

En outre, grâce à un partenariat avec le Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace, les clients peuvent tenter de remporter jusqu'au 24 décembre, une nuit de rêve dans l'hôtel de légende pour deux personnes d'une valeur de 600 €. Les tirages au sort auront lieu les 21, 22, 23 et 24 décembre.

Ouest-France



Gourmets de France félicite château Trianon

Le Château Trianon annonce l'obtention de la certification HVE Niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) délivrée le 18 mars dernier par l'AFNOR.

Gourmets de France félicite le Château Trianon pour l'obtention de la certification HVE Niveau 3 (Haute Valeur Environnementale).

Le vin rouge 2016 AOP Saint-Emilion du Château Trianon a été testé par notre jury d'experts de la gastronomie. Il avait d'ailleurs passé ce test à l'aveugle à l'unanimité.

Pour le Château Trianon, l'obtention de cette certification vise plusieurs objectifs: améliorer les performances environnementales en diminuant l'impact d'une exploitation agricole sur son terroir, et de valoriser un tel engagement auprès des multiples acteurs du marché.

Une certification qui vient donc renforcer le sentiment de confiance pouvant être accordé à Château Trianon ; une confiance tellement primordiale au regard des exigences écologiques croissantes.

CHÂTEAU TRIANON

Saint-Émilion Grand Cru



Symbole d'élégance et de raffinement, Trianon fait référence au Grand Trianon de Versailles. Le domaine d'aujourd'hui 14,5 hectares est situé au sud-ouest de Saint-Émilion où l'on retrouve sa trace dès le XVII^e siècle. L'histoire raconte qu'un intendant de Louis XIV aurait fait construire le château et l'aurait baptisé « Trianon » en hommage à Versailles. Au

XIX^e siècle, Trianon est une demeure d'agrément entourée de prairies et de vignes, appartenant aux familles Andrieu et Lacroix. Jusqu'en 1952, seuls 4 ha de vignes sont exploités ; ils passent ensuite à 6,5 ha. Cette production donne un vin déjà cité dans plusieurs guides de l'époque. En 2000, pour des raisons familiales, la famille Lacroix décide de se séparer du domaine.

Suite à la vente en 1999 de Château Cheval Blanc dont il était copropriétaire, Dominique Hébrard est alors à la recherche d'une propriété viticole à Saint-Émilion dont il pourrait révéler le potentiel. E a besoin de ce nouveau challenge et de cet ancrage saint-émilionnais, pour lui et pour ses enfants à qui il souhaite transmettre sa passion du vin et de ses racines. Le hasard fait bien les choses et lui propose Trianon. Le vignoble est en mauvais état mais très prometteur.

Pendant 17 ans, il façonne, prépare, modifie, crée, polit le terroir de Trianon et prend les décisions nécessaires à la rénovation du domaine, telles que d'importants investissements au vignoble et la construction d'un



outil œnologique à la hauteur des baies récoltées : un cuvier et un chai à barriques techniquement aboutis.

Le 20 février 2017, Michel Ohayon, propriétaire du groupe Financière Immobilière Bordelaise (FIB) devient l'actionnaire majoritaire de Château Trianon, avec pour objectif premier de redonner à Trianon ses lettres de noblesse. Dominique Hébrard reste

copropriétaire et Directeur de Château Trianon pour lequel il prend toutes les mesures nécessaires afin d'optimiser l'ensemble de la propriété et la guider vers son meilleur niveau. Leur ambition première, s'appuyant sur un travail exigeant, précis et attentif, est d'amener Château Trianon au niveau des grands crus d'excellence, et de révéler le meilleur de ce patrimoine de France en faisant rayonner ce lieu de charme et de vie au service de la nature, du goût, de l'art de vivre et des émotions.



DÉGUSTATION

Saint-Émilion grand cru 2012

Belle robe bordée brune, en son profil et sa tenue de fruits noirs mêlés que des notes grillées et végétales. La bouche ample et effusive s'empare sur des tanins doux qui confèrent beaucoup de puissance et de structure au vin. Un grand cru glorieux et solidement bâti, très potentiel de garde. Excellent.

Saint-Émilion grand cru 2013

Jolie robe couleur rubis allié. Nez fin et élégant qui annonce un bouquet riche de petits fruits rouges agréablement de notes florales et musquées. Une fraîcheur qui se conserve dans une bouche souple et puissante. Fluide lorsque pleuré de fruits. Un grand cru de caractère grand pour l'avenir. Une copie digne.

CHÂTEAU TRIANON

33330 Saint-Émilion - Tél. 05 57 25 34 46

contact@chateau-trianon.fr - www.chateau-trianon.com



LE GÉNIE BORDELAIS CHAPITRE 3 LA RIVE DROITE

CHÂTEAU TRIANON

SAINT-ÉMILION, GRAND CRU

à

Le nom est emblématique, les ambitions à sa mesure : ce domaine créé par un intendant du Roi-Soleil est en passe de renouer avec la glorieuse Histoire. Le vin aussi est l'objet de toutes les attentions.

Saint-Émilion, Trianon offre un nom qui résonne comme un clin d'œil de l'Histoire : on lui accole le mot palace et l'on dessine alors une promesse du luxe à la française, version Versailles. Les deux seront bientôt réunis sur les terres de ce grand cru. Un projet porté par la Financière immobilière bordelaise et son PDG Michel Chayon, entré dans le capital du château en 2017. Il est associé pour la circonstance à Dominique Hébrard, qui a racheté le domaine dès le début de ce siècle : « Lorsque ma famille a vendu Cheval Blanc, j'ai réinvesti dans cette propriété sur le plateau sud-ouest de l'appellation, abandonnant les crûs d'un premier grand cru classé pour le quotidien d'un domaine tombé en déshérence. Sur 10 hectares, à peine 6 portaient un vignoble dans le millésime en mauvais état. Il a donc fallu arracher et replanter, même les bons porte-greffes tout en drainant les parcelles pourvuées d'un sol argilo-sablonneux sur crasse de fer avec, pour certains, des grèves rouges en surface. Aujourd'hui, 14,5 hectares sont en production, reflet d'un travail évolutif sur deux décennies. »

Le nouveau challenge pour Trianon passe par une promotion dans la catégorie des grands crus classés lors du prochain classement de 2022. Une ambition légitime d'autant que ce Saint-Émilionnais par jus connaît les arcanes d'un tel défi. Il l'a vécu au Château Bellefont-Belcier, promu en 2006. Homme de terrain, Dominique Hébrard maîtrise aussi bien le culturel que le commercial, sans oublier le culturel qui investit progressivement les lieux : la construction d'un nouveau chai, la rénovation de la chartraise et la création d'une hôtellerie, menées par l'architecte Emmanuel Grailleuil et le décorateur Arnaud David, seront à la hauteur du nom. Elles révéleront dans quelques mois un lieu de réception prestigieux en parfaite harmonie avec son environnement. Pour l'heure, on se fraie un chemin au milieu des travaux pour gagner la salle de dégus-

tation. Le 2019, produit à raison de 35 hectolitres par hectare, offre un nez déjà très agréable marqué par la mûre, la corne noire et le poivre de Sumatra. On sent en milieu de bouche le panache de Loois, le vin évolue en suavité juteuse, avec une finale à la Rambeau, dans un registre Index galantes. 86 % de merlot, 10 % de cabernet franc, 2 % de cabernet sauvignon et 2 % de carménère composent l'assemblage. À l'évocation de ce dernier, le visage du maître des lieux s'illumine : « Je l'ai découvert en arrivant à la propriété. Toute la rive droite s'y est intéressée : de Jean-Claude Berrouet à Michel Rolland, ils sont tous venus voir et déguster. On en a aujourd'hui 5 % mais il faut savoir l'attendre pour obtenir une pleine maturité. Ainsi, sur 2019, on l'a ramassé les 15 et 16 octobre. Sur ce millésime, cela valait vraiment le coup pour la fraîcheur poivrée et la complexité aromatique, mais attention aux trop forts rendements, sous peine de dilution et de vulgarité. En 2013, nous nous en sommes passés pour le grand vin, en raison de sa sous-maturité. »

Depuis cinq ou six ans, on franchit des paliers qualitatifs régulièrement. Ce cru « charmeur » de 2001 à 2010 monte en puissance doucement jusqu'en 2014 mais c'est 2015 qui constitue le vrai tournant : « 2019 s'inscrit pleinement dans ce style et cette définition. Pour la partie technique, je fais confiance à mon ami d'enfance, Hubert de Boiard, qui me suit depuis mes débuts. À l'avenir, pour gagner en élégance et en fraîcheur de constitution, nous allons augmenter la proportion des cabernets francs, pour atteindre 20 % et au-delà. J'en prends le plus grand soin... »

Les défis ne vont donc pas manquer dans les tout prochains mois. On se plaît à rêver de ce futur Versailles à Saint-Émilion, de soirées en perruques poudrées dans un vignoble à la française dont le surintendant s'appelle Dominique Hébrard. /

BRUNO

TRIANON 2016

« C'est le millésime le plus représentatif de ce que j'ai envie de faire, le plus abouti, plus précis et plus ciblé que le 2015. C'est une année idéale au niveau culturel avec plus de fraîcheur et de profondeur. J'aimerais pouvoir produire un tel vin chaque année. En deux mots, mon Trianon idéal. »







DE 12 À 30€

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASSE	CCG	PREZ EN €	QUALITE	PREZ / HAQUE	RECHERCHES	COUP DE CŒUR
Lorraine de France	CHATEAU RENNE	2016			26,99	☆☆☆☆		Manopla	
Lorraine de France	MAIS CHATEAU SACHÉ	2017			36	☆☆☆☆		Le Petit Bistrot	
SAINTE-EMILION									
Saint-Émilion	CHATEAU MAISON CHATEAU SACHÉ	2014	GCC		26,99	☆☆☆☆		Chavonne	
Saint-Émilion	CHATEAU MAISON CHATEAU SACHÉ	2017	GCC		26,99	☆☆☆☆		Chavonne	
Saint-Émilion	CHATEAU FONSASSOLE	2017	GCC		24,90/29,90	☆☆☆☆		Hélène-Cécile	
Saint-Émilion	CHATEAU FONSASSOLE	2014	GCC		26,90	☆☆☆☆		Châteauet	
Saint-Émilion	CHATEAU LABERGE	2019	GCC		24	☆☆☆☆		Lecton	
Saint-Émilion	CHATEAU SAINT-GEORGES CÔTE ROUGE	2017	GCC		24	☆☆☆☆		Guillaume Laffayette	
Saint-Émilion	CLUS DES JACQUES	2018	GCC		26,30	☆☆☆☆		Hippolyte U	
Saint-Émilion	CHATEAU SOUTISE	2018			22,91	☆☆☆☆		Lecton	
Saint-Émilion	CHATEAU SPAUN	2018			14,90	☆☆☆☆		Auchan	
Saint-Émilion	CHATEAU GUYARD HAUTE	2016			36,50	☆☆☆☆		Wineandco	
Saint-Émilion	CHATEAU DE FONSASSOLE	2014			19,90/24,90	☆☆☆☆		Châteauet Vinthèque de Bordeaux	
Saint-Émilion	CHATEAU DE FONSASSOLE	2010			24	☆☆☆☆		Châteauet	
Saint-Émilion	CHATEAU DE PRESSAC	2017			22,50/26,90	☆☆☆☆		Auchan Casino	
Saint-Émilion	CHATEAU DE PRESSAC	2018			22	☆☆☆☆		Chavonne	
Saint-Émilion	CHATEAU GRANGE SAINT-AMAND L'ANCIENNE MAISON	2015			36,91	☆☆☆☆		Camillefay Hyper	
Saint-Émilion	CHATEAU SAINT-EMILION	2018			26,00	☆☆☆☆		La Vignette	
Saint-Émilion	CHATEAU LABERGE - LES HAUTES	2016			26,80	☆☆☆☆		La Grande Cave	
Saint-Émilion	CHATEAU LABERGE	2018			14,90	☆☆☆☆		Wineandco	
Saint-Émilion	CHATEAU MAISON SAINT-GEORGES	2018			29	☆☆☆☆		Chavonne	
Saint-Émilion	CHATEAU SAINT-AMAND	2018			36	☆☆☆☆		Lecton	
Saint-Émilion	CHATEAU SPAUN	2018			16,90	☆☆☆☆		Hippolyte U	
Saint-Émilion	LA SERRANDE DE CHATEAU SACTUS	2017			39,50	☆☆☆☆		Manopla	
Saint-Émilion	LE PETIT MAISON	2016			14,90	☆☆☆☆		Casino	
Saint-Émilion	CLUS LA GARRETTIERE - 1 ^{ER} DE LA GARRETTIERE	2018			20,95/23,00	☆☆☆☆		Camillefay Hyper-Lecton	
Saint-Émilion	CLUS LA GARRETTIERE - 2 ^{ES} DE LA GARRETTIERE	2017			19,90/21,50	☆☆☆☆		Camillefay Hyper-Casino	
Saint-Émilion	CLUS LA GARRETTIERE - 3 ^{ES} DE LA GARRETTIERE	2016			20,33	☆☆☆☆		Auchan	
LES CÔTES									
Francis-Côte-de-Bordeaux	CHATEAU LA PRIORÉ	2016			12,50	☆☆☆☆		Guillaume Laffayette-Châteauet	
Francis-Côte-de-Bordeaux	CHATEAU SACHÉ	2016			26,90	☆☆☆☆		Châteauet	
Francis-Côte-de-Bordeaux	CHATEAU SAINT-AMAND	2016			19,99	☆☆☆☆		Châteauet	
Francis-Côte-de-Bordeaux	CHATEAU MONVILLE - LE MOULIN - MAISON	2018			36,91	☆☆☆☆		Camillefay Hyper	
Canton-Côte-de-Bordeaux	CHATEAU SACHÉ	2017			36,81	☆☆☆☆		Vinthèque de Bordeaux	
Canton-Côte-de-Bordeaux	CHATEAU SACHÉ 2007	2016			34,20	☆☆☆☆		Auchan	
SAUTERNAIS									
Sauternes	CHATEAU MAISON MAISON	2015	CCG		26,99	☆☆☆☆		Camillefay Hyper	
Sauternes	CHATEAU SACHÉ	2016			29,90	☆☆☆☆		Casino	
Sauternes	CARME DE REUSSIE - 1 ^{ER} DE REUSSIE	2017			22,80	☆☆☆☆		Hippolyte U	
Sauternes	CARME DE REUSSIE - 2 ^{ES} DE REUSSIE	2019			23,49	☆☆☆☆		Vinthèque de Bordeaux	
Sauternes	CHATEAU SACHÉ	2017			33,91	☆☆☆☆		Camillefay Hyper	
BOURGOGNE									
Bourgogne	BORGNE MAISON SERRAVALLET FILS	2018			12,91	☆☆☆☆		Châteauet	
Bourgogne	BORGNE LAFARGE MAISON	2017			17,90	☆☆☆☆		Hippolyte	
Bourgogne	J&J-CLAUDE BOISSOT - LES GRILLONS	2018			12,50	☆☆☆☆		Hippolyte	
Bourgogne	LEON BOISSOT - CHATEAU SACHÉ	2018			12,90	☆☆☆☆		Châteauet	
Bourgogne	MAISON SERRAVALLET	2018			14,99	☆☆☆☆		Manopla	
Bourgogne Maillon-Côte-de-Nuits	BORGNE JEAN LUC JEANET	2018			16,90	☆☆☆☆		Les Domaines du moulin	
Bourgogne Maillon-Côte-de-Nuits	BORGNE MAISON BOISSOT	2018			16,90	☆☆☆☆		Les Domaines du moulin	
Bourgogne Maillon-Côte-de-Nuits	BORGNE MAISON MAISON	2016			12,21	☆☆☆☆		Châteauet	
Bourgogne Maillon-Côte-de-Nuits	LEONET BOISSOT - LA ROSETTE	2017			21,80	☆☆☆☆		Chavonne	
Chablis	BORGNE MAISON	2018			16,90	☆☆☆☆		Chavonne	
Chablis 1 ^{er} Cru	BORGNE MAISON	2017			14,90	☆☆☆☆		Hippolyte U	
Chablis 1 ^{er} Cru Blanc Montréchet	BORGNE MAISON	2017			14,91	☆☆☆☆		Camillefay Hyper	
Chablis 1 ^{er} Cru Côte de Léchet	LA MAISON	2015			19,90	☆☆☆☆		Guillaume Laffayette	
Chablis 1 ^{er} Cru Les Vallées	SACHÉ	2018			16,41	☆☆☆☆		Leclerc	
Chablis 1 ^{er} Cru Montréchet	MAISON MAISON MAISON	2017			14,90	☆☆☆☆		Camillefay Hyper	
Chablis 1 ^{er} Cru Val de Vey	FAMILLE MAISON	2019			26,90	☆☆☆☆		Auchan	
Auxey-Duresses	BORGNE MAISON COCHE	2018			18,20	☆☆☆☆		Hippolyte	
Auxey-Duresses	BORGNE JEAN ET GILLES LAFARGE	2017			20,00	☆☆☆☆		Guillaume Laffayette	
Auxey-Duresses	BORGNE MAISON MAISON - VILLAGE MAISON	2018			15,99	☆☆☆☆		Leclerc	
Beaune	BORGNE JEAN LUC JEANET - MAISON MAISON	2017			16,90	☆☆☆☆		Les Domaines du moulin	
Beaune	BORGNE LUTY MAISON - LES BLANCHES FLUETS	2019			20,90	☆☆☆☆		Les Domaines du moulin	
Beaune	BORGNE LUTY MAISON - LES BLANCHES FLUETS	2017			22,00	☆☆☆☆		Les Domaines du moulin	
Beaune Cote-Vignes 1 ^{er} Cru	BORGNE MAISON MAISON	2018			17,91	☆☆☆☆		Camillefay Hyper	
Chauxgny-Montréchet	BORGNE MAISON MAISON	2017			23,20	☆☆☆☆		Casino	
Côte-de-Beaune	MAISON MAISON	2017			15,99	☆☆☆☆		Hippolyte U	
Côte-de-Beaune	BORGNE DU LACZ MAISON	2018			12,91	☆☆☆☆		Camillefay Hyper	
Côte-de-Beaune Villages	BOUCHARD MAISON ET FILS	2015			15,50	☆☆☆☆		Hippolyte U	
Côte-de-Beaune Villages	BORGNE CHATEAU LÉONIE - CÔTE DES TIGRES MAISON	2018			20,80	☆☆☆☆		Chavonne	
Côte-de-Nuits-Villages	FAMILLE MAISON - CÔTE DES TIGRES MAISON	2017			15,91	☆☆☆☆		Camillefay Hyper	
Geny-Champagny	BORGNE MAISON MAISON - MAISON VIGNES	2018			29,91	☆☆☆☆		Camillefay Hyper	
Grivy 1 ^{er} Cru	BORGNE MAISON MAISON & FILS	2019			14,90	☆☆☆☆		Lecton	
Haute-Mâcon-Lanarotte	BORGNE LES MAISON DU-CÔTE LAFARGE	2018			14,90	☆☆☆☆		Hippolyte	
Haute-Mâcon-Lanarotte	BORGNE DE LA ROSETTE - MAISON DE CÔTE	2019			16,50	☆☆☆☆		Manopla	
Haute-Mâcon 1 ^{er} Cru La Fosse	BORGNE MAISON MAISON MAISON & FILS	2018			16,91	☆☆☆☆		Mauch	
Haute-Mâcon 1 ^{er} Cru La Fosse	BORGNE MAISON MAISON	2017			16,90	☆☆☆☆		Hippolyte	
Meursault	BORGNE MAISON MAISON	2018			24,20	☆☆☆☆		Lecton	
Meursault Les Longennes	BORGNE MAISON MAISON	2015			24,20	☆☆☆☆		Chavonne	
Meursault	BORGNE DU FOUR MAISON - LES TIGRES	2019			13,75	☆☆☆☆		Auchan	
Meursault	MAISON MAISON MAISON	2018			26	☆☆☆☆		Les Domaines du moulin	
Meursault	MAISON MAISON MAISON	2018			14,90	☆☆☆☆		Manopla	

CC, ou classé GCC, grand cru classé.
 ● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rose ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ● Sulfuré ● Bon ● Excellent



REPORTAGE | ARCHITECTURE

Chais, l'effervescence

À DEUX ANS DU NOUVEAU CLASSEMENT, SAINT-ÉMILION BOUILLONNE À NOUVEAU DE PROJETS. ET LES INVESTISSEMENTS SE DIVERSIFIENT. C'EST UNE CERTITUDE, LA COMPÉTITION PROMET D'ÊTRE ENCORE PLUS RELEVÉE. MAIS LA RIVE GAUCHE NE DÉSARME PAS...

Par Jefferson Desport, photographies DR. Adresses en page Carré

À Saint-Émilion, l'heure est à la construction tout azimut. Et la perspective du nouveau classement de 2022 n'y est bien entendu pas étrangère. Celui de 2012 avait entraîné la même effervescence. À l'époque, quelques projets majeurs avaient attiré tous les regards. À commencer par les rénovations d'Angélique et de Pavie. Avec, à la clé, leur promotion au rang de premier grand cru classé A. Quelques années plus tôt, Bernard Arnault avait confié à Alain Portzamparc la réalisation de l'indémodable chai de Cheval Blanc. De son côté, Silvio Dettl, le propriétaire de la cristallerie Lalique, avait fait appel à un autre architecte de renom, Mario Botta, pour réinventer le chai de Faurgues. Depuis, les ambitions n'ont pas ralenti. Pour La Dominique, la famille Fayat s'est offert les services de Jean Nouvel. Le même qui a signé, peu après, le nouveau chai de Grâce Dieu des Prieurs en Saint-Émilion Grand Cru. Or, à deux ans maintenant du nouveau classement, le nombre de grues à Saint-Émilion le montre : les 24 prochains mois vont être intenses. « Ainsi un classement renouvelable tous les dix ans crée une émulation, cela nous tire vers le haut », souligne François Despagne, le propriétaire de Grand Crobin Despagne et président de l'Association des grands crus classés de Saint-Émilion. Philippe Moullia, le directeur général d'Éiffage Construction Nord Aquitaine : « Depuis 2010,

nous sommes dans une accélération permanente. On aurait pu croire à un tassement, mais il n'y a pas eu de pause. » Et les investissements se diversifient. Ainsi, le château Trianon se prépare à accueillir un hôtel de luxe et une table gastronomique (lire en suivant). En attendant, une escale s'imposera bientôt à Belair-Morange. Fidèle à sa discrétion, la famille Moneis n'en dira pas plus avant la livraison. Mais l'ampleur du chantier ne laisse aucune place au doute : Belair-Morange va frapper fort. Tout comme Troplong Mondot, désormais entre les mains de la SCOR. Cette compagnie de réassurance a fêté son arrivée à la tête de ce premier grand cru classé B en 2017 par une intense campagne de travaux qui touche à sa fin. N'oublions pas non plus Figeac. Ce monument de la rive droite s'est aussi lancé dans la course. Troplong Mondot et Figeac, deux futurs A ? Ce sera l'un des enjeux du nouveau classement.

Toutefois, si Saint-Émilion bouillonne, la rive gauche ne désarme pas. « Il y a là aussi des projets d'investissement massifs et de très haut de gamme », confirme Philippe Moullia. Dans les prochains mois, l'une des inaugurations les plus courues du Médoc devrait être celle du nouveau chai de Lynch-Bages... Il n'empêche, aussi spectaculaires soient ces projets, François Despagne le rappelle : « Ce qui compte, c'est la qualité du vin. Le plus important reste la matière première. » ■



Ripeau, un quinquennat de travaux

Du caractère et de l'ambition : voilà ce dont a fait preuve la famille Grégoire ces cinq dernières années. Les ex-proprétaires du château La Rivière à Fronzac n'ont en effet renoncé à rien pour redonner tout son lustre au château Ripeau, acquis en 2015. Et surtout pas à un quinquennat de... travaux. Faisons simple : de la maison principale aux chais, en passant par les bureaux, les salles de réception, de dégustation, soit sept bâtiments, tout a été repensé. Y compris la tour, ce bijou de pierres blondes qui offre à son sommet une vue panoramique sur les 16 hectares d'un seul tenant de Ripeau et une surprise – nous n'en dirons pas plus, mais cet indice devrait vous mettre sur la voie : prenez un maillot de bain... « C'était une ruine

complète », souligne Cyrille Grégoire. La famille a toutefois réussi à conserver une pièce unique : un superbe escalier en colimaçon tout en fer forgé. Le métal, autre clin d'œil à leur histoire : « Mon grand-père était maréchal-ferrant et forgeron à côté de Cognac. » Son enclume de 350 kg est installée à l'entrée de la tour. L'édifice a d'ailleurs donné son nom au deuxième vin de la propriété : Tour de Ripeau, en Saint-Émilion Grand Cru. En parallèle, Cyrille Grégoire a doté Ripeau de nouvelles installations techniques, poussant tous les curseurs à leur maximum. « Il faut aller au bout des choses », souligne-t-il. Enfin, preuve de sa détermination, le vignoble achève sa première année de conversion bio.

Trianon : un hôtel de luxe à l'horizon

Parmi les projets en cours à Saint-Émilion, celui du château Trianon ne devrait pas manquer d'allure. Son actionnaire majoritaire et copropriétaire, l'homme d'affaires Michel Ohayon, a en effet vu les choses en grand. Il faut dire qu'en la matière il est dans sa zone de confort. À la tête de la Financière immobilière bordelaise, dans son portefeuille figurent déjà quelques prestigieuses adresses comme l'Intercontinental Bordeaux-Le Grand Hôtel et le Waldorf Astoria de Jérusalem. Pour Trianon, il ambitionne un projet œnotouristique haut de gamme. La charmante, résidence historique d'un intendant de Louis XIV, abritera

un hôtel de luxe comprenant cinq suites. Et, pour que l'offre de ce Saint-Émilion Grand Cru soit complète, une table gastronomique verra aussi le jour. Il se murmure que Gordon Ramsay, qui pilote déjà le Pressoir d'argent, le restaurant deux étoiles du Grand Hôtel de Bordeaux, pourrait apposer sa griffe ici. Côté extérieur, un jardin à la française figure aussi sur les plans... La cible est assurée : une clientèle internationale exigeante. Ce projet s'accompagnera d'un nouveau chai. La partie vin de Trianon restant dans le giron de Dominique Hébard, copropriétaire au côté de Michel Ohayon.



carnet d'adresses

REPORTAGE

Château Monlot

33330 Saint-Hippolyte
05 57 74 49 47 – chateau-monlot.com

Château Ripeau

33330 Saint-Émilion
05 57 74 41 41 – chateau-ripeau.com

Château Montlabert

33330 Saint-Émilion
05 57 24 71 72 – chateau-montlabert.com

Château Balestard La Tonnelle

33330 Saint-Émilion
05 57 74 62 06 – chateaubalestardlatonnelle.com

Château Fleur Cardinale

33330 Saint-Étienne-de-Lisse
05 57 40 14 05 – fleurcardinale.com

Château Trianon

33330 Saint-Émilion
05 57 25 34 46 – chateau-trianon.fr

Château Leroy Beauval

33450 Saint-Sulpice-et-Cameyrac
05 24 73 22 50 – chateauleeroybeauval.com

Le Dôme

33330 Saint-Émilion
05 57 84 64 22 – www.mattus.com

Château Latour-Martillac

33650 Martillac
05 57 97 71 11 – latourmartillac.com

Château Grand-Puy Ducasse

33250 Pauillac
05 56 59 00 40 – grandpuyducasse.fr

Château Haut-Bailly

33850 Léognan
05 56 64 75 11 – haut-bailly.com

SUR LE DIVIN

Château La Dominique

33330 Saint-Émilion
05 57 55 20 73 – chateau-ladominique.com

SAGA

Château Talbot

33250 Saint-Julien-Beychevelle
05 56 73 21 50 – www.chateau-talbot.com

L'ABC DE L'AOC

Domaine Aurélien Chatagnier

42520 Saint-Pierre-de-Bouf
04 74 31 75 53 – aurelien.chatagnier@free.fr

Domaine de Lorient

07130 Saint-Péray
06 12 97 00 84
laure@domainelorient.com/www.domainelorient.com

Domaine Courbis

07130 Châteaubourg
04 75 81 81 60
contact@domaine-courbis.fr
www.vins-courbis-rhone.com

LA VERTICALE

Maison Louis Latour

21204 Beaune
03 80 24 81 00
www.louislatour.com

VINS ET FROMAGES

Domaine Brusset

84290 Cairanne
04 90 30 82 16 – www.domainebrusset.fr

Domaine Minchin

18340 Cressès
02 48 25 02 95 – www.domaines-minchin.com

Domaine Couly-Dutheil

37502 Chinon
02 47 97 20 20 – www.coulyduthel-chinon.com

CUISINE

Hostellerie de Plaisance

33330 Saint-Émilion
05 57 55 07 55 – www.hostellerieplaisance.com

Domaine Marquis d'Angerville

21190 Volnay
03 80 21 61 75 – www.domainedangerville.fr

Couvent des Jacobins

33330 Saint-Émilion
05 57 24 70 66
www.couvent-jacobins-saint-emilion.com

Domaine Vernay

69420 Condrieu
04 74 56 81 81 – domaine-christine-vernay.fr

Château Pavie-Decesse

33330 Saint-Émilion
05 57 55 43 43 – www.vignoblesperse.com

Château de Fosse-Sèche

49260 Vauzénilay
02 41 52 22 22 – www.chateaufosseseche.fr

Domaine de l'Alliance

33210 Langon
05 56 63 11 25

Winepoetry Instagram



winepoetry_ Contacter   

282 publications 6 779 abonnés 994 abonnements

Wine Poetry
🇫🇷 French guy
🍷 #wine enthusiast and #blogger

Saint-Émilion 15 sem EN PAUSE 



[@CHATEAU_TRIANON](#)

Ce matin, rencontre avec Mr Dominique Hebrard (anciennement co propriétaire de Cheval Blanc) aujourd'hui à la tête de @chateau trianon. Pour l'histoire, ce château a appartenu à l'écuyer de Louis XIV d'où son nom. Dominique est passionnant et à une lecture très précise des terroirs

Envoyer un message

Saint-Émilion 15 sem EN PAUSE 



[@CHATEAU_TRIANON](#)

Impressionnant le travail effectué en quelques années par ce Château. 2016 montre un magnifique vin !

Envoyer un message

Saint-Émilion 15 sem EN PAUSE 



Je vous présente un vieux cep de Cabernet Franc 🍷

[@CHATEAU_TRIANON](#)

Envoyer un message

Home » Agenda » Les Primeurs redonnent des couleurs à Bordeaux !

AGENDA / DISTRIBUTION / RÉGIONS

LES PRIMEURS REDONNENT DES COULEURS À BORDEAUX !

Les 4 et 5 juin, 500 personnes, négociants et courtiers ont eu le privilège d'être les premiers à déguster une centaine de grands crus bordelais, dans un lieu privatif du centre de Bordeaux. Les dégustateurs se succèdent par groupes de huit, avec crachoirs individuels, et les vins leur sont servis par du personnel ganté et masqué. La salle est désinfectée après chaque passage. Les critiques et journalistes pourront dans un second temps goûter ce millésime 2019 dans la région bordelaise et à Paris. De mi-juin à mi-juillet se tiendront ensuite les "sorties primeur", c'est-à-dire la fixation du prix des bouteilles par les propriétés sur les conseils de leurs courtiers. Certaines propriétés ont par ailleurs déjà pris l'initiative de dévoiler leurs prix, dès le 28 mai. La crise actuelle laisse à penser que les châteaux devront consentir à une baisse substantielle du prix de leur vin. Après Bordeaux, l'UGCB enverra les vins de ses 134 membres dans huit autres villes : Paris, Bruxelles, Francfort, Zurich, Hong Kong, Shanghai, Singapour et Tokyo. Ils seront dégustés par des professionnels sur place entre le 22 et le 27 juin.

« Si tu ne vas pas à Bordeaux, Bordeaux ira à toi ! » - Duclot le 5 juin 2020

Le profil des vins que nous goûtons est en juste filiation avec les conditions climatiques de 2019, notamment un été long, beau et sec. Grâce aux pluies de fin septembre, l'équilibre des raisins était au rendez-vous des vendanges. Nous pouvons déjà nous prononcer sur le millésime 2019 qui s'annonce être un grand millésime. Cette campagne de mise en marché des bordelais s'est amorcée avec intensité, et avec un intérêt confirmé pour ce millésime, en blanc comme en rouge, et les sorties qui se succèdent à un rythme soutenu, avec chaque jour de belles surprises. La plupart des vins présentent un bel équilibre et déjà la promesse de grands vins. De manière inédite, les rouges se présentent avec une belle maturité et une grande fraîcheur aromatique, avec une définition stylistique qui se situe, a priori à ce stade, entre celle des 2015 et des 2016. Quant aux blancs, ils se montrent équilibrés, sapides, comme dans le cas des rouges, on s'émerveille devant la grande longueur des vins en finale – ce qui semble être une autre caractéristique de ce millésime. Les quantités sont déjà épuisées pour certains vins (Pontet Canet ou Carruades de Lafite dès le 5 juin, par exemple).

« Cette campagne est, à ce stade, probablement l'une des plus denses que nous ayons connues à Bordeaux depuis la dernière décennie, laissant aux acheteurs moins de temps que d'habitude pour la réflexion. Il faut se décider rapidement pour avoir accès aux meilleurs crus. Les clients privés ont jusqu'au 31 octobre pour acheter des vins en Primeurs mais les premiers acheteurs seront les premiers servis sur les vins avec un grand potentiel » nous rappelle Edouard de Chauvigny, Directeur digital de Duclot et Chateauprimeur.com.

SAINT-ÉMILION

Château La Gaffelière 98/100

Château Clos Fourtet 98/100

Château Troplong Mondot 98/100

Château La Dominique 97/100

Château Trianon 97/100

Château de Ferrand 96/100

Château Fombrauge 96/100

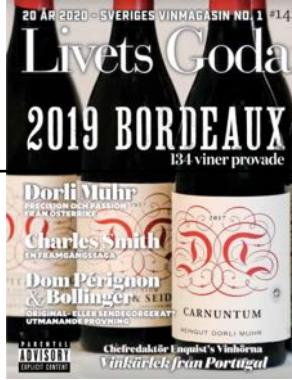
Château Soutard 96/100

Château Canon la Gaffelière 96/100

Château Dassault 96/100

La Mondotte 96/100

Château Grand Mayne 96/100



BORDEAUX 2019

Château Destieux

93 Modern Saint-Émilion när det är som bäst och ett vin vars resa vi följt sedan 80-talet. Där vi befinner oss idag växer vart Destieux här hemma och det går bara inte att värja sig mot den mörka mogna frukten, de feta smakerna och den ljuvliga mjukheten i smekpartin.

Château Trianon

89 Ett vin som stoppat upp de senaste åren och bland annat tagit in Hubert de Balard som konsult. Själan drar åt det fruktiga med svarta plommon och körsbär i magen stål och där friska, råsten aromatiska rödliga toner backar upp. Sötliga taniner men lite väl fetstul i ett anslag och med liten bakke i slutet.

Château Fleur Cardinale

95 Ett vin som måste kategoriseras in bland våra favoriter i årgången och som med sin skicklighet att förena kraft, finess och modern vinmakning fått fram ett lyxande vin med sensuellt mörk tät frukt, stödjande taniner men med utvrig fräschör där ett fintas in i gemensamt men måttligt färdigställt.

Château Croix Cardinale

93 Stäm och kärmtat jäms på samma gång som det förför sinnet med sin eleganta och blomliga framtoning och sensuellt mörka fruktighet. Samma ägare som Fleur Cardinale och dessutom angränsande vinmarker där merlot dominerar.

Château Croix de Labrie

96 På känner till slutet man det här är bland de främsta lågerna i appellationen med vingårdar som gränsar upp mot bland annat Valandraud som ligger nära Fovis. Deklaring certifierat där merlot dominerar och backas upp av två gånger cabernet. Störstakt och elegant vin med enormt djup, lyxande fetthänring och taniner som smakar man känner. Merlot på its finast!

Château Petit Val

93 Inom ett relativt nyttare projekt men vingårdar som finns där redan när ägarna kom in i bilden 2004. Petit Val är inte långt från Chavol Blanc och detta är ett vin som ändå klara rätt jämsam med oermodt lathandring, blomliga toner och mörkfruktiga drag i talls brett. Smakstål. Ståke säger chefredaktören och vi andra nickar medsmakande.

Château Petit Val Courte de Coeur Margo

93 Ett vin som helt och hållet går till ett väljämnt projekt är denna oermodt drivna cabernet franc som lagras i ambar. Det doftar av vin, friska sötsade bär och stödjande taniner samtidigt som det finns en elegant, färlig lätthet och energi i vinet. Dessutom taniner som lindar in snyggt. Mycket spännande projekt!

Château du Parc

91 Tom Sallivan, mannen bakom Weys och Gaby, äger även du Parc hemma. Stöbt var tidigare i Dr Alain Raymonds portfölj. Grand Cru de organisationens grundare och president och det är en rejäl ansvarsförvandling vi sett med en mer elegant och blomlig stil men med närliggande i frukten och avslutat. Modern Saint-Émilion när det är som bäst.

Château Fonroque

93 Prova det vin vid två ställen och lika tydliga har vi varit bägge gången. Det är en gemensamt, råsten kalifornisk i ett uttryck med tillräckligt och mörkfruktigt i stort i den varmagna stilen. Men smaken är torr, tät och med en skön mjukhet i efterspelet. Givetvis när det bager sig!

Château Tour Baladon

92 Ett vin som många av oss redan bekant oss med när det tidigare Generalat här hemma. Den senaste årgången är levande med fint djup i stilen, intressant i gommen och med stilig fetthänring samtidigt som frukten är klassiskt i sitt anslag.

Château La Croizille

92 Samma ägare som till Tour Baladon men här blir det mer djupa och mogna frukt i fruktig ljuvandelstämning till och med ljumbara och lassis i färdigställt. Saknar lite tyngd i midjan men det är ändå ytterligare en bra La Croizille.

MONTAGNE-SAINT-EMILION

RÖTT

Château Messie Aubert

91 Det finns så många profilerande slott i Bordeaux som man aldrig hört talas om och detta är ett av dem. Vred slutet där det cabernetdrivar i vinet för man ett mulligt vin med tydlig magnad men också en annan struktur som skvallrar om lagringsegenskap.

Reclos de La Couronne

90 En egendom som vi stötte på för första gången när 2009 års utgåva – och gillade starkt. Denna 2019-års inte vara så bra utan här är det drivna merlot i rött med stort utifrån där rödliga toner, plommon och det mer för tankarna mot Pomerol.

Château Faizeau

90 Berättas producent som synger under de första raden, inte minst egenblommas Villars Vignes är tyvärr, och vilken lutar åt det traditionella med mer vid skapat merlot känsla. Tänk plommon, kernter, ett lakris och jävghurt i vakenaktigt utifrån.

LUSSAC-SAINT-EMILION

RÖTT

Château La Rose Perriere

89 Inom slottets bästa ranker sårdas merlot och cabernet franc som blir till denna ljuviga och hårligt gemensamt där varmagna körsbär och örter får fin backup av cabernetdrivare fräschör. Även om en riktigt bra Bordeaux från en mindre känd kommun.

Château Barbe-Blanche

89 Lussac är den nordligaste av Saint-Émilions satelliter och ett merlot dominerat kärna knoppat upprensade kärna. Barbe-Blanche ägs till faller av vignobles André Lurton, firmen som även äger bland annat Couhins Lurton och Bommot, och denna 2019 har traditionella ämbut vilket vi uppskattar. Örlig och vagnat med inslag av lakris och lakris som gifter sig snyggt med mjuk fruktighet. Sötliga taniner smakar man det är ändå hördkänslan som är stark i denna gamla Lussac.





Ch Trianon

MAP 400/71: 87

145% 20% 2nd wine, 20% 2nd wine *L'Année de Trianon* from young vines and specific plots.

Dominique HÉBRARD from 2006, Michel OUBON, owner of Financière Immobilière Bordelaise Group, from 2017. Néland is director, Alain Buis vintner master, Frédéric Buisson vineyard manager, Hubert de Bédard is the 100% consultant, with Jean Cordeau terroir consultant.

No question that this estate will be vying for classification in 2022. It's been investing heavily, making strategic purchases to increase its footprint of vines - the last was the neighbouring Ch Lamoignon, with two plots directly adjoining Trianon's. In 2018, it is worth a visit, tucked a little further on down the Ch Angélique road in a quiet corner of south-western St-Estienne.

The soils are sandy clays over less noble rich clays, with gravel on certain plots. The vines are 75 per cent Merlot, 20 Cabernet Franc, 5 Cabernet Sauvignon and 2 Cabernets (from 60-year-old manual selection plants); there are plans over the next decade to increase both Cabernets.

Ageing takes place in 50 per cent new oak, with fermentation in stainless steel tanks, concrete pyramidal-shaped vats and stainless steel inverted cone-shaped tanks. Malolactic fermentation is carried out both in barrel and in vats, with blending at the end of ageing.

Work on the winery and cellars is ongoing - a new winery completes by 2022, and in the vineyard,

too, with the extra 4ha of vines acquired in 2018. HVE-3 certification is expected for 2020.

The team certainly knows what it's doing: Dominique Hébrard is the former owner of Cheval Blanc (in his family since 1852), and co-founder of Masaya in the Lebanon with Daniel Brunier of Vieux Château Télégraphe and the Ghosn family. He also owned Bellefont-Belcier until 2013.

An Esda, owner of Ch Kinschab and Jin Sha Winery in Inner Mongolia, China, was the majority owner of Trianon from 2015-17, when his shares passed to Ohayon. And the luxurious plans for the château to become an up-scale, 57-room hotel and on-site restaurant are perfectly within the remit of Ohayon, whose company FIB owns Le Grand Hôtel in Bordeaux and the Waldorf Astoria Trianon Palace in Versailles.

Yves Collet, who worked on the Sources de Caudalie spa in Pessac-Léognan, is part of the team delivering this, with the renovations expected to complete in time to open in summer 2020.

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 3



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

[VIDÉO] “Les Entretiens Confinés” – Dominique Hébrard, Château Trianon



Vidéo : <https://youtu.be/Tonx2AjQ4ps>

En cette période où l'épidémie de covid-19 affecte la vie de tous, “Terre de Vins” donne la parole aux professionnels du vin et aux grands amateurs. Ils nous racontent leur quotidien en confinement, mais aussi leur dernière – ou prochaine – bouteille partagée avec leurs proches. Épisode #22 – Dominique Hébrard, Château Trianon, Saint-Émilion Grand Cru. #LaVigneContinue #RestezChezVous

Virtual En Primeurs And Wine Tastings Have Taken Off



Tom Mullen Contributor

Travel

I write about lifestyle, food and wine from a base in France

Château Trianon—Saint-Émilion Grand Cru

This château once provided wines for King Louis the 14th and was named after a residence on the grounds of the Palace of Versailles. This 80/10/5/5 blend of Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Carménère includes aromas of blackberries, cocoa powder, lime drops, juniper berries and ginger. Drink a few years down the road when its generous complexity becomes optimal.



L'âme slave du plateau

Forcément, un chai construit par Jean Nouvel interpelle. La Grâce Dieu des Prieurs n'était pas habituée à tant de lumière. Sa reprise en 2013 par Andreï Filatov, homme d'affaires russe, a changé la destinée de ce cru situé sur le plateau, un peu avant le secteur Figeac. Laurent Prosper, directeur de l'exploitation, s'est entouré de Louis Mirjaville (Domaine de l'Aurage) pour le conseiller. Grâce au nouveau cuvier aussi spectaculaire que performant, les neuf hectares essentiellement plantés en merlot (90 %) permettant de signer un vin ambiteux, entièrement élevé en barriques neuves. Patron de la fondation Art Russe, Andreï Filatov a choisi, dès son arrivée, d'utiliser les anciennes bouteilles bordelaises et les a habillées, pour chaque millésime, d'étiquettes différentes représentant les œuvres majeures de la peinture russe. Une approche arty version grand luxe puisque le cru se fait une place dans les caves des restaurants étoilés et des palais européens (Monaco, Courchevel, etc.). Ci-contre, l'œuvre du peintre Igor Drabar habille le magnum du millésime 2014. 1 000 euros.



ILS SONT AUSSI À SUIVRE

CHATEAU VILLEMAURINE

C'est l'histoire d'un cru méconnu au terroir rugueux. Depuis que Justin Guillea a repris cette propriété, le cru n'a pas cessé de progresser. Le voisin de Dorneville donne des vins puissants et équilibrés, classiques de ce secteur. Ils se démarquent par une grande expression brute. Un excellent rapport qualité-prix qui joue dans la cour des grands (voir En Magnum #18).

CHATEAU LA COUSPAUGE

Deux états sur le plateau calcaire, ce vignoble de sept hectares appartient à la famille Aubert. La nouvelle génération travaille dans le bon sens et donne plus de finesse à ce cru très séduisant. C'est un vin généreux, rond, gourmand, très bien élevé, sensuel. L'archétype du saint-émilion moderne et séducteur. Assurément un style à part.

CHATEAU PIPEAU

La famille Montégaultem est aux commandes de Pipeau depuis 1925. Vingt-cinq hectares sur la commune de Saint-Laurent-des-Combes permettent de signer des vins au style fruité qui ne manquent pas de concentration et de potentiel de garde.

CHATEAU FLOUQUET INVICTUS

Débuté depuis 2015, David Bernard est la troisième génération à prendre en main la destinée de ce cru, situé à Saint-Sulpice-de-Faleyrens. Avec ses terroirs de sols calcaires et de crasses de fer, il réussit aujourd'hui à proposer des saint-émilion gourmands et sur le fruit. ■

TRIANON EST ENFIN PRÊT

Après la vente de Chevrol Blanc en 1999, Dominique Dührwald, copropriétaire et administrateur du premier grand cru classé se cherchait un nouveau défi. Et une page blanche. Ce sera Trianon, avec son vignoble de 14,5 hectares, bien placé au sud-ouest du plateau, posé sur les roches calcaires de fer. On le lui offre au début des années 2000 dans un état proche de la ruine. Il arrache, replante, complante, se concentre sur les meilleurs travaux vigneronniers. « La qualité réside dans la pertinence des vites apportés. Mais le travail consenti à la terre n'a pas été celui accordé à la pierre. » On commence à être au niveau du terroir. La reconstruction a pris du temps. On finit à la patience expérimentale, il faut maintenant se montrer. L'acquisition par Michel Obayon, président de la Financière immobilière bordelaise, de la majorité du capital de Trianon annonce de grands travaux. Ils ont commencé au début de l'année après plusieurs coups d'arrêt malheureux. La Financière veut faire ici un complexe de luxe avec suites, restaurant gastronomique et terrain en surplomb du vignoble. Voilà qui doit permettre à la propriété de se révéler complètement.

Le cru s'est basé à un niveau qui lui a permis d'être classé en 2006 et signe des vins de grande classe, en constante progression. Cela se traduit aussi par le projet pharaonique de construction d'un chai et d'un espace de réception avec un circuit de visite initié et sensoriel. « L'objectif est pédagogique et ludique. Tout sera pensé pour présenter notre métier de vigneron de manière accomplie. » Les Decoster n'ont accordé personne pour faire bouger les lignes, ils étaient même en avance. Ceux qui essayent ne sont pas si nombreux.

LES GRANDS PROJETS DE FLEUR CARDINALE

La parole de Caroline Decoster fait du bien. Elle mesure autant qu'elle croit. Peut-être parce que la crise d'identité traversée par le vignoble pèse sur celle de beaucoup de ses acteurs, jusqu'à la rendre muette ou, pire, insidieuse. Rien de plus légitime, après tout. Des emplois sont menacés. Ici, la nouvelle génération a amené ses idées, autant à la vigne qu'au chai. Parce qu'elles dépassaient l'expérience client, elles ont été plutôt bien accueillies.



Ludovic et Caroline Decoster donnent un nouvel élan au château Fleur Cardinale.



TESTS-PRODUIT - 14^{ème} SESSION
NOVEMBRE 2019 - Bordeaux



CHÂTEAU TRIANON 2016

A.O.P. SAINT-ÉMILION GRAND CRU



SÉBASTIEN FONTES Chef exécutif InterContinental Bordeaux
Président du Jury

Julien LAMOUREUX - Chef restaurant L'event complet du palais
Rémy JOLY - Chef restaurant La Terrasse Rouge
Akash KANEK - Chef restaurant Akash
Diana NARBY - Chef restaurant Cymaguet
Alexandra SALMADO - Chef invité restaurant Logis de la Colline
Remon EDLERSBERGER - Chef restaurant Leuze

Julien LEFEBVRE - Chef invité restaurant Cantillon-Beges
Léo FORGET - Chef restaurant Metz Metz
Stephane BOUR - Chef Pâtisier Maison Metz
Serge OPILLARD - Sommelier
Nicolas GUICHARD - Œnologue - Wine designer Devines Cuvée



L'AVIS DU JURY :

Un Saint-Émilion est souvent aussi séduisant qu'une Miss France avec sa belle robe et ses jolies jambes. Celui-ci ne fait pas mentir la comparaison !

Serge OPILLARD : « Pour moi c'est un excellent vin. Un typé merlot marié à d'autres cépages. L'équilibre est très intéressant, le nez intense et épicé, la longueur en bouche est parfaite. Sans doute l'un des meilleurs de l'appellation. »

Nicolas GUICHARD : « Sur le visuel il n'y a rien à redire avec sa couleur très profonde. C'est un vin très expressif au nez, avec une réelle franchise des arômes et l'intensité en bouche est ronde et charnue. »

Julien LEFEBVRE : « Il y a pas mal d'épices. C'est un très très bon vin qui explosera dans le temps. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

Château Trianon Saint-Émilion Grand Cru

Origine du vignoble : XIX^e siècle

Superficie : 16,2 hectares

Sols : argilo-calcaire sur crasses de fer, grèves rouges

Cépages : 80% de Merlot, 10% de Cabernet Franc,

5% Cabernet Sauvignon, 5% de Carménère

Vendanges : 100% manuelles, en capelles

Élevage en barriques : 50% barriques neuves,

50% barriques d'un vin pendant 15 mois



2016

ACCORD VIN

À déguster avec :

magret de canard

magret séché

lentilles blondes

CHÂTEAU TRIANON

Château Trianon - 33330 Saint-Émilion

Tél. : + 33 033 57 25 34 44

Mail : contact@chateau-trianon.fr

WWW.CHATEAU-TRIANON.COM





“ J’AI FAIT VERSAILLES POUR MA COUR, MARLY POUR MES AMIS
ET TRIANON POUR MOI. ”

Louis XIV, Roi de France et de Navarre. 1638-1715

CHATEAU
TRIANON
Grand Cru de France

www.chateau-trianon.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

C'est le grand boom de l'hôtellerie de luxe dans le Libournais



À Néac, la maison La Fleur de Bouïard se loue à la nuitée, ou plus, au milieu des vignes de la propriété.

Photo Anne Lanta

Le développement de l'œnotourisme implique l'installation de nouvelles offres d'hébergement. D'ici à 2022, au moins une centaine de nouvelles chambres haut standing sont déjà prévues

Arveyres, Montagne, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Émilion ou Libourne, les projets lancés d'hôtels ou d'hébergements très « confort » ne manquent décidément pas. D'autres desseins pour l'heure **encore confidentiels** seraient également dans les cartons ou les esprits, des prospecteurs manifestant leur intérêt pour les terres à vignes du Libournais.

Tout doucement, du reste, une petite révolution s'opère sur le territoire qui souffre, encore aujourd'hui, d'un cruel manque hôtelier. À l'office de tourisme du Grand Saint-Émilionnais, le directeur Bertrand Millot le dit tout net :

Si on souhaite devenir une attraction touristique et plus seulement rester une simple excursion touristique, il faut impérativement développer l'hébergement. »

« Nous passons un cap »

Ici ou là, des initiatives ont déjà fleuri. Dans le Saint-Émilionnais justement, dont la Juridiction attire chaque année **plus d'un million de visiteurs**, les propriétés viticoles se lancent dans cette activité ou la développent.

Rénovations au Grand-Barrail

De l'autre côté de Saint-Émilion, avec ses 46 chambres, le Grand Barrail, cette institution 5 étoiles rachetée en début d'année par la famille Hubert Guillard, opère également un lifting. Outre un nouveau chef (Quentin Merlet) et une cuisine disponible 365 jours par an et davantage tournée vers les produits locaux, l'établissement nourrit des **projets d'embellissement** : rafraîchissement ou rénovation de ses chambres et de son spa.

Le Grand Barrail, à Saint-Émilion.

Crédit photo : Grand Barrail

« Notre ambition est de remonter le niveau, tout en respectant ce qu'est le Grand Barrail, explique son nouveau directeur Benjamin Rodic. [...] L'objectif est, notamment, de permettre un meilleur taux de fréquentation en basse saison en travaillant particulièrement au dynamisme de l'établissement, en proposant de nouvelles choses. »

Les châteaux diversifient de plus en plus leurs activités. Toujours à Saint-Émilion, Larmande et Soutard, appartenant tous deux à AG2R La Mondiale, se sont lancés dans divers chantiers : du réceptif pour le premier, un restaurant pour le second.

L'intérêt de Michel Ohayon

Au château Trianon, à la frontière entre Libourne et Saint-Émilion, les travaux en cours accoucheront d'une nouvelle offre hôtelière avec, dans un premier temps, cinq chambres « très luxueuses » dans la chapelle de la propriété. L'ensemble du projet prévoit, à plus long terme, « **le plus grand spa de Gironde** » ou l'avènement d'un restaurant gastronomique. Derrière ce projet, on trouve Michel Ohayon, l'homme d'affaires propriétaire notamment du Grand Hôtel, à Bordeaux. Ce ne sera vraisemblablement pas son seul dessein dans le Libourmois, puisque le PDG de la Financière bordelaise a repris le dossier du devenir des anciennes casernes militaires de Libourne.

L'investisseur prend ainsi la suite de Xavier Lucas (Financière Vauban), dont l'intention était d'y établir une hôtellerie de luxe avec spa, piscine et une cinquantaine de chambres ainsi qu'une hôtellerie 3 étoiles. **Seule la partie 5 étoiles fait désormais partie de ce projet** dont les grandes lignes et le calendrier n'ont pas été communiqués à ce jour (lire plus bas).

Au Duc de Sienne...

On en sait davantage, en revanche, sur les projets d'hôtels à Arveyros et Montagne, respectivement au château Fage et à l'espace des Mûriers. Le premier, espéré pour le printemps prochain, proposera divers ateliers autour du vin ou de la gastronomie : **une sorte d'immersion dans l'univers viticole**. 26 chambres, un restaurant de 150 couverts servant exclusivement des plats bio ainsi qu'une piscine seront proposés.

26 chambres sont annoncées à Arveyros, au château Fage.

Crédit photo : Image château goudichaud

« Aujourd'hui, le tourisme ne doit plus seulement être la visite d'un chai... **Il faut que les gens repartent de Bordeaux en ayant vécu une expérience** », confiait cet été Yves Giotin, aux manettes du château Goudichaud et porteur du projet.

À Montagne, dans l'ancien Écomusée du Libourmois, un hôtel au standing 4 étoiles se dessine. L'établissement, qui devrait s'appeler « Au Duc de Sienne », vise l'aménagement d'un restaurant, d'un espace



Par Gabriel Delevoye | le 25 octobre 2019

Les Romains déjà appréciaient les vins produits sur la colline de Saint-Emilion... Un engouement pour ces vins puissants, destinés à une longue garde, qui ne s'est pas démenti depuis. Petit tour d'horizon.

Aujourd'hui, l'appellation se décline en quatre AOC (appellations d'origine contrôlée) : Saint-Emilion, Saint-Emilion Grand Cru, Saint-Emilion Grand cru classé et Saint-Emilion Premier Grand cru classé. Si les vins de cette dernière atteignent des prix non négligeables, il est encore possible de trouver de beaux flacons de Grands crus et de Grands crus classés à moins de 50 euros.

Saint-Emilion Grand cru Château Trianon 2016

Cerise rouge, prune, tabac et réglisse marquent le nez de ce vin. Souple, facile à boire, il est structuré par des tanins doux et soyeux. La bouche est séveuse, avec des notes de pain grillé, de moka, caramel et vanille. Un charnu chaleureux et onctueux équilibré par une belle fraîcheur. Jolie finale persistante. A apprécier sur la jeunesse.



30 € chez les cavistes.

DR



testwine [S'abonner](#) ▼ ⋮

389 publications 38,3k abonnés 3 996 abonnements

testwine
Wine enthusiast 🇫🇷



testwine • [S'abonner](#)
Ile-de-France, France

testwine Testwine score : 7,9 stars
🌟🌟🇫🇷🇫🇷🇫🇷🇫🇷🇫🇷 Chateau Trianon 2012. Saint-Emilion grand cru. A classic one very pleasant to drink. You can buy it with your eyes closed 😊. A nice value for money 🤝🤝 it's one of the « grand cru » which hope to be upgrade in 2022 as « Grand cru classé » 🏆. Sure this Chateau is not alone to hope that 😊👉, but they work well for that purpose 🙌 @chateau_trianon . You have to remember my friends that in 2022 all the Saint-Emilion winemakers will tremble 😱😱. the new ranking will be decided 😬. Currently there are 82 « grands crus classés », including 4 first « Grand Cru Classé A » and 14 first « Grand Cru Classé B ». Sure, a lot business behind this ranking 🤝🤝

530 J'aime
20 OCTOBRE

Ajouter un commentaire... [Publier](#)



Cinquième édition du
CONCOURS DES VINS

À TABLE

Liste des vins médaillés

Les vins surignés en jaune sont les vins lauréats des trophées Elle à Table 2019

Retrouvez les commentaires et fiches de dégustation sur elle.fr

OR

ALSACE ET LORRAINE

Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Alsace - Gewurztraminer	2019	Blanc	€16,00 €
Créneau d'Alsace Brut	Créneau d'Alsace		Blanc	€16,00 €
Créneau d'Alsace Brut Prestige	Créneau d'Alsace		Blanc	€16,00 €
Domaine Albert Mann Riesling Cuvée Albert	Alsace - Riesling	2018	Blanc	€16,00 €
Domaine Bruni Haut	Alsace Grand Cru Pinot Noir	2017	Rouge	€17,00 €
Domaine Christian Barthel - Clos de Sereinsbach	Alsace - Pinot Noir	2018	Rouge	€16,00 €
Domaine Frank Nord	Alsace Grand Cru Dornfelder	2017	Blanc	€15,00 €
Domaine Frank Nord	Alsace Grand Cru Dornfelder	2017	Blanc	€12,00 €
Domaine Fritz Schmitt - Créneau Brut	Créneau d'Alsace	2018	Blanc	€16,00 €
Domaine Pierre de Frédéric Sucht - Altitude 333	Alsace - Pinot Noir	2018	Rouge	€17,00 €
Domaine Schultzeberger - Riesling Grand Cru Kessler	Alsace Grand Cru Kessler	2018	Blanc	€25,00 €
Domaine Schultzeberger - Riesling des Pirotes-Albats	Alsace - Riesling	2018	Blanc	€16,00 €
Domaine Stiller - Gewurztraminer Vieilles Vignes	Alsace - Gewurztraminer	2017	Blanc	€16,00 €
Domaine Traminer Alsace Inspiration Terroir	Alsace - Gewurztraminer	2017	Blanc	€16,00 €
Gewurztraminer Grand Cru Sporen	Alsace Grand Cru Sporen	2018	Blanc	€20,00 €
Hauter (A. M.) Chateau Blanc	Créneau d'Alsace		Blanc	€17,00 €
Pinot Gris Alsace Grand Cru Pinot Noir	Alsace Grand Cru Pinot Noir	2018	Blanc	€16,00 €
Riesling Alsace Grand Cru Pinot Noir	Alsace Grand Cru Pinot Noir	2017	Blanc	€16,00 €
Winkler Cuvée Hugu	Alsace - Riesling	2018	Blanc	€17,00 €
St Hésaire L'azart Jo & P. - Vendanges Tardives	Alsace - Pinot Gris	2018	Blanc	€18,00 €
Sylvain Pichot Vieilles Vignes	Alsace - Sylvaner	2018	Blanc	€16,00 €
Waltberger - Muscat Vendanges Tardives	Alsace - Muscat	2017	Blanc	€20,00 €
Waltberger - Pinot Noir Vieilles Vignes	Alsace - Pinot Noir	2018	Rouge	€16,00 €

BOURGOGNE

Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Walden à Verd	2017	Rouge	€16,00 €
Domaine de la Poivrière - 8 Poivrières	Saint-Amand	2017	Rouge	€16,00 €
Domaine de la Tour du Bar	Walden à Verd	2018	Rouge	€16,00 €
Maison Charbonnet - La Fontaine	Jaligne	2018	Rouge	€16,00 €

BORDEAUX

Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2017	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2017	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2017	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2017	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2017	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2017	Rouge	€16,00 €

Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €

BOURGOGNE

Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2017	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Elles de Bourg	2018	Rouge	€16,00 €

CHAMPAGNE

Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Champagne		Rouge	€20,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Champagne		Blanc	€17,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Champagne		Blanc	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Champagne		Blanc	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Champagne		Blanc	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Champagne		Blanc	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Champagne		Blanc	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Champagne		Blanc	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Champagne		Blanc	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Champagne		Blanc	€16,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Champagne		Blanc	€16,00 €

CORSE

Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Corse	2018	Blanc	€14,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Corse	2018	Blanc	€14,00 €
Cave de Sertheim - Gewurztraminer Vieilles vignes	Corse	2018	Blanc	€14,00 €



■ ENTREPRISES

Rénovation et agrandissement du château Trianon à Saint Emilion

Racheté en 2017 par l'investisseur bordelais Michel Ohayon, président fondateur de Financière Immobilier Bordeaux (FIB), le château Trianon affiche une double ambition : intégrer le classement des vins de saint-émilion qui sera revu en 2022, et devenir le phare œnotouristique de la rive droite. Pour le classement, Michel Ohayon a acquis son voisin le château Lamour afin d'agrandir le vignoble, passé de 9 à 14 hectares. Il compte aussi sur Dominique Hébrard, vinificateur et ancien propriétaire de Cheval Blanc, qui détient 10 % du capital, et sur Hubert de Bouard, œnologue consultant. D'importants travaux sont en cours pour la réfection de l'outil de travail. Côté œnotourisme, Michel Ohayon, déjà propriétaire du Grand Hôtel, seul palace de Bordeaux, et du restaurant le Trianon Palace à Versailles, veut créer un hôtel 5 étoiles et un restaurant gastronomique confié au chef multi étoilé Gordon Ramsay. Ce nouvel établissement sera intégré dans sa toute nouvelle structure, la « Collection Grand Trianon Palaces & Wines ». L'ouverture est prévue pour le début de l'année 2022. (CV)



L'ESSENTIEL DE LA SEMAINE

SAINT-ÉMILION

Les ambitions intactes de Trianon

La chartreuse, inhabitée depuis des lustres, construite au centre du vignoble de Saint-Émilion grand cru du même nom devrait reprendre vie dans quelques mois. Quant aux 10 hectares du château Trianon, ils sont passés à 14,5 hectares avec l'achat de Lamour. Tout un roman.

Béatrice FERRER

Tout est affaire de patience. Depuis bientôt 20 ans, le directeur général des vignobles Trianon, Dominique Hébrard, s'emploie à hisser le vignoble et le vin du château Trianon dans le top de l'appellation. L'entrée dans le capital de Michel Ohayon devenu actionnaire majoritaire en 2017 devrait permettre le début des travaux de restauration de la chartreuse.

Quand il a racheté la propriété en 2000 suite à la vente de la propriété familiale Cheval-Blanc, Dominique Hébrard s'est attelé immédiatement à restructurer les parcelles qui le nécessitaient dans un objectif très qualitatif. Mission accomplie avec un Saint-Émilion Grand Cru



Dominique Hébrard cultive le vignoble de Trianon avec le plus grand soin depuis 20 ans.

dont il a créé la partition sur des notes de merlot à 80 %, de cabernets francs à 10 %, de Carmenère pour 5 % et de sauvignon pour le reste. Aujourd'hui le prix de vente se situe autour de 30 à 35 euros la bouteille, commercialisé via le négoce de la place de Bor-

deaux, et on peut le déguster dans les grands restaurants de Michel Ohayon comme le Trianon Palace à Versailles bien sûr, le Régent à Bordeaux, le Sheraton Roissy. Ses propriétaires ne font pas mystère de leur ambition de voir Trianon devenir un grand cru classé.



Les travaux de restauration de la chartreuse débuteront à l'automne.

Le mariage de Lamour apporte 4,5 hectares

La propriété s'est agrandie d'un seul tenant autour de la chartreuse avec l'intégration des 4,5 hectares du château Lamour. Et du côté de la chartreuse cela bouge aussi, les travaux devraient débuter à l'automne avec dans une première phase la réhabilitation du bâtiment et d'un parc devant. Le rachat de la propriété qui séparait le château de la route principale va permettre de créer une allée qui mènera directement à la chartreuse située au fond du parc.

Trianon tirerait ce nom d'un intendant de Louis XIV. Les travaux conduits par l'architecte Emmanuel Gaffeuil, et le décorateur Arnaud David verront dans un premier temps la transformation de la chartreuse en outil de réception de luxe de 5 chambres avec restauration. Tim Guert le jardinier qui dessine le parc respectera les préconisations de l'architecte des Bâtiments de France et du classement Unesco des paysages de la Juridiction. Voilà pour les prochains mois,



L'étiquette s'inspire déjà de l'origine versaillaise du nom de la propriété.

l'ambition dans un second temps sera de créer un chai moderne signé d'un grand architecte, et de transformer les bâtiments actuels en chambre. Trianon marquera alors le vignoble d'une présence architecturale forte.

- Château Puisseguin La Ripoderie / 2017 / AOP Puisseguin Saint-Émilion / Rouge / Bio
- Château Rautan-Gassies / L'Orme de Rautan-Gassies / 2016 / AOP Haut-Médoc / Rouge
- Château Reverdi / 2016 / AOP Listrac-Médoc / Rouge / HVE
- Château Roc de Calon / 2016 / AOP Montagne Saint-Émilion / Rouge
- Château Roc de Maugras / 2016 / AOP Castillon Côtes de Bordeaux / Rouge
- Château Rocher Corbin / Les Promesses de Rocher Corbin / 2015 / AOP Montagne Saint-Émilion / Rouge
- Château Rocher Corbin / 2015 / AOP Montagne Saint-Émilion / Rouge
- Château Roquefort / 2018 / AOP Bordeaux / Rosé / HVE
- Château Roquefort / Roquefortissime / 2016 / AOP Bordeaux / Blanc / HVE
- Château Roquefort / Cuvée Jean Bellanger / 2014 / AOP Bordeaux Supérieur / Rouge / HVE
- Château Roquefort / 2018 / AOP Bordeaux sec / Blanc / HVE
- Château Rose de France / 2016 / AOP Médoc / Rouge
- Château Sainte Barbe / 2016 / AOP Bordeaux Supérieur / Rouge
- Château Ségur / 2016 / AOP Haut-Médoc / Rouge
- Château Taillefer / 2016 / AOP Pomerol / Rouge / HVE
- Château Tour Haut Cauman / 2016 / AOP Médoc / Rouge
- Château Trianon / 2016 / AOP Saint-Émilion Grand Cru / Rouge
- Château Villa Carmin / 2016 / AOP Médoc / Rouge / Tetra Vitis
- Christophe Bourgeois / MBM Collection Rosé / 2015 / VDF Vin De France / Rosé
- Clos des Galevines / 2017 / AOP Lalande de Pomerol / Rouge
- Domaine Barte du Taillanet / Château Bois de Roc - Cuvée Traditionnelle / 2016 / AOP Médoc / Rouge
- Domaine de Pilhoy / Cuvée Père et Fille / 2016 / AOP Bordeaux / Rouge / HVE
- Domaines Peyronie / Château Pauillac / 2016 / AOP Pauillac / Rouge
- Domaines Rollan de by / Château Tour Seran / 2011 / AOP Médoc / Rouge
- Domaines Rollan de by / Château La Clare / 2015 / AOP Médoc / Rouge
- Haut Rocher / Château Bréhat / 2016 / AOP Castillon Côtes de Bordeaux / Rouge
- Jean Médeville et Fils / Cuvée Jean Médeville / 2016 / AOP Cadillac Côtes de Bordeaux / Rouge / HVE
- Jean Médeville et Fils / Château Peyreblanque Pierres Blanches / 2017 / AOP Graves / Blanc / HVE
- John et Mary Sandifer / La Tourbeille / 2015 / AOP Bordeaux Supérieur / Rouge
- John et Mary Sandifer / La Tourbeille - Cuvée Le Sceptre / 2016 / AOP Bordeaux Supérieur / Rouge
- Le Temple de Tourteyron / Céleste by le Temple de Tourteyron / 2016 / AOP Médoc / Rouge
- Terroir et Tradition / L'Orangerie de Carignan / 2016 / AOP Cadillac Côtes de Bordeaux / Rouge
- Vieux Château Grenet / 2018 / AOP Côtes de Bourg / Rouge
- Vignerons de Puisseguin Lunac Saint-Émilion / Les Grands Champs / 2017 / AOP Lunac Saint-Émilion / Rouge
- Vignobles Arbo / L'Étoile du Château Godard Bellevue / 2015 / AOP France Côtes de Bordeaux / Rouge / HVE
- Vignobles Bord / Clos Jean / 2017 / AOP Bordeaux / Rouge
- Vignobles du Château de Malle / M de Malle / 2016 / AOP Graves / Blanc
- Vignobles Dubreuil / Château de la Grenière / 2015 / AOP Lunac Saint-Émilion / Rouge
- Vignobles Jean-Marie Bion / Rosé du Longa / 2018 / AOP Bordeaux / Rosé
- Vignobles Jean-Marie Bion / Château Carteau Matras / 2016 / AOP Saint-Émilion / Rouge
- Vignobles Lasquet / Fleur de Jaugue - Château Cruzeau / 2015 / AOP Saint-Émilion Grand Cru / Rouge
- Vignobles Mourty / Château Grand Beauséjour / 2017 / AOP Pomerol / Rouge
- Vignobles Mourty / R de Rambaud / 2018 / AOP Bordeaux / Rosé / Bio
- Vignobles Mourty / Extrait de Rambaud / 2017 / AOP Bordeaux / Rouge
- Vignobles Mourty / Météorite / 2018 / AOP Bordeaux / Rouge / Bio



Un "Menu de la Paix" pour célébrer les 100 ans du traité de Versailles



A l'occasion du centenaire de ce texte historique fondamental, le Trianon Palace, grand hôtel versaillais, a décidé de créer un menu directement inspiré des événements passés et des goûts de certains grands personnages qui ont fait l'histoire de Versailles.

28 juin 1919, un traité de paix est signé entre l'Allemagne et les Alliés à l'issue de la première guerre mondiale. L'Histoire a retenu la galerie des glaces, la création de la SDN, les conditions draconiennes imposées à l'Allemagne notamment le versement de 20 milliards de marks-or ainsi que l'annexion d'une partie de son territoire. Ce que l'on sait moins, c'est que le Trianon Palace qui jouxte le Palais depuis son inauguration en 1910 a lui aussi joué un rôle prépondérant dans la préparation du Traité. C'est notamment dans l'un des salons qui porte aujourd'hui son nom que Georges Clémenceau, David Lloyd George, Thomas Woodrow Wilson et Vittorio Emmanuele édictèrent les conditions du Traité qui sera signé quelques semaines plus tard. En hommage à ce passé prestigieux, le chef du restaurant gastronomique Gordon Ramsay, Frédéric Larquemin,



[Visualiser l'article](#)

s'est plongé dans de nombreuses archives pour recréer un menu baptisé « Menu de la Paix ». Bien plus qu'une imitation, le chef a voulu faire revivre la gastronomie d'il y a un siècle, tel que la dégustaient les grands hommes politiques de l'époque. Pour ce faire, il a retrouvé des menus officiels de 1918 et 1919, a relu les manuels des célèbres Escoffier et Ranhofer. Une manière de pouvoir comprendre les modes de cuisson, les goûts alors en vigueur, le déroulé des repas.

Menu en 5 services et château Trianon bien sûr

Ce menu exceptionnel a bien évidemment été imaginé en étroite collaboration avec les équipes du restaurant, le chef pâtissier Eddie Benghanem, le chef sommelier Frédéric Sénéchal et le directeur de salle Baudoin Arnould. Les convives commenceront leur repas avec des œufs brouillés aux pointes d'asperges en amuse-bouche avant de découvrir les bouchées de la reine aux écrevisses dont on dit qu'elles étaient fort appréciées de Marie Leszczyńska, épouse de Louis XV. S'ensuivra ensuite le filet de sole à la Newburg puis le suprême de volaille sauce Soubise, un vibrant hommage à Georges Clémenceau. Ou plutôt à sa cuisinière Marcelle Boulin qui lui préparait ce plat dont il était friand. Et pour l'occasion, le chef travaille la poule de Houdan, une race ancienne quasiment disparue mais dont la qualité de la chair était reconnue depuis des siècles. Rois de France, d'Angleterre et tsars en étaient coutumiers... Point de repas digne de ce nom sans fromage. Le « compagnon des tranchées » nous replonge immédiatement dans le contexte de la Grande Guerre. Pour soutenir le moral des troupes, le gouvernement envoyait du fromage aux poilus, et notamment du camembert, ici célébré. Et pour le dessert, rien de moins que le même dessert que celui servi lors de l'ouverture officielle de la conférence de la Paix du 20 Janvier 1919, une Mazarine flambée au rhum brun. Une occasion extraordinaire de goûter différemment l'Histoire.

L'extraordinaire a un prix (199€ par personne) et peut être accompagné de vins (compter alors 294€ par personne), un Bourgogne du domaine Roulot 2015 puis un Savennières Roche aux Moines 2015 avant d'apprécier un Vosne-Romanée 2016 du domaine Duband sur la volaille. Le fromage est quant à lui associé au château Trianon 2012, un Saint-Emilion grand cru nommé en hommage au Grand Trianon. Et pour finir, un Banyuls blanc 2017 du domaine Coume del Mas.

Menu sur réservation uniquement : 01 30 84 51 20, du 4 juin au 31 octobre 2019
Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace
1 boulevard de la Reine
78 000 Versailles



VIN

33 - Le Saint-Emilion Grand Cru Château Trianon étend son vignoble

Le domaine viticole Château Trianon, qui produit le Saint-Emilion Grand Cru du même nom, affiche ses ambitions. Il vient notamment d'étendre son vignoble, en annexant le Château Lamour, une propriété voisine, ainsi que deux parcelles attenantes, soit un *"ajout stratégique de 4,5 hectares"*. Les vignes couvrent désormais 14,5 hectares. Par ailleurs, des travaux sont en cours. Evoqués dès février 2017 lors de la prise de participation majoritaire effectuée par l'homme d'affaires bordelais Michel Ohayon, via sa holding FIB (Financière Immobilière Bordelaise, [le 16h/APS n° 3513](#)), ils concernent la chartreuse, qui sera transformée en un hôtel de luxe et un restaurant gastronomique. Un ambitieux chantier, placé sous la conduite de l'architecte Emmanuel Graffeuil et du décorateur Arnaud David, *"dont les travaux viennent de démarrer"*. L'objectif global est d'*"amener Château Trianon au niveau des grands crus d'excellence avec à l'horizon le classement de Saint-Emilion en 2022"*.

Château Trianon : [Site web](#)



www.vitisphere.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Le château Trianon s'agrandit et vise le classement



Se plaçant dans l'univers du roi soleil, la propriété bordelaise a l'ambition de rayonner parmi les crus classés du vignoble bordelais.

Ce contenu Le château Trianon s'agrandit et vise le classement est réservé aux abonnés payants Vitisphere et La Vigne . Pour y accéder :

Article avec accès abonnés : <https://www.vitisphere.com/actualite-89837-Le-chateau-Trianon-sagrandit-et-vise-le-classement-.htm>



Au Trianon Palace, dînez comme en 1919

FERMEZ LES YEUX, vous êtes en 1919. Dans votre assiette, les plats les plus fins régaleront vos papilles. Vous dégustez le Menu 100 ans - Traité de Versailles, servi au Gordon Ramsay, le restaurant haut de gamme du Trianon Palace qui conjugue histoire et gastronomie.

Le palace versaillais sert ce menu exceptionnel, uniquement sur réservation*, jusqu'au 31 octobre. Facturé 294 € par personne en accord mets et vins, et 199 € sans celui-ci, il a été servi, en avant-première, le 13 juin. Six plats – œufs brouillés aux pointes d'asperges, bouchées à la reine, filet de sole à la Neubourg, volaille soubise de Georges Clemenceau, compagnon des tranchées et mazarine flambée à l'eau-de-vie – ponctuent cette symphonie gastronomique. Côté vins, un croix de carbonneux blanc 2016 et un château trianon 2012, saint-émilion grand cru, accompagnent merveilleusement ce régal.

**« IL S'AGISSAIT DE PLONGER
DANS L'UNIVERS DE TOUTE
UNE ÉPOQUE POUR EN
APPRENDRE LES CODES »**
FRÉDÉRIC LARQUEMIN, CHEF EXÉCUTIF
DU TRIANON

Pour l'occasion, Frédéric Larquemin, chef exécutif du Trianon, a parcouru ses archives historico-culinaires : « Il s'agissait de plonger dans l'univers de toute une époque pour en apprendre les codes, connaître les

attentes culinaires, s'informer des méthodes de cuisson pour rester fidèle au passé. » Eddie Benghanem, son chef pâtissier, le sommelier Frédéric Sénéchal et le directeur de salle, Baudoin Arnould, ont également contribué à l'élaboration de ce menu.

On apprend ainsi que les œufs brouillés aux pointes d'asperges ont été servis le 14 décembre 1918 au président américain Woodrow Wilson, qui les avait trouvés « absolutely delicious and exquisite ». Pour les bouchées à la reine, le clin d'œil est évidemment adressé à Marie Leczinska, l'épouse de Louis XV, qui, beaucoup plus gastronome que son illustre mari, en faisait son plat favori. La volaille à la soubise était aussi la recette préférée de Georges Clemenceau. La recette originale était concoctée par la cuisinière du Tigre à base de poularde de Bresse. Frédéric Larquemin opte, lui, pour un produit local, la délicate poule de Houdan.

Le compagnon des tranchées renvoie au camembert, ce fromage qui a contribué dans les tranchées à redonner le moral aux troupes à raison d'un million de camemberts livrés par mois aux poilus en 1918. Il est réinterprété magnifiquement dans ce dîner.

Enfin, Eddie Benghanem signe une succulente mazarine flambée qui n'est autre qu'un baba. Servie à l'ouverture de la conférence de la Paix, le 20 janvier 1919, elle fait le lien avec le duc Leczinski, roi de Pologne et père de Marie-Antoinette. **LM**



L'actu du département

100 ANS DU TRAITÉ DE VERSAILLES. **Un menu pour célébrer la paix au Trianon Palace**

À l'occasion des cent ans du Traité de Versailles, le restaurant étoilé Gordon Ramsay du Trianon Palace de Versailles propose jusqu'au 31 octobre un menu de la paix imaginé par le chef exécutif Frédéric Larquemin.



Le repas peut être accompagné d'un Château Trianon, grand vin Saint-Émilion. © Roman Gallard M.A.



Frédéric Larquemin s'est plongé dans les archives pour imaginer le menu de la paix.



C'est un menu historique que propose le chef exécutif du Gordon Ramsay au Trianon Palace, Frédéric Larquemin. Depuis le 4 juin et jusqu'au 31 octobre, les plus chanceux peuvent en effet déguster le menu de la paix imaginé à l'occasion des cent ans du Traité de Versailles.

Un menu franco-américain

Concrétisant la fin des combats de la Première Guerre mondiale entre les alliés et l'Allemagne, il a été signé dans la Galerie des Glaces du château de Versailles le 28 juin 1919. Mais c'est dans le salon du Trianon Palace qui porte aujourd'hui son nom que Georges Clemenceau en a esquissé les grandes lignes. Pour élaborer ce menu, Frédéric Larquemin s'est ainsi plongé dans les archives du palace et des grandes réceptions qui y ont eu lieu. C'est ainsi un véritable hommage à l'art de vivre à la française du début du XX^e siècle et à l'histoire de France qui est rendu.

Ainsi, le président Woodrow Wilson y a déjeuné en décembre 1918 avec Raymond Poincaré. « Le chef de l'époque avait fait des plats français et des spécialités des restaurants new-yorkais, raconte Frédéric Larquemin, pour montrer le lien entre la France et les États-Unis. Il y a eu notamment des œufs brouillés aux pointes d'asperges que j'ai choisi de reprendre. » À suivre un filet de sole à la Newburg, revu à la façon de Frédéric Larquemin, et qui rappellera une nouvelle fois le lien entre la France et les États-Unis.

Mais le chef n'a pas non plus oublié la France et son histoire.

Ainsi, le menu compte par exemple les bouchées de la reine, plat favori de Marie Leczinska, dont elle partagera sa passion avec son mari Louis XV. La culture française est également mise en avant avec

la poule de Houdan à la sauce Soubise ; l'un des plats préférés de Georges Clemenceau. Ce qui ne gâche rien, et comme son nom l'indique, la poule de Houdan est en plus un produit totalement local, remis au goût du jour par un agriculteur, Eric Sanceau, qui a su redonner ses lettres de noblesses à cette race disparue.

Le repas avance et l'on en arrive au fromage. Sur le menu est inscrit « le compagnon des tranchées ». Frédéric Larquemin dévoile l'histoire et le produit qui se cachent derrière cette appellation. « À l'époque, les Poilus au front étaient au départ ravitaillés en emmental, pour ce qui est du fromage. Lorsqu'il y a eu rupture de stock, on leur a envoyé du camembert. Tant et si bien qu'à l'approche de la nouvelle rupture de stock, les agriculteurs avaient décidé d'arrêter de vendre leurs camemberts au public pour les envoyer sur le front, uniquement à destination des Poilus. »

Pour la note sucrée, le chef pâtissier Eddie Benghanem a imaginé une Mazarine flambée à l'eau-de-vie. Là encore, se cache une histoire. Ce dessert avait été servi lors de l'ouverture officielle de la conférence de la Paix du 20 janvier 1919. Le baba au rhum était aussi l'un des desserts préférés de Marie Leczinska qui l'a créé pour son beau-père. « Il adorait les kouglofs avec de l'alcool », raconte le chef du Gordon Ramsay.

F. C.

■ PRATIQUE

Trianon Palace, 1, boulevard de la Reine à Versailles. Comptez 199 € par personne pour le menu de la paix, 294 € avec l'accord mets vins. www.trianonpalace.fr



CHATEAU
TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU

www.chateau-trianon.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



Paolo Basso, Alizée Ruet et Dominique Hébrard

CHÂTEAU TRIANON

le Grand Siècle



C'est un duo qui préside à la tête de Château Trianon, grand cru de l'appellation Saint-Emilion : Dominique Hébrard, ex-PDG du négociant éponyme et ex-administrateur de Cheval Blanc, et l'homme d'affaires bordelais Michel Ohayon, spécialisé dans le secteur du luxe. Leur ambition commune est d'élever ce Saint-Emilion au niveau des plus grands crus de l'appellation.

Les anecdotes ne manquent pas sur Trianon, dont les premières traces prestigieuses remontent au 17^{ème} siècle. Certains racontent qu'un intendant du roi Soleil aurait fait construire et baptisé le château Trianon en hommage à la fameuse dépendance de Versailles qui abrita les amours du roi et de la Marquise de Montespan... Toujours est-il que la propriété fut longtemps délaissée malgré le prestige de son nom. Dominique Hébrard l'acquit en 2000 avec en tête une idée bien précise : « J'avais le choix entre l'achat d'une propriété établie ou un domaine à dépoussiérer. J'ai choisi de relever ce défi avec l'ambition de pouvoir faire entrer la propriété parmi les plus grands noms de Saint-Emilion en 2022, à l'occasion du futur classement ». Quoi de plus intéressant que de redorer un blason si solaire ?

Il faut dire qu'en la matière, Dominique Hébrard n'a rien d'un néophyte. L'ancien copropriétaire et administrateur de Château Cheval Blanc, 1^{er} Grand Cru Classé « A » de Saint-Emilion, et de Château Bellefont-Belcier pendant 10 ans – pour lequel il obtint le classement en septembre

2006 –, sait très exactement quelles sont les conditions à l'obtention, à la confirmation et au maintien de l'excellence en viticulture. Depuis maintenant 18 ans, il façonne, prépare, modèle, cisèle, polit le terroir de Trianon et prend les décisions nécessaires à la rénovation du domaine. La vaste conquête a démarré avec d'importants investissements au vignoble et la construction d'un outil de production à la hauteur des baies récoltées : un cuvier et un chai à barriques techniquement aboutis. À peine les terres acquises, il les fait analyser avec l'aide de Jean Cordeau pour détecter leurs secrets : composition, exposition, drainage. Il s'attaque ensuite à la restructuration des 10 hectares afin de révéler au mieux les terroirs composés de sols argilo-sableux sur crasse de fer et de graves et les spécificités de chaque cépage. Retour aux labours, enherbement, maîtrise des rendements pour une concentration optimale, vendanges manuelles, ramassage en cagettes avec tri drastique, feront le reste... Depuis 2013, Dominique Hébrard s'appuie sur les précieux conseils d'Hubert de Boüard, œnologue consultant

et copropriétaire d'Angelus. « Nous avons franchi un cap avec l'arrivée d'Hubert et d'Alizée Huet, notre maître de chai. Le vin était jusqu'alors gourmand et friand, doté d'une certaine élégance et peu à peu on s'approche d'un grand vin, avec plus de finesse, d'équilibre et de précision », précise Dominique Hébrard.

Dominique Hébrard a franchi un cap supplémentaire en s'associant début 2017 à Michel Ohayon, propriétaire du groupe Financière Immobilière Bordelaise (FIB), détenant également le légendaire Grand Hôtel de Bordeaux, Trianon Palace à Versailles ou encore le Sheraton Roissy Charles de Gaulle.

L'actuelle chartreuse de Trianon, édifiée au milieu du XIX^e sur 800 mètres carrés, devrait bientôt offrir un visage plus majestueux. Hébergement de luxe, restauration gastronomique, et complexe bien-être et spa sont en cours de réalisation.

Enfin, la construction d'un nouveau chai est en préparation, pour satisfaire au degré d'exigence requis par la recherche incessante de qualité et de respect de l'environnement.



BORDELAIS | WINE TOUR PAOLO BASSO

Out of Grand Siècle | Château Trianon, Grand Cru of the Saint-Émilion appellation, is managed by a duo: Dominique Hébrard, former CEO of the eponymous merchant and ex-administrator of Cheval Blanc, and the Bordeaux businessman Michel Obayon, specialised in the luxury sector. Their common ambition is to raise this Saint-Émilion to the level of the greatest wines of the appellation. Anecdotes abound on Trianon, whose first prestigious traces date back to the 17th century. Some say that a steward of the Sun King would have built and named the chateau Trianon in tribute to the famous outbuildings of Versailles which housed the love of the king and the Marquise of Montespan ... Nevertheless the property was long neglected despite the prestige of its name. Dominique Hébrard acquired it in 2000 with a clear idea in mind: "I had the choice between buying an established property or an estate to revive. I chose to take up this challenge with the ambition to be able to bring the property among the biggest names in Saint-Émilion in 2022, on the occasion of the future ranking". What's more interesting than to restore such a solar billion?

It must be said that in this matter, Dominique Hébrard is not an amateur. The former co-owner and director of Château Cheval Blanc, First Grand Cru Classé "A" of Saint-Émilion, and Château Bellefont-Belcier for 10 years - for which he obtained the classification in September 2006 - knows exactly what the conditions are for obtaining, confirming and maintaining excellence in viticulture. For 18 years now, he has shaped, prepared, modeled, carved, polished the terroir of Trianon and taken the necessary decisions for the renovation of the estate. The vast conquest began with major investments in the vineyard

and the construction of a production tool up to the harvested berries: a vathouse and a barrel cellar, technically successful. As soon as the lands were bought, he made them analyse with Jean Cordouan's help to detect their secrets: composition, exposure, drainage. He then started restructuring the 10 hectares in order to best reveal the soils composed of airy-clayey soils on iron and gravel and the specificities of each grape variety. Return to plowing, grass cover, control of the yields for optimal concentration, hand picking, harvest in crates with drastic sorting, did the rest ... Since 2013, Dominique Hébrard relies on the valuable advice of Hubert de Bodard, consulting enologist and co-owner of Argolis. "We have reached a milestone with the arrival of Hubert and Alinee Huot, our winemaker. Until then the wine was high and palatable, endowed with a certain elegance and little by little we are getting closer to a grand wine, with more focus, balance and precision", specifies Dominique Hébrard.

Dominique Hébrard reached an additional milestone by forming a partnership in early 2017 with Michel Obayon, owner of the Financière Immobilière Bordelaise (FIB) group, also holding the legendary Grand Hotel of Bordeaux, Trianon Palace in Versailles or Sheraton Fosse Charles de Gaulle. The current Trianon mansion, built in the mid nineteenth century on 800 square meters, should soon offer a more majestic face. Luxury accommodations, gourmet dining, and a wellness and spa complex are in the works. At last, the construction of a new cellar is in preparation, to meet the level of requirements demanded by the constant search for quality and respect for the environment.

Stéphane Dupont

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-TRIANON.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château Trianon 2015, Saint-Émilion Grand Cru

Un beau nez fruité mûr et expressif, une bouche riche et gourmande, savoureuse et de classe. Des tanins fins, fermes et serrés, une finale longue. Une excellente réussite.

A lovely fruity and expressive nose, a rich and gourmet palate, tasty and classy. Fine, firm and tight tannins, long finish. Really successful.

Château Trianon 2016, Saint-Émilion Grand Cru

Un nez de clous de girofle, de cannelle, un fruité mûr de prunes et de cassis. Une bouche riche et volumineuse avec un milieu de bouche bien bâti et savoureux, des tanins fermes et jeunes, une finale longue expressive.

In the nose, aromas of cloves, cinnamon, a ripe fruitiness of plums and cassis. A rich and voluminous palate with a well built and tasty mid-palate, firm, youthful tannins, an expressive long finish.





Les Bars à Vins Ecluse reçoivent un vigneron tous les mois : Le Domaine Massaya est à l'honneur en mai/juin.

Les bars à vins Ecluse reçoivent un vigneron international – originaire du Liban – le Domaine Massaya du 16 mai au 15 juin 2019. Un coup de cœur du sommelier de l'Ecluse ainsi qu'une envie de faire découvrir domaines et vins sont à l'origine de chaque mise à l'honneur.



Le Liban possède un long héritage viti-vinicole implanté par les Phéniciens, maîtres incontestés du commerce du vin autour du bassin méditerranéen, aux environs de 2000 ans av. J.C. Cet héritage reste toujours en filigrane dans l'histoire du Domaine Massaya et dans l'ADN des frères Ghosn.

Après la guerre civile de 1975 et l'occupation de la propriété par des squatteurs, la propriété familiale des deux frères est en ruine. Attachés à leurs racines, les frères Ghosn décident de rebâtir la propriété. Ils débutent la reconstruction avec la production d'arak, eau de vie anisée Libanaise, à partir d'Obeïdi.

Suite au succès commercial de l'Arak Massaya vient la remise en état du vignoble avec la plantation de cépages Français Bordelais et Rhodaniens et le début du partenariat en 1998 avec le Vieux Télégraphe (Châteauneuf-du-Pape) et **Château Trianon** (Saint-Emilion). Le premier vin rouge voit le jour en 1998.

Le terroir de Massaya, situé à 900 mètres d'altitude bénéficie de températures optimales. Il est également alimenté en eau en sous-sol par la fonte des neiges des deux chaînes de montagne l'entourant, le Mont Liban et l'Anti-Liban. De plus, aucune pluie ne vient perturber le cycle végétatif et préserve ainsi la vigne d'éventuels parasites (vers, maladies), garantissant un raisin sain et sans traitement. Ces conditions optimales font de ce vin un produit d'exception.

L'idée germe de construire un deuxième lieu de vinification à 1700 m d'altitude, à Faqra, dédié aux blancs et à l'art de vivre. Faqra est inauguré en juillet 2014. Le site a été pensé toujours dans le même esprit « nature » de Massaya.

Les frères Ghosn ont à cœur de porter à travers leur vin et leur lieu un message de civilisation, de tolérance et d'identité.

DER WEIN DER WOCHE

Eine Bordeaux-Trouvaille aus dem St.-Emilion

—

Weinkeller | Peter Keller | 25.10.2018



Château Trianon 2015, Eur. 24.90, erhältlich bei [Schreiblehner](#). (Bild: PD)

Es muss nicht immer ein Château Cheval Blanc oder Pichon-Baron sein. Auch im Bordeaux lassen sich überraschende Entdeckungen machen, wie ein hervorragender 2015er aus dem St.-Emilion beweist.



Die Rede ist vom Château Trianon. Der 2015er stammt aus einem exzellenten Jahr und überzeugt durch sein vielschichtiges, aromatisches Bouquet von dunklen Beeren, würzigen Noten und Tabak. Im Gaumen präsentiert sich der Wein mit vielversprechenden Anlagen: noch jugendlich wirkend, aber mit Dichte, Struktur, Frische, Eleganz, reifen Tanninen und sehr guter Länge.

Die während rund 16 Monaten im Barrique ausgebaute Assemblage mit einem grossen Anteil Merlot (80%), der durch Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon sowie wenig Carménère ergänzt wird, reift bestimmt hervorragend. Mitbesitzer von Château Trianon – der Name ist nach einem kleinen Schloss in Versailles benannt – ist Dominique Hébrard, dem zusammen mit anderen Familien bis 1999 das berühmte Château Cheval Blanc gehörte.

Wird der 2018er ein guter Jahrgang?

Er will das lange vernachlässigte Trianon zu neuem Ruhm und neuen Ehren führen. Seine Pläne lassen für die Zukunft viel erwarten. Hébrard wird einen neuen Keller bauen, das Château renovieren und zusätzlich ein Hotel planen. Mit dem Jahrgang 2015 deutet der charismatische Winzer das Potenzial an.

Nach dem desaströsen 2017, wo viele Trauben dem Frost zum Opfer fielen, scheint mit dem 2018er ein grossartiger Jahrgang im Keller zu liegen. Alles sei perfekt gewesen, sagte Hébrard an einer NZZaS-Bordeaux-Leserreise auf seinem Château. Alle Fässer könnten für den Grand Vin verwendet werden. Einen Zweitwein gebe es nicht.

Château Trianon 2015, 31 Fr., erhältlich bei Vennerhaus.



Quatrième édition du
CONCOURS DES VINS
À TABLE
Liste des vins médaillés
Les vins surlignés en jaune sont les vins lauréats des trophées Elle à Table 2018
Renouvelez les commandes et faites de dégustation sur elle.fr

OR

ALSACE ET LORRAINE

Musler J&Fils - Gewurztraminer Vendanges Tardives	Alsace - Gewurztraminer	2015	Blanc	€ 17,00
Bastheim - Grand cru Kaefferkopf	Alsace Grand Cru Kaefferkopf	2015	Blanc	€ 13,00
Bastheim - Pinot Noir l'Impassant	Alsace - Pinot Noir	2015	Rouge	€ 17,00
Bastheim - Pinot Noir Exception	Alsace - Pinot Noir	2015	Rouge	€ 15,00

BEAULIERS

Domaine des Carillons - le Nectar d'Aurillac	Côte de Beauilly	2017	Rouge	€ 7,00
Domaine des Carillons - Agony	Bouquillon		Rouge	€ 8,00

BORDEAUX

Domaine Piquet-Mas	Bordeaux supérieur	2015	Rouge	€ 8,00
Château d'Arche Laboure	Sauternes	2013	Blanc	€ 45,00
Château les de Prades	Saint-Émilion	2016	Rouge	€ 17,00
Château la Bréche	Saint-Julien	2015	Rouge	€ 23,00
Vignobles Durcan - Simila	Leslay Saint-Émilion	2015	Rouge	€ 8,00
Le Clos de Narraige	Bordeaux supérieur	2016	Rouge	€ 7,00
Château le Clos Moutier	Saint-Émilion Grand Cru	2015	Rouge	€ 13,00
Château de Chantegrive	Cérons	2015	Blanc	€ 30,00
Épist de Mélanie	Bordeaux	2016	Blanc	€ 8,00
Château de Oza	Bordeaux sec	2017	Blanc	€ 7,00
Château Gascot	Côte de Bourg	2017	Rouge	€ 7,00
Château le Tertre de Cassan	Médoc	2016	Rouge	€ 8,00
Château Doyen-Vieljeux	Margaux	2015	Rouge	€ 25,00
Château Tapis - Côte de Saône	Margaux	2015	Rouge	€ 25,00
Château Stanson	Saint-Émilion Grand Cru	2015	Rouge	€ 30,00
Château Haut Barrot	Médoc	2015	Rouge	€ 13,00
Château Grosjean Phébeaux	Moulis-en-Médoc	2015	Rouge	€ 24,00
Château Labory	Fronsac	2015	Rouge	€ 8,00
Château Lapresse - Côte de Prédige	Graves	2016	Blanc	€ 8,00
Château de Clamont	Bordeaux supérieur	2016	Rouge	€ 8,00
Château de Oza de Merle - Grande Côte	Saint-Émilion Grand Cru	2016	Rouge	€ 35,00
Château Pinot Saint-Bris	Saint-Émilion Grand Cru	2015	Rouge	€ 10,00
Château Moutier de l'Ér	Bordeaux supérieur	2016	Rouge	€ 8,00
Le Piquetier - Producteurs Vignobles Méditerranée des M&S sec	Entre-deux-Mers	2015	Blanc	€ 4,00
Château Tour Lécoulart	Saint-Émilion	2016	Rouge	€ 12,00
Château Haut-Boucaud	Côte de Bourg	2016	Rouge	€ 8,00
Domaine Saint-Vincent	Bordeaux	2017	Rouge	€ 1,00
Domaine Saint-Vincent	Bordeaux	2017	Blanc	€ 1,00

Château Moutier les Pousaies	Bordeaux supérieur	2017	Rouge	€ 2,95
Château Thomas	France Côte de Bordeaux	2016	Rouge	€ 4,90
Château Haut Sociétés	Blaye-Côtes de Bordeaux	2017	Rouge	€ 3,95
Château Haut la Courte	Blaye-Côtes de Bordeaux	2017	Rouge	€ 3,80
Château Piquet de Belmont	Blaye-Côtes de Bordeaux	2017	Rouge	€ 3,95
Château Rochers Bellevue	Castillon-Côtes de Bordeaux	2016	Rouge	€ 5,80
Château Cail	Castillon-Côtes de Bordeaux	2017	Rouge	€ 6,90
Château Camban la Pelouse	Nord-Médoc	2013	Rouge	€ 13,00
Château Moutier	Bordeaux	2017	Rouge	€ 4,00
Château les Eyreux	Bordeaux supérieur	2016	Rouge	€ 8,90
Château Langens	Graves de Mayes	2016	Blanc	€ 8,90
Château d'Yck	Pessac-Léognan	2015	Rouge	€ 18,00
Château Haut l'Étape	Pessac-Léognan	2016	Rouge	€ 14,00
Sous-Château des Vignes - Côte de Bordeaux-Rouge	Bordeaux supérieur	2015	Rouge	€ 13,00
Château Cantenc - Sélection Madame	Saint-Émilion Grand Cru	2015	Rouge	€ 18,00
Château André	Graves	2017	Blanc	€ 6,90
Château de Mélanieville - Côte Saint-Émilion	Montagne Saint-Émilion	2016	Rouge	€ 8,90
Château des Rochers-Sélection Sauvignon	Bordeaux sec	2017	Blanc	€ 8,90
Château de Montcaumon - La Part des Fées	Côte de Bourg	2016	Rouge	€ 13,00
Château Thore - Tradition - Côte de Jure	Bordeaux supérieur	2015	Rouge	€ 12,00
Château Ferkant - Ronsac	Sauternes	2015	Blanc	€ 20,00
Château Jacques Blanc - Côte de Médoc	Saint-Émilion Grand Cru	2015	Rouge	€ 1,90
Château Gravette-Sauvignac - Côte d'Égance	Côte de Bourg	2016	Rouge	€ 6,00
Château des Lantès - Côte 1840	Bordeaux	2015	Rouge	€ 10,00
Château des Lantès - Côte Jadin	Bordeaux	2017	Rouge	€ 6,90
Atmosphère le Château Mercier	Côte de Bourg	2017	Rouge	€ 16,00
Château les Lites	Médoc	2016	Rouge	€ 6,90
Château Sauternac	Médoc	2015	Rouge	€ 7,90
Les Roches de Jon Figeac	Saint-Émilion Grand Cru	2015	Rouge	€ 14,00
Caprice de Bourgeot	Graves	2017	Blanc	€ 18,00
Broussac de Lohé	Bordeaux supérieur	2015	Rouge	€ 6,90
Lantès - W	W de Sa France	2016	Blanc	€ 13,00

BOURGOGNE

Domaine Remontant	Nuits-Saint-Georges	2016	Rouge	€ 22,00
Domaine du Château de Reyn - Chablis	Chablis	2016	Blanc	€ 9,90
Milébus - Pinot Noir	Bourgogne Côte d'Or	2015	Rouge	€ 8,90
Milébus - 1er cru - Clos Marceau	Gevrey	2016	Rouge	€ 15,00
Milébus - 1er cru	Meursault	2016	Rouge	€ 14,00
Domaine Louis Moreau	Petit Chablis	2017	Blanc	€ 10,00
Louis Robin - Moutagne	Chablis Premier Cru	2016	Blanc	€ 16,00
Maison-Charbonnet - Côte de Saône	Côteaux Bourguignons	2016	Rouge	€ 4,90
Élysée et Alain Monnard - Les Cray	Mâcon La Roche-Veauce	2016	Blanc	€ 9,00
Sylvain et Alain Monnard - Les Cray	Beaune	2016	Blanc	€ 18,00
Domaine Louis Dery - les Collanges	Mâcon Milly-Lamare	2015	Blanc	€ 17,00
Domaine Moutier - Pinot d'Alsace Limites	Bourgogne-Châtillans-Burgogne		Rouge	€ 8,90
Domaine Félix	Bourgogne Côte d'Or	2017	Blanc	€ 8,90
Domaine Vincent Perrin - Meilleur vin rouge	Beaune	2016	Rouge	€ 21,00
Domaine Vincent Perrin	Saint-Romain	2016	Blanc	€ 17,00

CHAMPAGNE

Champagne Cantier-Marcot - Côte des Blancs	Champagne		Blanc	€ 18,00
Champagne Delat - Brut Réserve	Champagne		Blanc	€ 16,00
Champagne le Millé & Fils - Réserve	Champagne		Blanc	€ 18,00
Champagne Henri Dubouché - Côte des Blancs 2012	Champagne	2012	Blanc	€ 18,00
Blanc de Blancs Grand Cru	Champagne		Blanc	€ 30,00
Champagne le Galois - Côte des Blancs	Champagne		Blanc	€ 20,00
Champagne le Galois - la Grande Vigne Blanc de Blancs	Champagne		Blanc	€ 20,00
Champagne David Ledet & Fils - Côte des Blancs	Champagne		Blanc	€ 13,00
Champagne Villeneuve - Côte Marguente Milléme 2008	Champagne	2008	Blanc	€ 28,00
Champagne Grouzet - Grand - Prédige	Champagne	2011	Blanc	€ 29,00
Champagne Odi Marec - Côte de Prédige	Champagne		Blanc	€ 17,00
Champagne Cristal & Cie - Côte Secord d'ANNACH 2012	Champagne	2012	Blanc	€ 45,00
Champagne Pierre Mareuil - Milléme 2010	Champagne	2010	Blanc	€ 35,00



Gironde

Le palace Trianon se dessine

SAINT-ÉMILION Moins ambitieux qu'annoncé, le projet d'un nouvel hébergement de luxe se concrétise

JEAN-CHARLES GALIACY
jc.galiacy@sudouest.fr

Du rêve à la réalité. Les ambitions de Michel Ohayon, propriétaire du Grand Hôtel à Bordeaux et actionnaire majoritaire du château Trianon, s'affichaient grandioses. En début d'année dernière, l'homme d'affaires portait ainsi le projet monumental d'un vaste complexe hôtelier sur le territoire saint-émilionnais, très en demande de ce type d'hébergement. Plusieurs dizaines de chambres très luxueuses et « le plus grand spa de Gironde » devaient ainsi coloniser le domaine que l'on qualifie comme étant le « plus versaillais » de Saint-Émilion, en raison de son nom et de sa légende. Un secrétaire de Louis XIV y aurait fait construire son château en souvenir de Versailles...

Mais sur le vignoble inscrit au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco depuis près de vingt ans, il faut toujours s'armer de patience. Après de longues négociations avec les Bâtiments de France, le projet se dessine enfin. « Ce fut un peu le parcours du combattant

mais cela commence à sentir bon », sourit d'ailleurs Dominique Hébrard, ancien copropriétaire des châteaux Cheval-Blanc ou Bellefont-Belcier et directeur général de la propriété.

En pleines vendanges, le vigneron peut désormais sortir quelques esquisses validées par les architectes de l'État et bientôt rendues publiques. On y voit la chartreuse de Trianon complètement restaurée et un long parc devant elle, exposé plein sud et comportant plusieurs bassins. « Très versaillais » en somme. Le tout devrait être livré en fin d'année prochaine, au plus tard début 2020.

Nouveau chai contemporain

Le permis de construire a été déposé cet été et les travaux doivent débuter courant octobre. Au final, cinq chambres « cinq étoiles » seront proposées au public. Seulement cinq ? « En fait, notre projet doit se développer en trois phases, précise Dominique Hébrard. La première concerne la rénovation de la chartreuse et l'aménagement du parc. Ensuite, nous allons construire un nouveau chai aux lignes



Dominique Hébrard, le directeur général du château Trianon, à Saint-Émilion. PHOTO « SUD OUEST »

contemporaines. En dernier lieu, nous allons réaménager notre chai actuel en salle de réception avec la création de plusieurs autres chambres. » Le projet de spa, très ambitieux selon les vœux de Michel Ohayon, pourrait être réalisé au cours de ce troisième acte.

Le nom de l'architecte, souhaité pour la conception du nouveau chai, serait acté mais n'a pas encore

été communiqué. Une certitude, l'idéal serait que ce nouvel équipement soit opérationnel avant 2022, année du prochain classement prévu des vins de Saint-Émilion. Ce n'est pas un scoop, le château Trianon, ce grand cru dirigé par un ancien de Cheval-Blanc (aujourd'hui premier grand cru classé A), montre des prétentions et lorgne sur un classement supérieur.

Le domaine reste d'ailleurs attentif aux terres qui pourraient se libérer dans ses alentours « pour donner un peu plus de visibilité » à la marque Trianon. Dans cette optique justement, la propriété a gagné 4 hectares il y a quelques semaines, en rachetant les parcelles du château Lamour, autre grand cru classé. Elle compte aujourd'hui 14 hectares de vignes.

Bordelais : qui sont les grandes fortunes du vin#?



Le bordelais Pierre Castel, PDG du groupe Castel possède notamment les marques de vins Malesan, Roche Mazet, Baron de Lestac, Vieux Papes et La Villageoise, ainsi que le caviste Nicolas. Sa fortune est estimée à 12,5 milliards d'euros,

Parmi les 500 plus grandes fortunes du pays répertoriées tous les ans par le magazine « Challenges », plus de 80 possèdent des propriétés viticoles, surtout en Bordelais.

À voir le sourire de **Philippe Houzé et ses équipes des Galeries Lafayette** lors de l'inauguration récente de lourds travaux menés au château Beaugard, on ne peut pas dire que leur descente de Paris soit une corvée, bien au contraire. En 2014, cette enseigne de grands magasins s'est offert cette perle de Pomerol, et d'autres propriétés en Bordelais. « Un investissement patrimonial », indique-t-on.

Un énième exemple de l'extraordinaire attirance des grandes fortunes du pays pour les grands terroirs girondins. À la lecture du magazine économique « Challenges », qui consacre tous les étés un numéro spécial – qui fait référence – au classement des 500 plus importantes fortunes professionnelles de l'Hexagone, on comprend mieux l'étendue du phénomène. Pas moins de 80 familles ayant des intérêts dans le vin s'y trouvent. Le Bordelais se taillant la part du lion (une cinquantaine), devant la Champagne, la Bourgogne, le cognac et la Vallée du Rhône. Certaines étant d'ailleurs présentes sur plusieurs de ces terroirs.

Issu du milieu viticole

Une partie importante des sociétés concernées est cependant issue du milieu viticole lui-même. C'est le cas de la famille Thiénot (292^e fortune du classement, 300 millions d'euros). Réussite forgée dans le champagne (Canard-Duchêne...), elle absorbe en 2007 CVBG, un des gros négociants girondins, ainsi que ses multiples propriétés (Belgrave...).



[Visualiser l'article](#)

Au rayon de ces vigneronns ayant réussi, les noms sont nombreux : les Moueix (Petrus, 209e), les Ballande (Prieuré-Lichine, 252e), Denis Merlaut (Groupe Bernard Taillan, 274e), la famille Castéjà (château Batailley, 292e) ou les Manoncourt (château Figeac, 321e).

Des hommes d'affaires locaux se sont, eux aussi, laissés tenter par le vin. Comme Jean-Claude Fayat (La Dominique), Patrice Pichet (Carmes Haut-Brion) ou Michel Ohayon (château Trianon). Ce dernier pointant à une belle 125e place, avec 800 millions d'euros au compteur. C'est bon pour l'image d'investir dans les grands vins locaux, on peut gagner de l'argent en les vendant à bon prix et en plus, il est peu probable que le foncier baisse un jour. Finalement, tout contribue à un mouvement qui semble loin d'être terminé, même si le ticket d'entrée financier est de plus en plus élevé.

Des stars du CAC 40

Impossible de passer à côté des deux stars du vin en France à la lecture de « Challenges ». Le Bordelais Pierre Castel pointe à une remarquable 8e place avec une fortune estimée à 12,5 milliards d'euros. Les sociétés de négoce et les châteaux de sa famille sont légion, avec comme futur QG, un bâtiment en construction à Blanquefort, près de Bordeaux.

Même réussite pour l'Alsacien Joseph Helfrich (Grands Chais de France) qui possède en Sud Gironde une monumentale usine d'embouteillage.



Vendredi 17 août 2018 **SUD OUEST****LE FLACON****TRIANON 2015**

AOC Saint-Émilion Grand Cru. À la barre de cette superbe propriété, émergent deux personnalités : Dominique Hébrard, ex-proprétaire de

Cheval-Blanc et Michel Ohayon, l'actionnaire majoritaire, et patron du groupe FIB – Financière Immobilière Bordelaise – qui possède entre autres Le Grand Hôtel Intercontinental à Bordeaux. Un tandem habitué à toutoyer les sommets donc. Porté par ce millésime 2015, Trianon dévoile un propos tout sauf linéaire. Puissant et nuancé, il offre une belle matière. Et une partition juste.

Jefferson Desport
Saint-Émilion (33)
Prix : 32 €
Tel : 05 57 25 34 46.

**LE SPOT DE L'ÉTÉ**

Un îlot de Sardaigne en Lot-et-Garonne

Une fois passé le petit portail blanc de la Villa Smeralda, c'est dans un autre monde que l'on pénètre. Niché au cœur du village de Pujols, place forte de la Vallée du Lot qui surplombe Villeneuve-sur-Lot, classé parmi les plus beaux villages de France, le restaurant de spécialités sardaises est une invitation au voyage. À commencer par le nom, référence à la Costa Smeralda, la côte émeraude, ses plages de sable fin et ses eaux cristallines. De la terrasse-jardin, ombragée par la glycine, aux assiettes en céramique colorées, tout respire la Méditerranée et sa générosité. À l'intérieur, l'espace est intimiste dans un décor de pierres blanches et de poutres apparentes.

Ravioles et salamis de brebis

Le client est accueilli avec un assortiment d'olives et quelques pièces de carasau, pain sarde de blé dur, d'eau et de sel. « Simple et authentique », résume Martine Locci, la propriétaire des lieux. Il y a quinze ans, elle et son mari, Elios, originaire de Sardaigne et aujourd'hui disparu, tombaient amoureux de Pujols et y créaient cette enclave sarde en Lot-et-Garonne. Leur fils, Warren, officie à la création des menus : le restaurant est une histoire de famille et le gourmand est invité à y entrer. Servie dans



La Villa Smeralda et ses terrasses ombragées. PHOTO CAMILLE GROC

de grands plats où chacun se sert, la cuisine est simple mais les produits nobles : ravioles farcies à la pomme de terre et à la ricotta, malloreddus, gnocchis accompagnés d'un ragoût de saucisse et relevés de graine de fenouil, cochon de lait au miel. . .

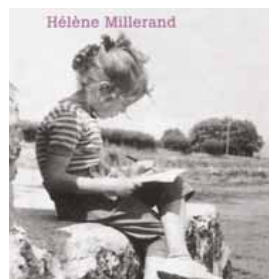
Le produit phare est la brebis, en fromage et en charcuterie, salamis, jambons et filets, spécialités importées directement de Sardaigne. Des mets à accompagner d'un vin issu du cépage sarde, cannonau, ou des vins cuits locaux, Nasco ou Moscato

di Cagliari. Pour finir en beauté, des crèmes glacées maisons mais surtout la Sebadas, chausson tiède à la ricotta, au miel ou au chocolat.

Pour cette échappée en Sardaigne, il faudra compter entre 14 et 16 euros pour un menu le midi, 27 euros pour un repas le soir. La destination est courue en pleine saison. Pensez à réserver.

Camille Groc

Restaurant Villa Smeralda, dans la ville haute, 47 300 Pujols. Tél. 05 53 36 7212.

LE LIVRE

Une enfance nourrie de solitude

Roman français. Ses parents se sont rencontrés du côté d'Arcachon. Mais ils passaient leurs vacances dans le Cotentin. Hélène est un peu seule, des sœurs trop âgées, le souvenir brûlant d'un frère mort avant sa naissance. Elle lit « Paris Match », « Heidi », élucubre sur ses ancêtres, se passionne pour la mort de Georges VI, les frasques de Margaret ou encore la victoire de Louison Bobet, voit grandir ses aînées, que leur mère voudrait plus mondaines, s'interroge sur sa foi. Récit doux amer d'une enfance bourgeoise et solitaire, d'où l'amour pourtant n'est pas absent.

Is. de Montvert-Chaussy

« Gauchère », Hélène Millerand, Arléa, 17 €.

Saveurs

AVEC **TOP CHEF** Gourmand

ÉCHOS SAVEUR

Nicolas Masse invité d'Europe 1

MONTPELLIER Le chef Nicolas Masse, chef du restaurant La Grande Agence à Montpellier, sera invité de France Inter et d'Europe 1, samedi à 11 heures, dans le cadre de l'émission de cuisine "Fragiles" de la journaliste et présentatrice de produits d'origine locale et d'initiatives locales de producteurs locaux, Anne-Laure Lecoq. Les produits régionaux seront mis à l'honneur dans le menu de la soirée.

Hélène Darroze quitte le Maria Cristina



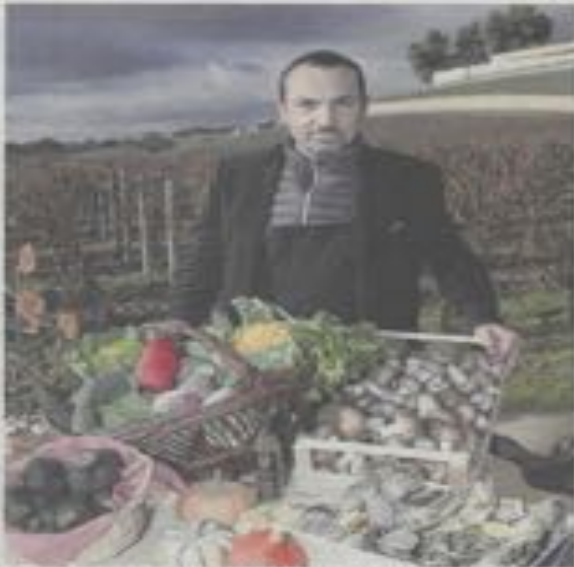
SAINTE-ÉMILION Hélène Darroze, chef du restaurant Maria Cristina à Saint-Émilion, a annoncé qu'elle quittera le restaurant à la fin de l'année. Elle a travaillé pendant dix ans au restaurant, où elle a été responsable de la cuisine pendant plusieurs années. Elle a travaillé avec le chef Jean-François Piège pendant dix ans et a été responsable de la cuisine pendant plusieurs années.

Ferran Adrià va rouvrir le mythique eBulli

BARCELONE Le chef espagnol Ferran Adrià, considéré comme l'un des meilleurs chefs au monde, a annoncé qu'il rouvrira son restaurant eBulli à Barcelone en septembre 2018. Le restaurant a fermé ses portes en 2011 et a été racheté par le groupe américain de restauration eBulli. Ferran Adrià a travaillé pendant dix ans au restaurant et a été responsable de la cuisine pendant plusieurs années.

Deux élèves sommelières de la région remarqués

COGNAC Deux élèves de l'école des sommelières de Cognac ont été remarqués lors de la compétition internationale de sommellerie organisée à Paris. Les deux élèves, une fille et un garçon, ont obtenu de très bons résultats et ont été récompensés par des diplômes et des prix.



Les élèves vaincus de la compétition de sommellerie à Saint-Émilion (de gauche à droite) : Nicolas Masse et Hélène Darroze, ainsi que le chef David Charrel, en haut à droite.



Saint-Émilion, la piste aux étoiles

RESTAURATION Depuis quelques années, plusieurs grands crus proposent leur propre offre gastronomique faisant de la cité classée une aire de la bonne chère

LES CHEFS EN SAISON

En plein cœur de la région bordelaise, Saint-Émilion est un petit village de caractère, classé au patrimoine mondial de l'Unesco. C'est là que se trouvent plusieurs grands crus qui proposent leur propre offre gastronomique. Parmi eux, on trouve Nicolas Masse, chef du restaurant La Grande Agence, et Hélène Darroze, chef du restaurant Maria Cristina.

Il y a aussi David Charrel, chef du restaurant Le Chapeau de Paille, qui a travaillé pendant dix ans au restaurant eBulli de Ferran Adrià. David Charrel a travaillé pendant dix ans au restaurant eBulli et a été responsable de la cuisine pendant plusieurs années.

Les chefs en saison sont ceux qui proposent leur propre offre gastronomique. Parmi eux, on trouve Nicolas Masse, chef du restaurant La Grande Agence, et Hélène Darroze, chef du restaurant Maria Cristina. Ils ont travaillé pendant dix ans au restaurant eBulli de Ferran Adrià et ont été responsables de la cuisine pendant plusieurs années.

Il y a aussi David Charrel, chef du restaurant Le Chapeau de Paille, qui a travaillé pendant dix ans au restaurant eBulli de Ferran Adrià. David Charrel a travaillé pendant dix ans au restaurant eBulli et a été responsable de la cuisine pendant plusieurs années.

Les chefs en saison sont ceux qui proposent leur propre offre gastronomique. Parmi eux, on trouve Nicolas Masse, chef du restaurant La Grande Agence, et Hélène Darroze, chef du restaurant Maria Cristina. Ils ont travaillé pendant dix ans au restaurant eBulli de Ferran Adrià et ont été responsables de la cuisine pendant plusieurs années.

Il y a aussi David Charrel, chef du restaurant Le Chapeau de Paille, qui a travaillé pendant dix ans au restaurant eBulli de Ferran Adrià. David Charrel a travaillé pendant dix ans au restaurant eBulli et a été responsable de la cuisine pendant plusieurs années.

Les chefs en saison sont ceux qui proposent leur propre offre gastronomique. Parmi eux, on trouve Nicolas Masse, chef du restaurant La Grande Agence, et Hélène Darroze, chef du restaurant Maria Cristina. Ils ont travaillé pendant dix ans au restaurant eBulli de Ferran Adrià et ont été responsables de la cuisine pendant plusieurs années.

Il y a aussi David Charrel, chef du restaurant Le Chapeau de Paille, qui a travaillé pendant dix ans au restaurant eBulli de Ferran Adrià. David Charrel a travaillé pendant dix ans au restaurant eBulli et a été responsable de la cuisine pendant plusieurs années.

Les chefs en saison sont ceux qui proposent leur propre offre gastronomique. Parmi eux, on trouve Nicolas Masse, chef du restaurant La Grande Agence, et Hélène Darroze, chef du restaurant Maria Cristina. Ils ont travaillé pendant dix ans au restaurant eBulli de Ferran Adrià et ont été responsables de la cuisine pendant plusieurs années.



SPÉCIAL BORDEAUX

Ici, en 2020, ouvrira un palace

Ambition.

Le promoteur Michel Ohayon veut faire du Château Trianon un hôtel haut de gamme.

PAR JEAN-JACQUES ALLEVI

Il n'a pas fallu très longtemps au Bordelais Michel Ohayon pour prendre la décision de mettre la main sur le Château Trianon. Début 2017, le promoteur immobilier aux 2 milliards d'euros d'actifs saute sur l'occasion et rachète ce domaine viticole de 10 hectares, niché au sud-ouest de Saint-Emlion. Déjà propriétaire du Trianon Palace, à Versailles – un hôtel de luxe à deux pas du palais du Roi Soleil –, l'homme d'affaires a tout de suite compris le profit qu'il pourrait tirer d'une telle acquisition, dont le coquet montant est, encore aujourd'hui, confidentiel.

Bien avant que ne débutent, sous peu, les travaux pharaoniques prévus pour transformer le lieu en un palace des vignes, le roi de l'immobilier – il règne sur le Grand Hôtel de Bordeaux, le Sberaton de Roissy et sur un empire d'immeubles commerciaux – a déjà concocté une jolie fable autour de Trianon. Doué pour les affaires autant que pour la com, il raconte que son château aurait été la « propriété de l'intendant du roi Louis XIV ». Ce que ne confirment pas pour l'instant les différents historiens consultés par Le Point.

Quoi qu'il en soit, l'actuelle chartreuse de Trianon, édifiée au milieu du XIX^e sur 800 mètres carrés, devrait offrir d'ici à quelques années un visage sinon majestueux, du moins de grand standing. « L'intérieur va être entièrement cassé pour implanter une dizaine de



Faet. Partide rien, l'homme d'affaires est propriétaire de nombreux immeubles commerciaux à Bordeaux et du Trianon Palace, à Versailles, notamment.

chambres 5 étoiles. L'ouverture est prévue début 2020 », annonce Dominique Hébeard, directeur général du domaine.

Réussite. Que de chemin parcouru en cinquantennies ! En 1964, Michel Ohayon est encore un bambin lorsque sa famille quitte son Maroc natal pour Mérignac. A l'orée des années 1980, il fait ses débuts à la tête d'une franchise de vêtements dans le centre commercial Mériadeck. C'est à ce moment-là qu'il commence ses achats d'immeubles emblématiques dont personne ne veut plus dans le cœur de Bordeaux, avant de les louer à de grandes enseignes (lire Le Point n°2280 spécial Bordeaux du 19/5/2016). C'est peu dire qu'à 57 ans il a réussi son coup : grâce à la Financière immobilière bordelaise, Ohayon est la 130^e fortune de France, selon le magazine Challenges.

Ce qui lui permet de voir les choses en panoramique. Dans son nouveau Trianon, il veut ainsi un restaurant gastronomique doté d'une terrasse paysagère de 400 mètres carrés dominant le vignoble. Et un vin à la hauteur de ses prétentions. La seconde étape

du projet sera donc tournée vers l'outil viticole avec la construction, d'ici à 2021, d'un chai ultramoderne. Nul doute que Michel Ohayon aura à cœur de rivaliser avec ses prestigieux voisins, qui ont érigé à grands frais (13,5 millions d'euros pour Cheval Blanc) de monumentaux équipements. Mais, là encore, le secret entourant le nom de l'architecte et l'enveloppe budgétaire est bien gardé !

Si la réussite financière de Michel Ohayon est époustouflante, ses méthodes entrepreneuriales sont décriées. Dans un passé récent, elles ont suscité de sévères remontrances de la mairie de Bordeaux et des Bâtiments de France, et au moins une condamnation judiciaire. Ce qui n'empêche pas le complexe tennostouristique en gestation de déclencher un concert de louanges. « Le vignoble manque cruellement d'une offre touristique très haut de gamme. Ce programme est non seulement cohérent, mais il fait presque figure de projet de territoire », estime l'économiste du vin Jean-Marie Cardebat. Quant au directeur départemental de la Safer, Michel Lachat, il y voit « le signe que le vignoble bordelais fait toujours rêver » ■

ILLUSTRATION : G. BOURGEOIS - G. BOURGEOIS



jusque-là presque immuable. « Les grands groupes ont fait exploser les prix. C'est non seulement dommageable à la viticulture familiale, qui ne peut plus rivaliser, mais cela impacte aussi très fortement le montant des successions », observe Michel Lachat, directeur départemental de la Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (Safer).

Simple préoccupation il y a encore peu, la transmission est désormais un casse-tête. « L'impossibilité de payer les droits de succession est devenue un paramètre assez fréquent dans la vente », confirme Olivier Vizerie. Une vision que tient à nuancer le propriétaire d'un célèbre château. « Très souvent, la fiscalité a bon dos ! Si les familles s'organisent en amont, il y a des possibilités de transmettre à un tarif supportable. » Sauf en cas de mésentente familiale. L'actuel directeur de Château Trianon en sait quelque chose. « Pour des raisons de famille et de succession », Dominique Hébrard a été contraint de se séparer, à la fin des années 1990, de Château Cheval-Blanc, propriété familiale depuis 1832. « Un crève-cœur », lâche-t-il encore aujourd'hui.

Les querelles de famille ne sont pourtant pas seules responsables. A qui la faute, alors ? A la complexification du métier de vigneron, juge Alain Vauthier, propriétaire de Château Ausone (premier grand cru classé A) qui, grâce à de multiples rachats, est lui-même à la tête d'une centaine d'hectares. « Les équipements modernes sont très coûteux et ne sont pas facilement amortissables sur une petite surface. De même, la compétition qualitative est devenue un gouffre financier. Sans parler des procédures administratives de plus en plus ardues. Tout cela conduit les propriétés de 2 ou 3 hectares à la vente et au regroupement. »



Philippe Hermouet, président du conseil des vignerons de Fronsac.

Dans l'univers discret des vins haut de gamme, peu dénoncent ouvertement ce phénomène. Pour entendre une voix discordante, il faut aller à Pomerol, au Château Gombaude-Guillet, où le vigneron bio Dominique Techer fustige « le retour des seigneurs » et la « latifundiarisation » de Saint-Émilion. Selon ce syndicaliste de la Confédération paysanne, « les grands investisseurs imposent une viticulture mondialisée qui fait perdre son âme au vignoble ». Pierre Carle, propriétaire de Château Croque-Michotte, ne mâche pas ses mots, lui non plus. « Saint-Émilion finira par être entièrement gouverné depuis Paris ou l'étranger par les conseils d'administration de grands groupes financiers, qui ne prennent aucun risque et n'interviennent rien en matière viticole. »

Pierre Carle et Dominique Techer n'ont certainement pas fini de s'emporter, car d'autres investisseurs très puissants s'approprieraient à dépenser des sommes colossales pour se payer un domaine réputé à Saint-Émilion. A qui le tour ? ■



L'homme d'affaires bordelais Michel Ohayon va reprendre 22 magasins Galeries Lafayette

Le propriétaire du Grand Hôtel et de nombreux autres immeubles à Bordeaux va reprendre en franchise les magasins Galeries Lafayette des villes moyennes de province. Un nouveau coup d'éclat pour l'homme d'affaires bordelais parti de rien et devenu aujourd'hui la 130e fortune de France.



L'homme d'affaires Michel Ohayon devant le Grand Hôtel de Bordeaux. © Radio France - © Maxppp
La nouvelle aventure de l'homme d'affaires bordelais Michel Ohayon. Sa holding, la Financière Immobilière Bordelaise, va reprendre en franchise 22 magasins Galeries Lafayette. Dans la région, il va notamment reprendre les Galeries à Libourne, Agen, Bayonne, Dax, La Rochelle, Angoulême et Niort. Michel Ohayon est spécialisé dans l'immobilier commercial et hôtelier. Parti de rien, il est aujourd'hui à la tête d'un empire.

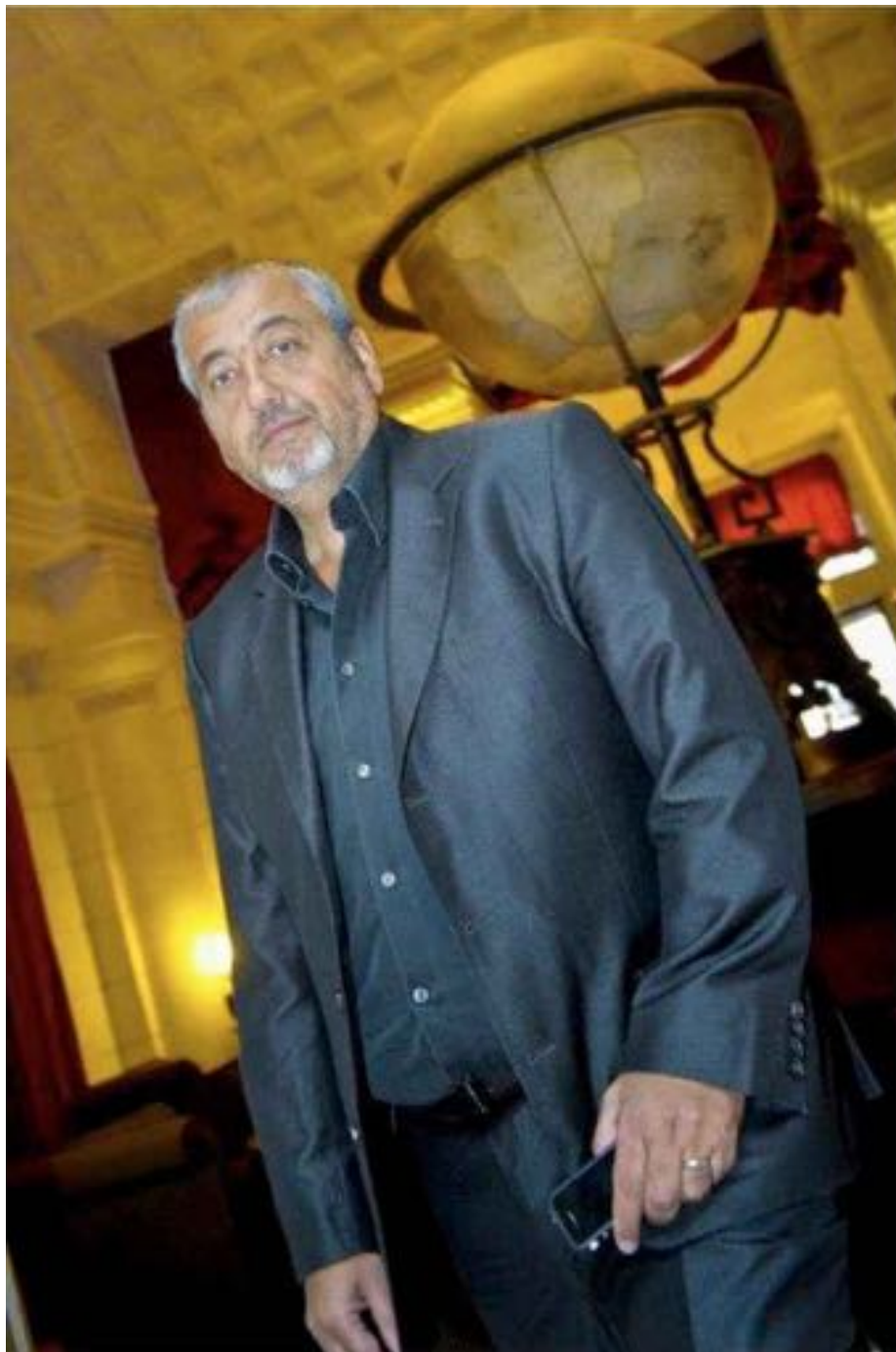
Une boutique de vêtements à Mériadeck

Michel Ohayon dit parfois : "Quelqu'un qui n'a rien mais qui ose... peut tout avoir". Ce pourrait être sa devise car celui qui est arrivé à l'âge de deux ans de Casablanca à Mérignac a osé. Et il a fait fortune en sentant avant les autres le potentiel bordelais. Sa première affaire, c'est une boutique de vêtements pour hommes à Mériadeck. Il comprend deux choses. Bordeaux va se réveiller et les grandes marques vont s'imposer. Il rachète des immeubles en mauvais état mais très bien situés et les loue aux enseignes. Il a aujourd'hui rénové une soixantaine d'immeubles à Bordeaux. C'est lui qui a relancé le Grand Hôtel place de la Comédie. Il compte refaire la même chose place Gambetta dans l'ancien Virgin. Sa méthode, Michel Ohayon l'a appliquée dans d'autres villes de France et à l'étranger. Récemment, il s'est lancé dans l'oénotourisme à St-Emilion au



Le Bordelais Michel Ohayon nouveau patron de 22 Galeries Lafayette

Par Jean-Philippe Déjean



Michel Ohayon (crédit photo Agence Appa)



Ce mardi 6 février la direction des Galeries Lafayette, à Paris, annonce son intention de céder 22 de ses magasins de son réseau français régional à la Financière immobilière bordelaise (FIB), fondée et dirigée par Michel Ohayon. Un opérateur bordelais d'envergure internationale désormais reconnu pour son expertise dans l'immobilier commercial.

Michel Ohayon, qui s'est diversifié depuis dans les hôtels de luxe et même le vin, avec la prise de contrôle en février 2017 du Château Trianon, **un grand cru de Saint-Emilion dont il a racheté la majorité des parts à l'investisseur chinois An Enda**, notamment propriétaire de la Jin Sha Winery et du Château Kinshab, en Mongolie intérieure (Chine Populaire), prend un nouveau virage. La transaction ne sera finalisée qu'au deuxième semestre 2018 mais les Galeries Lafayette entendent bien réaliser une opération globale, comprenant la cession à la FIB des fonds de commerce et des murs, tout en conservant leur enseigne. Le communiqué des Galeries Lafayette, fait au conditionnel, est sans ambiguïté.

8 magasins sur les 22 sont en Nouvelle-Aquitaine

"Le projet de nouvelle organisation annoncé aujourd'hui marquerait une étape supplémentaire... en proposant un mode d'exploitation permettant de gagner en agilité et de s'appuyer sur un partenaire engagé et compétent - fort d'un savoir-faire historique dans les aménagements et l'immobilier commercial des cœurs de villes français - pour redonner aux magasins concernés une dynamique commerciale locale d'envergure" déroule ainsi le groupe parisien.

Michel Ohayon, que nous avons essayé de joindre par téléphone, n'a pas été en mesure de nous répondre. Sur ces 22 magasins de taille moyenne appelés à passer sous le contrôle de la FIB, **8 se trouvent en Nouvelle-Aquitaine, à Agen** (Lot-et-Garonne), Angoulême (Charente), Bayonne (Pyrénées-Atlantiques), Dax (Landes), La Rochelle (Charente-Maritime), Libourne (Gironde), Niort (Deux-Sèvres) et Saintes (Charente-Maritime). A l'issue de cette cession, le groupe Galeries Lafayette exploitera 28 magasins de la marque en propre et 27 en affiliation.

Galeries Lafayette précise bien que cette opération, qui est soumise à la consultation des instances représentatives du personnel, sera sans conséquence pour les 900 salariés concernés, le groupe s'engageant à garantir **"le maintien de la majorité des conditions et avantages sociaux dont ces derniers bénéficient à date"**. Pour preuve de l'innocuité de cette cession, la direction de Galeries Lafayette souligne que cinq magasins font déjà l'objet d'une affiliation de ce type, dont celui de Langon, en sud Gironde. La cession de ces 22 magasins s'inscrit dans la dernière phase du plan "Ambitions 2020" des Galeries Lafayette.

Ancien étudiant maître-nageur de la plage du Truc Vert à Lège Cap Ferret, Michel Ohayon a débuté sa carrière à 23 ans dans le commerce de vêtements avant de devenir un des acteurs les plus dynamiques en France de l'immobilier commercial et hôtelier en tirant, avec audace, profit de la crise immobilière de le début des années 90. Depuis, il a bâti un véritable empire dont le siège social est toujours installé à Bordeaux. Michel Ohayon est notamment propriétaire du palace l'Intercontinental Bordeaux-Le Grand Hôtel, du Waldorf Astoria Trianon à Versailles, et depuis mai 2016 du Sheraton à Roissy, un 4 étoiles de 250 chambres.



Le Bordelais Michel Ohayon nouveau patron de 22 Galeries Lafayette



La Tribune

Ce mardi 6 février la direction des Galeries Lafayette, à Paris, annonce son intention de céder 22 de ses magasins de son réseau français régional à la Financière immobilière bordelaise (FIB), fondée et dirigée par Michel Ohayon. Un opérateur bordelais d'envergure internationale désormais reconnu pour son expertise dans l'immobilier commercial.

Michel Ohayon, qui s'est diversifié depuis dans les hôtels de luxe et même le vin, avec la prise de contrôle en février 2017 du Château Trianon, **un grand cru de Saint-Emilion dont il a racheté la majorité des parts à l'investisseur chinois An Enda**, notamment propriétaire de la Jin Sha Winery et du Château Kinshab, en Mongolie intérieure (Chine Populaire), prend un nouveau virage. La transaction ne sera finalisée qu'au deuxième semestre 2018 mais les Galeries Lafayette entendent bien réaliser une opération globale, comprenant la cession à la FIB des fonds de commerce et des murs, tout en conservant leur enseigne. Le communiqué des Galeries Lafayette, fait au conditionnel, est sans ambiguïté.

8 magasins sur les 22 sont en Nouvelle-Aquitaine

"Le projet de nouvelle organisation annoncé aujourd'hui marquerait une étape supplémentaire... en...

[Lire la suite](#)



Ohayon, l'ascension d'un self-made-man

NICOLAS CÉSAR

Sa réussite fait rêver les jeunes générations. Parti de rien, Michel Ohayon a construit un empire dans l'immobilier, à travers sa holding, la Financière immobilière bordelaise, qui gère actuellement 2 milliards d'euros d'actifs dans une vingtaine de villes en France et à l'étranger (Royaume-Uni, Italie, Canada...). Avec un patrimoine personnel estimé à 650 millions d'euros, c'est aujourd'hui la 130e fortune en France, selon le dernier classement de " Challenges ".

Quelles sont les clés de cette réussite ? La question était sur toutes les lèvres des 60 entrepreneurs des banlieues, qui étaient venus l'écouter, le 25 octobre dernier, au Grand Hôtel de Bordeaux, lors de l'assemblée générale de l'Association nationale des jeunes entrepreneurs (Anje) Aquitaine, qui aide les jeunes des quartiers. " Dans le monde de l'entreprise, 90 % du succès relève du courage et de la prise de risque. Les diplômes, le savoir-faire et l'expérience ne comptent que pour 10 %. Quelqu'un qui n'a rien, mais ose, peut tout avoir ", lance l'homme d'affaires, qui n'a pas hésité à prendre trois heures de son temps pour venir leur distiller ses conseils.

Fils d'un marchand de tissus

La réalité est bien évidemment plus complexe, à l'image de l'homme, qui cultive sa discrétion, mais est capable d'échanger des heures avec un journaliste, à bâtons rompus, y compris sur la politique, avant même qu'une question sur le sujet lui soit posée. Michel Ohayon aime soigner sa différence. " Je suis autant à l'aise au camping qu'à une soirée de gala ", assure-t-il.

Il faut dire que son parcours est atypique. Arrivé à 2 ans, en 1964, à Mérignac, dans la banlieue de Bordeaux, en provenance de Casablanca, ce fils de marchand de tissus a commencé sa carrière vingt ans plus tard avec une boutique de vêtements pour hommes à Mériadeck. " On me disait que le marché était embouteillé ", sourit-il. Car, rapidement, il en aura dix, en franchise.

Visionnaire, Michel Ohayon décèle le potentiel du centre-ville de Bordeaux, alors " endormi " et comprend dès les années 1990 que les grandes enseignes vont prendre le " pouvoir ". Il rachète de nombreux immeubles, en décrépitude, mais bien placés dans le Triangle d'or, et les loue à H & M, Celio, Zara... Un système qui lui permet de convaincre les banques de lui prêter de l'argent. " Au total, j'ai rénové une soixantaine d'immeubles dans le cœur de Bordeaux et contribué à transformer la ville ", nous dit-il, avec fierté. Un modèle que ce promoteur, doté d'une force de persuasion hors pair, reproduira dans une vingtaine d'autres villes françaises.

Bordeaux lui doit le Grand Hôtel

Ce qui lui permettra d'avoir l'assise financière pour réaliser des projets d'une autre ampleur, comme le Grand Hôtel de Bordeaux, qu'il a fait renaître de ses cendres, après 60 millions d'euros de travaux. " Il y a vingt ans, personne ne croyait à mon idée de palace à Bordeaux. À l'époque, on m'a réclamé une étude de marché, qui s'est avérée négative. Aujourd'hui, j'ai plein de concurrents qui veulent s'y installer ", se souvient celui qui aime à s'inspirer de " figures " de temps lointains, comme Jacques Cœur, marchand, devenu le banquier

de Charles Vau XVe siècle.

Mais, cette ascension, en préservant son indépendance financière, ne s'est pas faite sans accrocs. Ses " méthodes " font débat. Ainsi, sur l'Auditorium de Bordeaux, ce promoteur, qui a la réputation de tarder à payer ses fournisseurs, a été traîné en justice par la première société qui pilotait ce chantier, livré avec plus de trois ans de retard. Procès qu'elle a gagné. " J'ai appliqué les pénalités de retard sur ce chantier très complexe. Ceux qui ont fait travailler des artisans dans leur appartement me comprennent ", rétorque, agacé, l'entrepreneur, qui ne cesse de rappeler que le " problème d'une entreprise, c'est la gestion de la trésorerie ".

Des méthodes qui font débat

En outre, plusieurs fois, Michel Ohayon a été épinglé par le service urbanisme de la mairie de Bordeaux, qui lui a dressé des procès-verbaux pour travaux non conformes aux permis de construire délivrés. Mais cela concernait des projets en secteur classé au patrimoine mondial. Des contraintes administratives, notamment des architectes des Bâtiments de France, de plus en plus injustifiées depuis le classement à l'Unesco, aux yeux de l'homme d'affaires.

Il faut dire que Michel Ohayon n'aime guère qu'on lui résiste et contrecarre ses projets. Ainsi, il est déçu – et c'est un euphémisme – de l'accueil réservé par le maire de Saint-Émilion à son projet d'hôtel de luxe au cœur des vignes de son cru classé, le château Trianon, racheté l'an dernier à des Chinois. Un projet aussi prestigieux que son Trianon Palace à Versailles. " Pourtant, l'enotourisme dans le Bordelais n'est pas bien pris en compte ", souffle le promoteur.

Mais, à chaque échec, Michel Ohayon a toujours rebondi. C'est ce qui fait sa force, avec sa capacité à maîtriser le foncier et sa " vision ". " Nous pouvons nous permettre financièrement d'attendre pour injecter le bon produit immobilier au bon moment sur le marché ", met-il en avant. Surtout, en bon commerçant, il " sent " les évolutions sociétales, les services dont les gens ont besoin. " J'ai toujours aimé innover. Pour moi, la clé de l'avenir, c'est un mélange de "vintage" et de nouvelles technologies ", explique celui qui a cherché à racheter le groupe Partouche ces dernières années.

Pour lui, le tout numérique n'a pas de sens. " Amazon a un problème immobilier et sera obligé à un moment de racheter un groupe comme Carrefour pour avoir des magasins physiques. C'est le point de vente et le service avec du lien social qui font la différence ", explique l'homme d'affaires, actionnaire aussi de quelques start-up, comme Moneytime, qui gère la livraison pour les commerces de proximité. Des messages que véhicule Michel Ohayon à ses cinq enfants. À 55 ans, il a déjà commencé à préparer sa succession. Trois d'entre eux travaillent déjà à ses côtés. Une aide précieuse pour renouveler sa vision du monde et s'assurer que son groupe restera indépendant.



Jeudi 2 mars 2017

La FIB, nouvel actionnaire majoritaire du Château Trianon

Michel Ohayon, dirigeant de la Financière immobilière bordelaise (FIB), a acquis une participation majoritaire du Château Trianon, grand cru de l'appellation Saint-Emilion. C'est le premier investissement dans le secteur viticole pour l'homme d'affaires spécialiste de l'immobilier. Le Château Trianon est dirigé par Dominique Hébrard, qui avait cédé en 2014 une part majoritaire du capital au groupe viticole chinois An Enda.

CH. TRIANON 2015			
■	54 000	III	20 à 30 €

1983: Dominique Hébrard crée son affaire de négoce.
1999: sa famille vend Cheval Blanc, dont il était l'administrateur. 2000: déjà copropriétaire du Ch. de Francs avec Hubert de Boüard, il acquiert ce cru de 10 ha déjà connu au XVI^es., situé au sud-ouest de Saint-Émilion. En 2017, la Financière immobilière bordelaise, propriétaire d'hôtels de luxe (dont l'InterContinental à Bordeaux et le Trianon Palace à Versailles) prend le contrôle du château.

Ce 2015, qui fait désormais partie de la Collection Grand Trianon Palace-Wine, est charmeur, avec son nez mêlant la cerise macérée à un joli boisé (pain grillé, moka, caramel et vanille), et son palais ample, charnu, chaleureux et onctueux, équilibré par une belle fraîcheur. Ses tanins soyeux permettront une consommation prochaine.

▼ 2019-2025

CHÂTEAU TRIANON



Vin élégant et souple, avec une belle fraîcheur et un juste enrobage.

■ **Saint-Émilion grand cru 2015** | Sec | 2018 > 26 | 32 €

16/20

33330 Saint-Émilion • Tél. 05 57 25 34 46 ou 06 42 26 96 87 • contact@chateau-trianon.fr •
www.chateau-trianon.fr • Visite : sur rendez-vous.

www.lejournaldesentreprises.com

Pays : France

Dynamisme : 28



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Hôtels de luxe : Bordeaux a-t-elle la folie des grandeurs ?

Six millions de touristes et un taux d'occupation record : l'hôtellerie bordelaise est en pleine forme. Aujourd'hui, les projets d'hôtels haut de gamme se multiplient dans la métropole : près de 600 chambres supplémentaires devraient voir le jour sous cinq ans. Mais y aura-t-il de la place pour tout le monde ?



Photo : Grand Hôtel

C'est le prochain coup de Michel Ohayon. L'homme d'affaires de 55 ans, à la tête de Financière Immobilière Bordelaise, continue à investir dans l'hôtellerie haut de gamme. Parti du commerce de vêtements dans le quartier de Mériadeck à Bordeaux pour arriver au foncier et à l'hôtellerie de luxe, l'autodidacte détient déjà le Grand Hôtel, place de la Comédie. Après le rachat en 2014 du Waldorf Astoria Trianon Palace à Versailles, ce sont les murs de l'ex-Virgin Mégastore qu'il achète au groupe Generali Real Estate, place Gambetta, à Bordeaux. Un hôtel 5 étoiles va y voir le jour, avec, il se murmure, des infrastructures "très" haut de gamme. En attendant, le très discret homme d'affaires a fait sa première acquisition dans le vignoble en reprenant le Château Trianon à Saint-Emilion. Objectif : créer le premier resort de luxe au milieu du vignoble bordelais... Un autre dirigeant préparerait une offensive dans le luxe : Patrice Pichet. Depuis 30 ans, l'homme a développé son empire dans le secteur de l'immobilier. Tour à tour promoteur, administrateur de biens dans l'activité foncière patrimoniale et viticole (propriétaire des Carmes Haut-Brion) ou encore exploitant des hôtels All Suites (3 étoiles). Aujourd'hui, Patrice Pichet voudrait se positionner dans l'hôtellerie haut de gamme. Après



[Visualiser l'article](#)

Dunkerque et son "4 étoiles plus", c'est sur ses terres qu'il aurait obtenu le permis de construire pour ériger, selon L'Expansion, "un 5 étoiles au cœur des Chartrons, dans d'anciens chais monumentaux, avec une centaine de chambres".

L'offre haut de gamme va doubler

Dans le même temps, les projets d'hôtels 4 étoiles se multiplient. En 2018, les ouvertures vont se succéder : le Radisson Blu va s'implanter dans les Bassins à flot et frappe fort avec un bâtiment atypique au squelette en métal, 125 chambres et un complexe sportif sur le toit. Le groupe Hilton, lui, ouvrira un établissement au sein de la halle Boca, quai de Paludate. L'Institut de Zoologie cours de la Marne cédera sa place à un 4 étoiles de 40 chambres, équipé d'un spa, d'un jardin intérieur et d'un restaurant. Même la place de la Victoire va s'embourgeoiser : le groupe Angéllys compte y installer « l'Hôtel Victoire » avec ses 38 chambres, un spa, une piscine intérieure et une brasserie. Au total, au sein de la métropole, 579 chambres supplémentaires devraient voir le jour dans les cinq ans dans des hôtels haut de gamme et de luxe. De quoi doubler le parc hôtelier de ce segment de marché, qui compte aujourd'hui 603 chambres. Pourquoi les hôtels haut de gamme ont-ils aujourd'hui le vent en poupe à Bordeaux ? Parce que la ville surfe sur une conjoncture extrêmement favorable. "Nous sommes dans un cycle très positif pour l'hôtellerie bordelaise", observe ainsi Laurent Putz responsable du pôle étude de la CCI de Bordeaux.

En 2016, le marché de l'hôtellerie, toutes catégories confondues, se porte bien à Bordeaux. Beaucoup mieux qu'à Paris, qu'à Nice ou plus généralement qu'en France où les attentats et le géant de l'hébergement collaboratif Airbnb ont eu un impact considérable. Et cela est également vrai pour le luxe. Selon une étude Deloitte InExtenso, l'hôtellerie haut de gamme française a été globalement à la peine avec un revenu moyen par chambre (RevPAR) en baisse. Mais, à Bordeaux, cet indice progresse de 9% sur un an, grâce à un taux d'occupation en forme olympique. En août 2017, ce dernier était ainsi de 83%. Une performance qui place Bordeaux devant les grandes agglomérations françaises telles que Lille, Lyon ou Marseille.

De 3 à 6 millions de touristes en 4 ans

Ce qui explique que les hôtels de la ville ne désemplissent pas ? "Il y a dix ans, Bordeaux était la dernière de la classe. Aujourd'hui, la ville se positionne sur le haut du podium grâce à un travail d'urbanisme et de valorisation touristique qui a relancé la destination. Elle a su générer une dynamique, créer une demande", explique Olivier Petit, associé du cabinet In Extenso.

La distinction Patrimoine Mondial de l'Unesco, le classement du Lonely Planet en 2016 (Bordeaux sacrée n°1 des villes à visiter), l'arrivée de la LGV en 2017 et de nouvelles connexions aériennes ont contribué à l'image de marque de Bordeaux, ville devenue à la mode. Les touristes affluent aujourd'hui. Six millions sont venus en 2016. C'est deux fois plus qu'en 2012. Et, pour 2017, on devrait atteindre la barre des 7 millions de visiteurs...

Toutefois "notre modèle n'est ni Venise, ni Barcelone. La transformation urbaine n'a pas été faite pour les touristes. L'important est de répartir les flux touristiques", tempère Nicolas Martin, directeur de l'Office de Tourisme de Bordeaux. Preuve de la bonne santé du marché touristique bordelais, la diversité de la clientèle : "52% des nuitées émanent du tourisme d'affaires et 48% du loisir", ajoute-t-il. Cet équilibre entre tourisme d'affaires et d'agrément permet à des projets haut de gamme de se développer. C'est par exemple le cas du Grand Hôtel.

Après des années de travaux, l'établissement a rouvert ses portes en 2007. À la manoeuvre, Michel Ohayon. Il est le premier à parier sur le haut de gamme dans l'hôtellerie bordelaise. Si les débuts ont été difficiles, l'hôtel est devenu une institution et va même bénéficier d'une belle extension. Il attire célébrités et touristes du monde entier. Outre ses 130 chambres, son spa de 1 000 m², son rooftop avec vue sur le grand Théâtre et



[Visualiser l'article](#)

la place de la Comédie, il a un petit plus: un restaurant gastronomique tenu par le chef étoilé Gordon Ramsay. En dépit de l'arrivée de la concurrence et des fluctuations touristiques saisonnières, son taux d'occupation est toujours en progression.

"On peut toujours mieux faire, explique Thomas Bourdois, directeur de l'hôtel. Mais nous sommes bien positionnés avec une offre cohérente". A deux pas du Jardin Public dans le triangle d'or, l'Hôtel des Quinconces est depuis septembre dernier, et après deux années de rénovation, le quatrième arrivant du cercle fermé des 5 étoiles bordelais. Jing Wang, la propriétaire chinoise vivant à Bordeaux depuis 12 ans, a eu le coup de foudre pour le bâtiment datant de 1840 et en a fait un hôtel raffiné de neuf chambres, avec une dominante zen. L'hôtel a réussi à trouver son rythme avec un taux d'occupation de 65 % et ne craint pas un trop plein de projets d'hôtels de luxe. « C'est l'offre qui crée la demande. Plus on propose d'hôtels, plus on va attirer la clientèle. Il faut juste respecter une certaine proportionnalité dans le développement de la ville, ne pas la dénaturer », explique Philippe Dos Santos, le directeur de l'établissement.

Bernard Magrez : "La clientèle n'est pas là"

Tous les acteurs du haut de gamme ne partagent pourtant pas cet avis. Bernard Magrez garde encore un goût amer de son expérience du 5 étoiles à Bordeaux. Des projets à venir dans le luxe ? "Non non, j'ai compris. J'ai compris que la clientèle n'est pas là". Le patron aux quarante vignobles à travers le monde a retenu la leçon de son 5 étoiles La Grande Maison et sa table Terre de vins lancée début 2015 pour laquelle il visait trois étoiles au Guide Michelin avec Joël Robuchon. Depuis, le restaurant gastronomique a rebondi, l'hôtel fonctionne bien, mais le flair de Bernard Magrez l'incite à ne pas enfoncer le clou dans l'hébergement de luxe. "Le low-cost a complètement changé l'approche touristique, à tous les âges, estime-t-il. Les attentes du consommateur ne sont pas les mêmes. Je n'ai pas honte d'aller dans ce secteur, je vais chercher là où est le consommateur". Ce qui intéresse maintenant le dirigeant ? "Ce sont les deux et trois étoiles. Je viens d'en acheter un [l'hôtel Acanthe, rue Saint-Rémi, NDLR], je suis en passe d'en signer un deuxième et j'en cherche d'autres."

Si on s'en réfère au flair des professionnels du secteur, difficile donc d'avoir un avis tranché sur le potentiel bordelais en matière d'hôtellerie de luxe. C'est ce que confirme un bon observateur du marché. "L'hôtellerie est un service qui accompagne la croissance touristique et non pas l'inverse. Elle est toujours en déséquilibre : il y a soit trop de chambres, soit pas assez. C'est une activité cyclique", prévient Olivier Petit, associé du département conseil tourisme, hôtellerie et restauration chez In Extenso. Pour ce spécialiste de l'hôtellerie, l'arrivée de 600 chambres haut de gamme ne sera pas sans impact. "Ce que l'on peut anticiper, lors de la sortie de ces chambres, c'est un risque de tassement des performances", assure-t-il. Une position partagée par Thierry Gaillac, président délégué de la branche hôtellerie de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de la Gironde. Tout est une question de rythme : "Il ne faut pas que tous les projets hôteliers arrivent en même temps". En attendant, la métropole tente de veiller au grain. Elle a créé un groupe de travail sur l'observation de tous les projets hôteliers. Une manière d'éviter toute déstabilisation d'un marché dans lequel tous les voyants sont aujourd'hui au vert.

10 ans et plein d'ambitions



L'InterContinental Bordeaux-Le Grand Hôtel soufflera ses dix bougies le 14 décembre. Il a su allier tradition et modernité avec l'ambition de retrouver son aura d'antan.



Vivre en Gironde

Michel Ohayon, l'homme qui prend son temps

Né à Casablanca il y a une cinquantaine d'années mais Bordelais dès l'âge de 2 ans, le propriétaire du Grand Hôtel de Bordeaux (sous enseigne InterContinental depuis deux ans), a toujours été fasciné par l'histoire des bâtiments emblématiques de Bordeaux. Ce fils de marchands de tissu a su se construire un empire au fil des temps, d'abord dans le textile, puis dans l'immobilier commercial et hôtelier⁽¹⁾.

Michel Ohayon, dirigeant de la FIB (Financière immobilière Bordelaise), se souvient de son enfance et de promenades rue Sainte-Catherine, rue Porte-Dijeaux, cours de l'Intendance... « J'ai d'abord pris des bureaux rue Vital-Carles, puis au 2 du cours de l'Intendance, où j'ai installé mon siège bordelais il y a plus de vingt ans. C'est depuis mon bureau octogonal de l'époque, donnant sur la place de la Comédie, face au Grand-Théâtre, que j'ai vu le Grand Hôtel changer souvent de mains. Cela me faisait de la peine. Au gré des crises, j'ai compris qu'il était mal conçu et donc pas rentable. C'est tout un patrimoine qui se perdait. Dès que l'opportunité s'est présentée, je me suis porté acquéreur de ce bâtiment de 5.500 m². » C'était en 1999. S'en sont suivis huit ans d'achats de plusieurs immeubles voisins pour étoffer la surface de l'hôtel, de discussions avec la ville et de travaux. « L'origine du renouveau a débuté il y a près de dix-huit ans, avec son achat. Il s'inscrivait dans un projet, celui de la ville de Bordeaux », affirme l'homme d'affaires, admiratif de la transformation urbaine voulue par Alain Juppé.

Michel Ohayon est très satisfait de ce qu'est devenu l'hôtel, « fruit du talent de l'architecte Michel Pétauud-Létang et de Jacques Garcia, l'architecte d'intérieur et le décorateur. » À propos de ce dernier, il ne tarit pas d'éloges : « C'est un historien d'art qui cherche à retrouver une architecture simple, naturelle. Il a une culture exem-

plaire de l'objet, du détail. C'était lui l'homme de la situation. » L'un de ses lieux préférés est le roof top de l'hôtel, « avec vue imprenable sur le Grand-Théâtre. En été, avec le fleuve en face, on se croirait au Cap Ferret ! »

Le 14 décembre, l'InterContinental fêtera les dix ans de sa « renaissance ». « Je n'aime pas trop les anniversaires; mais ce bâtiment, réalisé par Victor Louis, a plus de 220 ans ! Il a remporté plusieurs prix, dont celui de la plus belle façade d'Europe. Ce sont deux siècles d'histoire qui nous contemplant, un lieu où ont dormi Victor Hugo, Mistinguett, Jean Gabin... »

À ce jour, l'InterContinental Grand Hôtel s'étend sur 23.000 m², dont 2.000 m² vont faire l'objet d'un projet d'agrandissement. Les permis de construire sont en cours, les travaux devraient débiter dans quelques mois pour une livraison fin 2018-début 2019. « Mon objectif est que cet hôtel soit un lieu de vie, de passage pour les gens. Nous allons construire entre quinze et vingt nouvelles suites, doubler la taille du lobby de l'hôtel, agrandir le salon de thé de l'Orangerie. On pourra traverser l'hôtel pour profiter de l'ensemble. Nous allons créer un wine bar et une galerie d'art. Une nouvelle pâtisserie (Opéra, de Marc Faujanet), dont les travaux sont en cours, va ouvrir bientôt cours de l'Intendance. »

Selon l'entrepreneur, réunir sept immeubles du XVIII^e siècle n'était pas « si simple. Le reproche qu'on me fait de prendre mon temps, je le revendique ! L'histoire se donne à ceux qui écoutent l'air du temps. Il ne faut pas se tromper et prendre les bons partenaires. »

A.D.

(1) Michel Ohayon a ouvert sa première boutique de vêtements à Menadeck en 1984 avant de prendre la tête de plusieurs enseignes en franchise. Il possède notamment le Tranon Palace à Versailles et est actionnaire majoritaire du château Tranon, à Saint-Émilion.



Luxe hôtelier : Bordeaux ne s'endort pas

HÔTELLERIE Longtemps en retard en matière de palaces, la ville de Bordeaux, embellie et attractive, monte en gamme pour séduire une clientèle aisée

STELLA DUBOURG
s.dubourg@sudouest.fr

Alors que Bordeaux a longtemps souffert d'un déficit en termes d'hébergements haut de gamme, la tendance a commencé à s'inverser ces dernières années. « En matière d'hôtellerie de luxe, Bordeaux a longtemps été à la traîne mais les choses ont beaucoup évolué avec l'attractivité de la destination. Résultat, la fréquentation a nettement augmenté ces dernières années », explique Thierry Gaillac, vice-président de la branche hôtellerie à l'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie).

Une évolution qui s'explique en effet par la profonde mutation de la ville ces deux dernières décennies. Le renouvellement urbain, le classement de la ville à l'Unesco, la création de la Cité du vin et la récente arrivée de la ligne à grande vitesse Bordeaux-Paris ont permis de séduire une clientèle d'affaires et de visiteurs étrangers aisés de plus en plus nombreux. « Le parc hôtelier haut de gamme n'est pas comparable à celui des années 2000. La situation a beaucoup changé », souligne Stephan Delaux, le président de l'office de tourisme de Bordeaux Métropole. « Non seulement parce qu'en termes d'image, la destination touristique Bordeaux n'est plus la même qu'il y a quinze ans. Mais aussi parce qu'en parallèle, nous avons beaucoup travaillé sur la scène touristique nationale et internationale

pour promouvoir la ville et faire connaître sa mutation. »

Avec près de 6 millions de visiteurs annuels en 2016 contre 2 millions en 2000, Bordeaux a en effet trouvé sa place de leader touristique

« Les 5 étoiles se concentrent surtout sur l'agglomération bordelaise mais aussi un peu dans le vignoble et sur le littoral »

et a décroché une reconnaissance à l'échelle internationale. Destouristes du monde entier viennent dans la capitale girondine pour son patrimoine, sa gastronomie et son vin. Y compris les plus fortunés, qui trouvent désormais à Bordeaux et dans les environs une offre hôtelière haut de gamme digne de ce nom.

Neuf hôtels 5 étoiles en Gironde
« Cette clientèle de luxe est attentive au confort, à la qualité, au prestige et au service mais aussi à l'endroit où elle se trouve. Les visiteurs découvrent une ville magnifiée mais pas seulement. Il faut aussi leur proposer une offre culturelle, gastronomique et œnotouristique », explique Stephan Delaux. « Les 5 étoiles se concentrent surtout sur l'agglomération bordelaise mais aussi un peu dans le vignoble et sur le littoral », précise Thierry Gaillac.

Avec l'arrivée de l'Hôtel des Quinconces (lire ci-dessous) dans le cercle très restreint des établissements



Vues de l'Intercontinental Le Grand hôtel, de l'accueil de l'Yndo hôtel et d'

5 étoiles, la Gironde compte désormais neuf complexes de luxe. À Bordeaux, il y a trois autres hôtels 5 étoiles. L'Yndo hôtel, avec ses 12 chambres, classé en 5 étoiles depuis le 27 octobre 2014, l'Intercontinental Bordeaux Le Grand hôtel, avec ses 130 chambres depuis le 18 septembre 2016, et enfin l'hôtel La Grande Maison de Bernard Magrez, avec ses six chambres depuis le 18 février 2015.

Sur le bassin d'Arcachon, deux établissements affichent 5 étoiles. L'hôtel Ha(a)jitza (38 chambres) et l'hôtel La Co(o)rniche (29 chambres), tous deux implantés au Pyla-sur-Mer. Enfin, au cœur du vignoble, on recense trois autres complexes de

luxe : le château hôtel Grand Barrail (46 chambres) et l'hostellerie de Plaisance (21 chambres), situés à Saint-Émilion, ainsi que Les Sources de Caudalie à Martillac (61 chambres).

Une offre pléthorique

Voilà pour l'état des lieux. Mais Bordeaux devrait continuer sur sa lancée puisque de nombreux établissements de luxe devraient ouvrir dans les prochaines années. « Il y a sans doute encore un peu de place pour du luxe à Bordeaux notamment pour un hôtel de grande capacité. Car hormis l'Intercontinental qui compte plus d'une centaine de chambres, les autres établissements 5 étoiles offrent de petites capacités »,



une chambre de La Grande Maison. PHOTOS THIERRY DAVID ET QUENTIN SALINIER

assure le président de l'office de tourisme.

Déjà dans les tuyaux, la reconversion de l'ex-Virgin, l'un des plus vastes bâtiments de la place Gambetta, en hôtel et boutiques de luxe, semble toujours être d'actualité. En effet, Michel Ohayon, le promoteur qui pèse 2 milliards d'euros, ambitionne d'aménager dans cet édifice de 5 000 mètres carrés, fermé depuis juin 2013, un palace ultra haut de gamme avec 150 chambres réparties sur cinq étages et piscine suspendue. « Ce sera le pendant du Grand Hôtel à Gambetta, mais dans un style très contemporain derrière la façade haussmannienne, quelque chose de majestueux, qui va révolu-

tionner la place », expliquait Michel Ohayon dans nos colonnes il y a quelques mois.

Le PDG de la Financière immobilière bordelaise prévoit également d'agrandir l'Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel, le palace historique de Bordeaux, qui compte aujourd'hui 130 chambres. L'homme d'affaires compte ajouter 2 000 mètres carrés à l'établissement actuel afin de créer 20 suites supplémentaires, d'ouvrir une grande pâtisserie, un nouveau salon de thé, un restaurant wine bar et une galerie d'art. La livraison de l'extension est prévue pour fin 2018.

Enfin, le businessman projette d'ouvrir dès 2019 un hôtel de grand

standing d'une quarantaine de suites au milieu des vignes, du côté de Saint-Émilion, là où il a racheté en début d'année le château Trianon, et un autre palace articulé autour de la balnéothérapie, sur le bassin d'Archachon.

Autre projet, porté cette fois par l'homme d'affaires Patrice Pichet, la construction d'un hôtel 5 étoiles en plein cœur du quartier des Chartrons, à l'angle du cours du Médoc et du cours Saint-Louis, dans d'anciens chais qui appartenaient au négociant Calvet. Estimé à 25 millions d'euros, le projet prévoit une centaine de chambres dont le design chic et moderne devrait être assuré par Philippe Starck.



Radisson et Hilton investissent les nouveaux quartiers bordelais

L'offre hôtelière bordelaise, haut de gamme mais pas seulement, va considérablement s'enrichir dans les années à venir avec plus d'une vingtaine d'hôtels actuellement en projet, essentiellement dans les nouveaux quartiers en cours d'aménagement. Des hôtels « classiques » et plusieurs 4 étoiles sont notamment prévus. « On doit pouvoir accueillir l'ensemble des segments de la clientèle tout en étant attentif à l'équilibre de l'offre », souligne Stephan Delaux.

BASSINS À FLOTS Dans ce quartier, le groupe Legendre, qui construit sur deux hectares un complexe commercial et tertiaire, prévoit de réaliser deux hôtels dont un établissement très haut de gamme en « 4 étoiles + » de 150 chambres. Il devrait voir le jour en 2020, probablement sous l'enseigne Marriot ou Hilton.

Toujours aux Bassins à flots, un Radisson Blu Hotel, porté par le groupe Redman, sortira de terre au printemps 2018. Implanté sur la plaque portuaire au bout du cours Balguerie, et donnant sur la rue Lucien-Faure, cet hôtel 4 étoiles de 125 chambres abritera aussi un espace de congrès, un restaurant panoramique, un spa, un espace fitness, des commerces et un sky-bar avec vue sur les Bassins à flot et la Cité du vin.

EURATLANTIQUE Avec l'arrivée de la LGV le 2 juillet dernier, le périmètre Euratlantique, qui entoure la gare Saint-Jean et se prolonge sur une partie de la rive droite, voit fleurir les projets. Ainsi, rue Armagnac, un Golden Tulip 4 étoiles et un B & B 3 étoiles vont s'implanter d'ici au second semestre 2018.

Par ailleurs, la chaîne Hilton va s'installer dans ce quartier courant 2018. Pas forcément avec un Hilton, mais plutôt avec une enseigne de la firme internationale. C'est plus précisément quai de Paludate, en lieu et place des anciens abattoirs, qu'une grande halle multifonctionnelle, la halle Boca, verra le jour sur près de 7 000 mètres carrés dédiés aux commerces et à l'alimentation. Au-dessus de cette halle viendront se poser trois grandes nefs avec des bureaux et un hôtel.

Enfin, cours de la Marne, toujours dans le périmètre Euratlantique, l'ancien Institut de zoologie sera transformé, d'ici au premier trimestre 2018, en un hôtel 4 étoiles de 40 chambres.

Il n'y a plus qu'à espérer que l'offre crée la demande. « Le tourisme, c'est un marché d'offres et pas de demandes. Il faut proposer des produits qui correspondent à toutes les clientèles », assure Stephan Delaux.



Le futur Radisson Blu Hotel.

CREDIT ATELIER D'ARCHITECTURE KING KONG

[Visualiser l'article](#)

Il devrait voir le jour en 2020, probablement sous l'enseigne Marriott ou Hilton. Toujours aux Bassins à flots, un Radisson Blu Hotel, porté par le groupe Redman, sortira de terre au printemps 2018. Implanté sur la plaque portuaire au bout du cours Balguerie, et donnant sur la rue Lucien-Faure, cet hôtel 4 étoiles de 125 chambres abritera aussi un espace de congrès, un restaurant panoramique, un spa, un espace fitness, des commerces et un sky-bar avec vue sur les Bassins à flot et la Cité du vin. Avec l'arrivée de la LGV le 2 juillet dernier, le périmètre Euratlantique, qui entoure la gare Saint-Jean et se prolonge sur une partie de la rive droite, voit fleurir les projets. Ainsi, rue Armagnac, un Golden Tulip 4 étoiles et un B & B 3 étoiles vont s'implanter d'ici au second semestre 2018. Par ailleurs, la chaîne Hilton va s'installer dans ce quartier courant 2018. Pas forcément avec un Hilton, mais plutôt avec une enseigne de la firme internationale. C'est plus précisément quai de Paludate, en lieu et place des anciens abattoirs, qu'une grande halle multifonctionnelle, la halle Boca, verra le jour sur près de 7 000 mètres carrés dédiés aux commerces et à l'alimentation. Au-dessus viendront se poser trois grandes nefs avec des bureaux et un hôtel. Enfin, cours de la Mame, toujours dans le périmètre Euratlantique, l'ancien Institut de zoologie sera transformé, d'ici au premier trimestre 2018, en un hôtel 4 étoiles de 40 chambres. Il n'y a plus qu'à espérer que l'offre crée la demande. « Le tourisme c'est un marché d'offres et pas de demandes. Il faut proposer des produits qui correspondent à toutes les clientèles », assure Stephan Delaux.



LA TOURNÉE DES VIGNOBLES BORDEAUX



Dominique Hébrard, Michel Ohayon et Hubert de Bouard de Laforest, (de gauche à droite), présentent leur nouveau millésime.

RÉVOLUTION DE PALAIS À SAINT-ÉMILION

L'œnotourisme en majesté, c'est la vision de l'homme d'affaires Michel Ohayon pour le château Trianon qu'il vient d'acquérir, dans une stratégie globale vins et palaces d'hyperluxe.

Les plans restèrent secrets et non publiables tant qu'ils seront à l'étude aux Bâtiments et architectes de France et à la mairie de Saint-Émilion. Mais Michel Ohayon nous les a dévoilés et l'effet est... renversant ! On peine à croire qu'en place des bâtiments techniques sans intérêt, en bord de route, et de la migronne

chartreuse XVIII^e siècle de château Trianon s'élèvera, en 2019, si tout va bien, rien moins qu'une version saint-émilionnaise du Grand Trianon versaillais, avec toute la splendide symétrie du XVIII^e siècle, une grande galerie, des cours intérieures en « U » scandant les différents corps, des terrasses filantes, un parc à la française avec pièces d'eau... De quoi loger

60 immenses suites, des salons surdimensionnés, un spa Guerlain XXI^e, au moins trois caves à vin, une table bistronomique... Bref, un palace au milieu des vignes.

Ce n'est pas tout : il y aura aussi un chal et un cuvier ultradesign et tout en courbes, en opposition à l'architecture classique de l'hôtel. La folie des grandeurs ? Michel Ohayon, patron de



la Financière immobilière bordelaise (FIB), un self-made-man qui a bâti un empire dans l'immobilier commercial, de bureaux et résidentiel haut de gamme, à Bordeaux d'abord, puis en France et à l'étranger, classé 134^e fortune française par le magazine *Challenges*, n'a jamais eu peur de voir loin, de penser grand et de déceler avant les autres des opportunités.

Un gros coup à tenter.

Le dossier lui a été présenté par la banque Edmond de Rothschild. L'homme d'affaires n'avait aucun désir d'investir dans le vin mais... « Quand vous saurez le nom de la propriété, vous ne la laisserez pas passer! », lui souffle-t-on. Château Trianon, donc, comme Trianon Palace, le 4 étoiles doté d'une table gastronomique étoilée qui lui appartient et qui jouxte le domaine royal de Versailles. Michel Ohayon repère aussitôt des synergies entre toutes ses activités et un gros coup à tenter : « Il faut créer un électrochoc dans l'enotourisme. Château Trianon sera le "palais ambassade" de Saint-Émilion », annonce-t-il extatique. Un saint-émilion grand cru sans nécessité mérite-t-il vraiment une telle révolution? « J'ai toujours été déçu par ce qu'on appelle communément "château" dans le Bordelais et qui la plupart du temps n'a rien de majestueux, déclare Ohayon. Enfant, ce mot pour moi signifiait des tourelles, des caches secrètes... Ici, sauf exception, sauf l'élite, rien de tel. Pour le monde entier, la France est le pays des châteaux et ce mot évoque inmanquablement quelque chose de grandiose. Donc, nous allons le faire. Le village de Saint-Émilion est classé à l'Unesco, il est connu internationalement. L'idée d'un château viticole doublé, sur son site même, dans ses vignes, d'une hôtellerie de très grande classe se justifie parfaitement. » D'autant que château Trianon vise le classement lors de la révision décennale, en 2022. Et que l'architecture, la notoriété, les équipements comptent pour une large part dans l'accès au rang de grand cru classé. Michel Ohayon s'est donc porté

acquéreur des parts anciennement détenues par l'homme d'affaires chinois An Enda, à hauteur de 90 % de la propriété, les 10 % restants revenant à Dominique Hébrard (administrateur et ex-copropriétaire de château Cheval Blanc). Ce dernier, qui veille sur le château Trianon depuis 2000, a considérablement remonté la qualité du vignoble et des vins par un retour à des pratiques culturelles traditionnelles, la maîtrise des rendements pour une meilleure qualité de maturation et une concentration optimale, un tri drastique, un élevage long en barriques... Le vignoble (9,8 hectares sur un sol argilo-sableux sur crasses de fer) est planté à 80 % de merlot, 10 % de cabernet franc, 5 % de cabernet-sauvignon et, c'est son originalité, 5 % de carménère, un cépage rare dans la région qui donne de la complexité aromatique et une couleur intense. Hubert de Boüard (Angélus), un ami d'enfance de Dominique Hébrard, conseille les vinifications depuis le millésime 2013. Le projet est donc grandiose, Michel Ohayon espère qu'il sera bien accueilli mais s'attend à ce qu'il soit discuté. « La première version a été retoquée, la seconde est à l'étude aux BAF, à la mairie et à l'Unesco. On verra bien. Ce que je propose n'a jamais été tenté, je mise sur l'ouverture d'esprit de tous. » La discrétion de Trianon jusqu'à aujourd'hui autorise (peut-être) ce grand chambardement, impossible sur un grand cru classé en

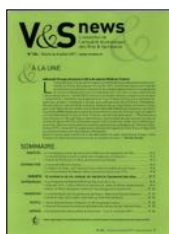


Pour son millésime 2015, château Trianon inaugurerait une nouvelle étiquette.

vue. L'homme d'affaires est, en outre, rompu aux chicanes de l'administration et aux aléas des chantiers, notamment ceux qu'il a affrontés, à Bordeaux, lors de la rénovation du Grand Hôtel et de la construction de l'Auditorium. Mais il est persuadé que son « projet peut tirer économiquement tout le business hôtelier alentour. La France est le premier pays touristique du monde et le premier pays des métiers du luxe, il serait inconcevable que ce genre d'offre n'existe pas ici. Et elle créera beaucoup d'emplois ».

Un projet pharaonique, sans aucune étude marketing.

Tout le projet architectural se déploie sur l'emprise actuelle de Trianon. Pour le parc à la française, il faudra s'agrandir. « La propriété était à l'origine cinq fois plus étendue », indique Michel Ohayon. Le palace a été confié à l'architecte bordelais Emmanuel Graffeuil et à l'architecte d'intérieur Arnaud David. Pour le chai et le cuvier, Ohayon songe à quelque star internationale de l'équerre, le studio Zaha Hadid ou à Ron Arad, le génial designer israélien basé à Londres. Le chef britannique Gordon Ramsay, qui signe les cartes du Trianon Palace à Versailles (1^{er}) et du Grand Hôtel à Bordeaux (2^e), sera chargé de réfléchir à un potager et à une offre bistronomique, et s'exprimera sur les caves bars inédites. Aucun chiffre n'est communiqué. Michel Ohayon vise déjà le coup d'après : « Je ne me limiterai pas à une acquisition. J'ai regroupé le Grand Hôtel, Trianon Palace et château Trianon sous la marque Collection Grand Trianon Palaces & Wines. Il y a un énorme potentiel. » Et quand on lui demande s'il a commandé une étude marketing avant de se lancer : « Cela ne sert à rien, ce ne sont jamais les bonnes questions qui sont posées aux bonnes personnes. Je me fie à mon instinct, il ne me trompe jamais. Et l'offre crée la demande. » Large sourire en conclusion. ■ **Béatrice Brasseur**
Château Trianon, 05 57 25 34 46
chateau-trianon.fr



Château Trianon change d'étiquette et de communication

FRANCE

Château Trianon, grand cru de Saint-Émilion, racheté en début d'année par l'investisseur immobilier Michel Ohayon, change l'habillage de ses bouteilles. La nouvelle étiquette « *rend hommage aux origines royales de Château Trianon* » et montre l'hôtel de luxe qui doit y être construit dans le prolongement de l'actuelle chartreuse ■ **F.N.**



Un palace au cœur du vignoble bordelais



Que de chemin parcouru pour ce fils de commerçant marocain arrivé en France à l'âge de 3 ans. Désormais 134ème fortune de France, Michel Ohayon crée le 1er resort de luxe au milieu du vignoble bordelais.

Déjà propriétaire de l'InterContinental de Bordeaux, du Trianon Palace-Waldorf Astoria de Versailles et du Sheraton à Roissy, via sa Financière Immobilière Bordelaise (FIB), l'homme d'affaires, dont la fortune est estimée à 500 M€, a pris possession de plus de 50% du capital du Château Trianon (6,5 hectares en Saint-Émilion Grand Cru). Objectif du nouvel actionnaire principal du domaine ? Faire de Château Trianon une référence du luxe et du raffinement à la française.

De la franchise au palace

Arrivé à Mérignac en 1964, Michel Ohayon ouvre sa 1ère boutique dans le centre commercial du quartier Mériadeck de Bordeaux avant de prendre la tête de plusieurs enseignes en franchise. Visionnaire et ambitieux, il acquiert au début des années 90 un 1er immeuble au cœur de la capitale girondine, avec boutique au rez-de-chaussé et appartements à louer dans les étages.

Grâce à son sens du commerce exceptionnel et une âme de négociateur, il répète l'opération à plusieurs reprises, prenant ainsi la tête d'un petit empire immobilier à Bordeaux (et dans plusieurs grandes villes françaises). Amoureux de la ville et de la belle pierre, il rachète à la bougie en 1999 le Grand-Hôtel, place



Entreprise & Affaires • Succès

MICHEL OHAYON TIENT SON JOYAUX

Il fait de Grand Trianon une marque de palace royal !

Ce *self-made-man* bordelais, fils de commerçant marocain 134^{ème} fortune de France, accélère pour créer le 1^{er} resort de luxe viticole.

N'en jetez plus ! Déjà propriétaire de l'InterContinental de Bordeaux, du Trianon Palace de Versailles et du Sheraton à Roissy, via sa Financière Immobilière Bordelaise (FIB), l'homme d'affaires, fortune estimée à 500 M€, prend possession de plus de 50% du capital du prestigieux Château Trianon (6,5 hectares en Saint-Émilion Grand Cru). Objectif : en faire une référence du luxe et du raffinement à la française.

De la franchise au palace

L'histoire commence à Mérignac en 1964 lorsque Michel Ohayon ouvre sa 1^{ère} boutique dans le centre commercial du quartier Mériadeck de Bordeaux avant de prendre la tête de plusieurs enseignes en franchise. Visionnaire et ambitieux, il acquiert au début des années 90 un 1^{er} immeuble au cœur de la capitale girondine, avec boutique au rez-de-chaussée et appartements à louer dans les étages. Grâce à son sens du commerce exceptionnel et une âme



de négociateur, il récidive l'opération à plusieurs reprises, se constituant un petit empire immobilier à Bordeaux (et dans plusieurs grandes villes françaises). En 1999, il l'opportunité de racheter à la bougie le Grand-Hôtel, place de la Comédie. Totalement délabré, l'établissement, aujourd'hui exploité par InterContinental, a rouvert ses portes en 2007 après 60 M€ de travaux.

L'as des opérations juteuses continue sur sa lancée, rachetant en 2014 l'hôtel Waldorf Astoria Trianon Palace de Versailles au fonds américain Blackstone, puis en 2016 le Sheraton Roissy. La même année, la banque Rothschild lui propose un domaine viticole à reprendre. Si l'homme apprécie le vin, ce n'est pas son métier. Il refuse donc dans un premier temps la proposition... jusqu'à ce qu'il apprenne le nom du domaine ! «Le Château Trianon m'a immédiatement intéressé ! L'écho de cette propriété bordelaise m'a laissé entrevoir la possibilité de créer une offre entre standing

et œnotourisme», confie Michel Ohayon, qui tient à rappeler que «Le château Trianon tiendrait son nom d'un ancien secrétaire de Louis XIV, nostalgique de Versailles». Emballé par un nom prestigieux, l'homme d'affaires l'est tout autant par la situation géographique du domaine de 9,8 hectares, racheté en 2000 par Dominique Hébrard, ex-copropriétaire de Château Cheval Blanc, grand cru classé A de Saint-Émilion. «Si l'on trace une ligne sur le terroir, on y trouve Angélus, Cheval Blanc, Figeac puis Trianon, qui n'est certes plus dans les classements mais a tout le potentiel pour y revenir». C'est Dominique Hébrard, resté au capital, qui est en charge de faire figurer les vins de Château Trianon parmi les meilleurs crus de l'appellation. Quant à Michel Ohayon, il a choisi de continuer à «faire ce qu'il sait faire le mieux» en développant le foncier, l'œnotourisme, le luxe et l'hôtellerie. Objectif ? Donner naissance à un complexe hôtelier de grand standing.

PETIT VERSAILLES

CA : 510.000 € (2013)

Superficie : 9,8 hectares

Actionnariat : Michel Ohayon (majoritaire), Dominique Hébrard (minoritaire)

Concurrence : Angélus, Cheval Blanc, Figeac



Château Trianon x Trianon Palace

LA FINANCIERE IMMOBILIERE BORDELAISE, PARTENAIRE DE CHÂTEAU TRIANON, UN RENOUVEAU POUR LE PLUS « VERSAILLAIS » DES GRANDS CRUS DE SAINT-EMILION.

Dominique HEBRARD, actionnaire et Directeur Général de Château Trianon, annonce l'entrée majoritaire au capital du Château par la Financière Immobilière Bordelaise, propriétaire d'InterContinental Bordeaux. Le Grand Hôtel et du Waldorf Astoria. Hôtel Trianon Palace à Versailles inspiré du Grand Trianon, parmi les hôtels les plus raffinés de France.

DÉGUSTATION VERTICALE CHÂTEAU TRIANON ET NOUVELLES ORIENTATIONS POUR LE PLUS « VERSAILLAIS » DES GRANDS CRUS SAINT-EMILIONNAIS *Il y a quelques jours de cela, j'ai eu l'honneur d'être invitée à l'Hôtel Trianon Palace pour une dégustation verticale des millésimes 2001 à 2015. Suivi d'un cocktail déjeunatoire imaginé par le chef Gordon Ramsay.* En effet, le Mercredi 8 mars, Dominique HEBRARD, Directeur Général et co-proprétaire de Château Trianon. et la Financière Immobilière Bordelaise, holding de Michel OHAYON. nouveau partenaire et actionnaire majoritaire au capital du Château ont présenté les grandes ambitions du plus « Versailles » des Grands Crus de Saint-Emilion au Trianon Palace de Versailles. La première partie de la journée était consacrée à une dégustation verticale de Château Trianon des millésimes 2001 à 2015. et une présentation en Pré-Primeurs du millésime 2016. auprès d'une sélection de journalistes, en présence de l'oenologue consultant du château Hubert de Bouard de Laforest.

Bilan

Michel OHAYON propriétaire d'InterContinental Bordeaux. Le Grand Hôtel et du Waldorf Astoria. Hôtel Trianon Palace à Versailles parmi les hôtels les plus raffinés de France a présenté les nouvelles orientations de Château Trianon qui préfigurent des projets ambitieux d'investissements dans la rénovation de la chartreuse. L'élégance et la chaleur d'un château inspiré par le Roi Soleil, au sein d'un superbe parc propice à la rêverie et au bien-être. Le plus versaillais des Grands Crus de Saint-Emilion révèle un projet ambitieux dédié au Vin. Au Luxe. A la Gastronomie. A l'Art de Vivre, pour un plaisir royal !

La restauration ambitieuse de la chartreuse sous la conduite des architectes et architectes d'Intérieur. Décorateur, Emmanuel Graffeuil et Arnaud David, intégrera des suites de luxe, une table gastronomique dédiée à l'accueil et à la réception d'un tourisme viticole international et exigeant.

Une magnifique vue sur le vignoble et la décoration, raffinée, mise en scène par Jacques Garcia, mettra en valeur les superbes volumes de la bâtisse, jadis résidence de l'Ambassadeur du Roi Louis XIV.

Des salons de réception et une immense terrasse surplombant le vignoble, autant de lieux privilégiés pour un déjeuner gourmand, une dégustation ou tout simplement pour prendre le temps de bien vivre.

Château Trianon prend toute sa place dans cette lignée royale, mythique et chargée d'histoire, liée à Versailles. Et au Roi Soleil. Les travaux d'embellissement, devraient débuter en 2017.

Trianon, la terre où le vin est roi

Symbole d'élégance et de raffinement, Trianon, en référence au Grand et Petit Trianon du Château de Versailles signifie aussi Terre. En effet, la terre de Château Trianon est située au sud-ouest de Saint-Emilion où l'on retrouve sa trace dès le XVIIe siècle. Aussi, Château Trianon doit son nom à son propriétaire. Ambassadeur du Roi Louis XIV, lui-même fervent amateur des vins de Saint-Emilion, dont il célébrait les Nectars des Dieux !



▲ **Martin Pietri**

À 43 ans, le président des fauteuils *Taillardot*, à Orléans, est en train de réussir son pari. Sa PME de 25 salariés, labellisée entreprise du patrimoine vivant (3 M€ de CA en 2016), fabricant de meubles Grand Style XVIII^{ème}, est très prisée des hôtels de prestige. 80% de son chiffre d'affaires est réalisé à l'export.



▲ **Michel Ohayon**

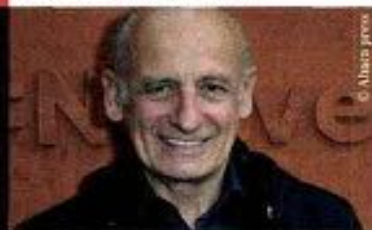
L'homme d'affaires bordelais met la main sur *Château Trianon*, grand cru classé à Saint-Émilion de 10 hectares. Déjà propriétaire du *Grand Hôtel* de Bordeaux et du *Trianon Palace* à Versailles, le président de la *Financière Immobilière Bordelaise* (FIB) va lancer un grand complexe hôtelier de prestige destiné à l'œnotourisme.

En hausse



▲ **Claude Gruffat**

Ce fils d'agriculteur qui a ouvert son 1^{er} magasin bio en 1993, dirigeant de *Biocoop*, déjà 450 magasins (1,2 milliard de CA), connaît un boom incroyable. Malgré l'ouverture de 60 points de vente en 2017, l'enseigne bio reçoit 2000 demandes d'adhésion par an. *Biocoop* investit 80 M€ dans son entrepôt géant de Mélesse en Ille-et-Vilaine.



▼ **Jean-Michel Apathie**

À 57 ans, le journaliste vedette de la matinale de *France Info* a transformé son rendez-vous quotidien en tribune politique. Adhérent au PS dès 1982, il a démarré sa carrière à *Politix*. Une tranche d'information partielle qui n'est pas digne d'une radio de service public, qui se doit à un minimum d'équité...

En baisse



ENTREPRISES • Les indiscrets du business

Beau coup pour **Patrick Drahi**, P-DG d'Altice (23,5 Mds€), qui acquiert la pépite tricolore Teads (185 M€), spécialisée dans la vidéo publicitaire en ligne, créée par **Pierre Chappaz** et **Bertrand Quesada**. • **Bruno Bonnell**, fondateur de Robopolis (85 M€) et Awabot (1,5 M€), investit dans la start-up Blue Frog Robotics (robot de compagnie Buddy) et devient président du conseil de surveillance. • **FlexyBeauty**, créé par **Ilan Koskas** et **Sébastien Beaujard**, lève 1,5 M€ auprès de Newfund pour digitaliser les salons de coiffure et de beauté. • Le groupe de **Bernard Arnault** LVMH (37,6 Mds€) va lancer son propre site de vente en ligne pour vendre les produits de ses 70 marques sur une même plate-forme. • **NAP** (17,3 M€), groupe familial de tourisme et de transport par autocars dirigé par **Lionel de Abreu**, cède une participation majoritaire au fonds régional Connect pour financer son développement. • **Patrick Grisau**, dirigeant du groupe éponyme (220 M€) lance l'Électron II, première gamme d'utilitaires 100% électriques du marché. • Créé par **Stéphanie** et **Fabien Estre**, le réseau de beauté sans rendez-vous Carliance (14 M€) vise les 50 instituts en 2017. • La fusion entre la société nordiste Grain d'Or Gel et l'entreprise héraultaise Lubrano & Fils donne naissance au groupe Novepar (50 M€), nouveau leader français des produits de boulangerie premium. • **Biossun** (13,1 M€), fabricant lyonnais de pergolas bioclimatiques dirigé par **Frédéric Foretti**, installera une unité de production en Floride fin 2017. • Créé par **Olivier** et **Jacques Barreau** et **François Liron**, le petit producteur de café et de chocolat breton Grain de Sali (1 M€ en 2017) construit son propre volier de charge pour aller chercher les matières premières dans les Caraïbes. • La jeune enseigne La Fraîcherie (4 M€), fondée par **Acil Jabou** (corners de fruits et légumes implantés dans 18 supermarchés, ouvrira 15 points de vente d'ici fin 2017. • **Patrick Poirrier**, à la tête du géant français du chocolat Cémoi (820 M€), croque l'Américain Chris Candies, spécialisé dans les chocolats premium, biologiques, équitables et allégés en sucre. • **Jacky Lorenzetti**, propriétaire du Racing Metro 92 et de plusieurs propriétés viticoles dont château Pèdesclaux, entre au capital de la maison de négoce bordelaise LD Vins (50 M€). • **Médor et Compagnie**, filiale animale du groupe de jardinerie savoyard Botanic (332 M€) dirigé par **Luc Blanchet**, rachète l'enseigne stéphanoise Rapid Croq' (10,9 M€) d'**Eddy Cathaud**. • La coopérative fruitière Vegafruits (9 M€), dirigée par **Bruno Collin**, rachète le distributeur de produits régionaux Clair de Lorraine (12 M€) à **Vincent Ferry**. • Le fleuron des produits aromatiques naturels Robertet (435 M€), dirigé par **Philippe Maubert**, investit 40 M€ pour étendre ses sites grasseois d'ici à 2019. • Le promoteur bordelais **Michel Ohayon**, déjà propriétaire de l'hôtel Trianon à Versailles, prend le contrôle du château Trianon, propriété d'une dizaine d'hectares de vigne est en AOC Saint-Émilion. • Reprise par **Christophe Dulong** en 2013, la PME spécialiste des fards à paupières Orléans Cosmetics (2 M€) est rachetée par **Thépenier Pharma**, la filiale française de **Nippon Shikizai**. • **Pixid** (13 M€ de CA), la plate-forme Internet de gestion des ressources humaines flexibles créée par **Étienne Colella** vient de racheter le Britannique *The Internet Corporation*, éditeur de la solution d'e-recrutement Amris.



Patrick Drahi



Château Trianon, du vin, du vin, de la gastronomie ... et un palace !!!

Château Trianon, cela sonne comme une dépendance de Versailles ... en fait, ce l'est.



Enfin presque.

En effet, avant que **Michel Ohayon** ne rejoigne **Dominique Hébrard** dans **Château Trianon**, il n'était question que de vin. Mais depuis, **Château Trianon** est devenu un projet hôtelier qui s'appuie sur son savoir-faire et sur le vin auquel il emprunte le nom.

Un vin relancé par **Dominique Hébrard** - ex **Château Cheval Blanc** - en 2001 qui a dans son escarcelle, un énorme potentiel soutenu par un puissant nez très agréable et une force qui annonce un patrimoine de garde royal.

Messieurs ... la Cour !!!!

En fait de Cour, voici **Michel Ohayon**, **Dominique Hébrard** et **Hubert de Bouard de Laforest**, réunis dans une passionnante aventure humaine qui se boit déjà, **Château Trianon**.

Un **Saint-Emilion** dont le futur dépend d'un ménage à trois entre un homme d'affaires/entrepreneur, un ancien administrateur de **Château Cheval Blanc** et l'héritier et ancien directeur de **Château Angélus**.

Si la mariée est très belle, l'enfant n'est pas mal non plus.

L'histoire commence au début des années 2000, quand **Dominique Hébrard** rachète le domaine de **Château Trianon**.

Ayant été co-proprétaire et administrateur de Cheval Blanc, j'avais envie et besoin d'un challenge. Mais pas n'importe lequel.



Dégustation de Chateau Trianon @ Trianon Palace

Dégustation verticale Chateau Trianon dans le cadre du Trianon Palace

Le 8 mars dernier, **Michel OHAYON** – L'homme d'affaires bordelais – 134ème du classement **Challenges** des plus grandes fortunes de France en 2016, et **Dominique HEBRARD** – Consultant international (Afrique du Sud), nous ont convié pour une dégustation de grands crus dans un prestigieux cadre, aux portes de Paris.



Chateau Trianon @ Trianon Palace

Dans les salons du superbe **Trianon Palace**, face au parc du **chateau de Versailles**, **Michel Ohayon** et **Dominique Herbrard** nous ont donc présenté les grands crus de **Saint-Emilion**, version **Château Trianon**, en présence d'**Hubert de Bouïard de Laforest**, oenologue-consultant.

Dominique Hébrard a acheté le **Château Trianon** en 2000. Il est également co propriétaire de **Château Bellefond Belcier** depuis 2003.

Nous avons pu déguster les millésimes 2001 à 2015, et le petit dernier en Pré-Primeurs du millésime 2016, autour d'un cocktail déjeunatoire imaginé par le chef **Gordon Ramsay**.

Version mobile | Flux RSS | Identifiez-vous

DC THE RIGHT ADVICE ANYWHERE FOR THE MID-MARKET
advisory

DC Advisory **CFNEWS**
L'INFO DU CORPORATE FINANCE

L'actualité du capital investissement : transactions LBO, M&A, Venture France - Corporate Finance et Private Equity

Recherche texte dans nos archives | Tout le site

L'ACTUALITÉ | CFNEWS MAGAZINE | RÉFÉRENTIEL | Annonces emploi • Conférences • Abonnement • Contact

CFNEWS > Page Sommaire L'actualité > Les Chroniques de CFNEWS > Bulletin Hebdo Asie : Château Trianon, Tandem Bank, WeWork, Idea, Fosun... 27 mars 2017

Les Chroniques de CFNEWS

22 mars 2017
1351 mots

Par Chao Zhang

Chronique

Bulletin Hebdo Asie : Château Trianon, Tandem Bank, WeWork, Idea, Fosun...

私募

L'actualité des deals, des investisseurs et conseils en Asie compilée par nos analystes... Quoi de neuf dans le Private Equity et le M&A en Asie cette semaine?

- Les Deals -

Château : Michel Ohayon / Château Trianon / An Enda (France / Chine)

Conseillé par Edmond de Rothschild CF, l'homme d'affaires bordelais **Michel Ohayon** prend le contrôle du **Château Trianon**, grand cru de Saint-Emilion dirigé par Dominique Hébrard. Le château avait pour rappel été racheté par l'investisseur chinois **An Enda** en 2013, qui possède notamment le Jin Sha Winery et le Château Kinshab, en Mongolie Intérieure en Chine. Michel Ohayon s'est lancé dans l'immobilier mais aussi dans l'hôtellerie de luxe et la gastronomie, depuis le rachat du Grand Hôtel à Bordeaux (aujourd'hui Intercontinental Grand Hôtel) à la fin des années 1990. Il détient par ailleurs le Trianon Palace à Versailles et le Sheraton à Roissy. Le cédant chinois An Enda s'est appuyé sur l'expertise de **Bignon Lebray**, qui l'avait également accompagné de l'époque pour l'acquisition.

www.entreprendre.fr

Pays : France

Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)

Les indiscrets du business - Mars 2017

Le groupe de Patrick Drahi Altice (23,5 Mds€) acquiert la pépite tricolore Teads (185 M€), spécialisée dans la vidéo publicitaire en ligne, créée par Pierre Chappaz et Bertrand Quesada.

Bruno Bonnell, fondateur de Robopolis (85 M€) et Awabot (1,5 M€), investit dans la start-up Blue Frog Robotics (robot de compagnie Buddy) et devient président du conseil de surveillance.

FlexyBeauty, créé par Ilan Koskas et Sébastien Beaujard, lève 1,5 M€ auprès de Newfund pour digitaliser les salons de coiffure et de beauté.

Le groupe de Bernard Arnault LVMH (37,6 Mds€) devrait bientôt lancer son propre site de vente en ligne pour vendre les produits de ses 70 marques sur une même plate-forme.

NAP (17,3 M€), groupe familial de tourisme et de transport par autocars dirigé par Lionel de Abreu, cède une participation majoritaire au fonds régional Connect pour financer son développement.

Patrick Gruau, dirigeant du groupe éponyme (220 M€) commercialise l'Électron II, première gamme d'utilitaires 100% électriques du marché.

Créé par Stéphanie et Fabien Estre, le réseau de beauté sans rendez-vous Carlance (14 M€) vise les 50 instituts en 2017.

La fusion entre la société nordiste Grain d'Or Gel et l'entreprise héraultaise Lubrano & Fils donne naissance au groupe Novepan (50 M€), nouveau leader français des produits de boulangerie premium.

Biossun (13,1 M€), fabricant lyonnais de pergolas bioclimatiques dirigé par Frédéric Foretti, installera une unité de production en Floride fin 2017.



FINANCE & MARCHÉS

PORTRAIT

par Frank Niedercorn
[@FNiedercorn](#)

Michel Ohayon marie l'immobilier et la vigne



DR

A la fois secret et volubile. Après une vie passée à Bordeaux, Michel Ohayon, le Méditerranéen, a appris à en cultiver les codes et la discrétion. Il parvient à maîtriser ses enthousiasmes jusqu'à en devenir presque énigmatique. Mais le naturel revient vite s'il se lance sur la politique, la mer, une de ses passions, ou Marc Chagall et l'école de Paris. Et le président de la Financière Immobilière Bordelaise devient même intarissable lorsqu'il évoque ses projets comme Château Trianon. Sur la propriété viticole qu'il vient d'acquérir à Saint-Emilion, il projette de bâtir un hôtel de luxe faisant écho à son Trianon Palace de Versailles. Et, dans sa bouche, ce qui n'est qu'une légende prend vie : « C'est Louis XIV qui a demandé à son intendant de construire la propriété pour la Montespan. »

La sienne, de légende, est celle d'une réussite spectaculaire qui l'a propulsé au 135^e rang des fortunes françaises, selon le classement de « Challenges ». « C'est un homme très intelligent, toujours en quête de projets, avec une capacité hors du commun à se projeter pour imaginer un ensemble immobilier, mais surtout le gérer et le rendre rentable », explique l'architecte Michel Pétauud-Létang, son partenaire pour la plupart des projets immobiliers bordelais. Comme avec Le Grand Hôtel de Bordeaux. Dessiné par le même architecte que le Grand Théâtre, auquel il fait face, ce n'est plus qu'un bâtiment délabré

lorsqu'il le rachète à la bougie, en 1999. Il fait progressivement l'acquisition de six immeubles environnants, multipliant par six la surface disponible. Rouvert en 2007, après des travaux de 60 millions euros, le palace, qui manquait à Bordeaux, est désormais exploité par InterContinental. Sans doute sa plus grande fierté : « La ville a gagné le label Unesco en 2007. Je pense que nous y avons un peu participé. » Ce père de cinq enfants avait d'ailleurs invité sa famille au grand complet lors de l'inauguration par InterContinental, fin 2015. « Une opération guère intéressante sur le plan financier mais gagnante sur le plan de l'image et du patrimoine, qui lui fait gagner la confiance des banques », insiste Michel Pétauud-Létang.

Négociateur madré

Arrivé enfant du Maroc avec ses parents, en 1964, à Mérignac, Michel Ohayon embrasse, comme eux, la carrière de commerçant avec une première boutique de vêtements dans le centre commercial du quartier Mériadeck. Il va en gérer plusieurs, en franchise. Le temps de constater deux phénomènes : la prise de pouvoir des grandes enseignes et le potentiel financier des centres-villes. Notamment celui de Bordeaux, en déshérence au début des années 1990, au crépuscule de l'ère Chaban-Delmas. Les immeubles ne trouvant pas acquéreur sont

alors nombreux. Sans mise de fonds mais avec des relations, il convainc une première grande chaîne de vêtements de s'installer rue Porte-Dijeaux, aujourd'hui piétonne et l'une des plus commerçantes. Une confiance qui lui permet d'emprunter l'argent pour acquérir l'immeuble. La boutique s'installe en bas et des appartements réhabilités sont loués.

Négociateur madré, doté d'une incroyable force de conviction, il répète l'opération plusieurs fois et constitue en quelques années un véritable petit empire immobilier dans le centre-ville, qu'il loue aux enseignes qui montent : Mac Douglas, Celio, Gap, Etam, Zara, H&M...

A partir de 1997, il se lance dans une vingtaine d'autres villes en ne privilégiant que les emplacements premium. En commençant par Lille avec son projet immobilier curieusement baptisé « Burdipolis », tout simplement parce qu'il n'avait pu le mener à bien dans le centre de Bordeaux (l'ancienne Burdigala), où Alain Juppé lui avait dit non.

Quelques années plus tard, le maire lui sera en revanche très reconnaissant d'avoir pris en charge le projet de l'auditorium, construit en plein centre quand la mairie l'imaginait à l'extérieur. Avec une acoustique applaudie des mélomanes « et un prix pour la ville qui en fait l'auditorium le moins cher d'Europe », assure Michel Ohayon. Un chantier pourtant compliqué et achevé par une seconde entreprise, la première ayant jeté l'éponge et gagné son procès contre lui. Le promoteur traîne la réputation tenace de tarder pour payer ses fournisseurs.

Entre-temps, en 2005, Michel Ohayon a profité de l'embellie sur l'immobilier pour revendre une bonne partie de son patrimoine bordelais au britannique Grosvenor. La Financière Immobilière Bordelaise est désormais installée à Paris et gère 2 milliards d'euros d'actifs. Toujours très attaché à Bordeaux, même s'il vit à Paris, Michel Ohayon projette désormais de transformer l'ancien magasin Virgin en nouvel hôtel de luxe. Et lui qui avait songé à racheter les casinos Partouche réfléchit à une diversification et pourrait faire une acquisition importante, « dans un domaine beaucoup plus proche de [son] métier qui reste l'immobilier ». ■



L'actualité en bref

Le Chinois An Enda revend Château Trianon

■ Quatre ans après en avoir fait l'acquisition, l'investisseur chinois An Enda vient de revendre la majorité de la société Château Trianon, grand cru de Saint-Emilion à des investisseurs français du secteur de l'hôtellerie et de la restauration de luxe déjà propriétaires du Trianon Palace à Versailles. L'opération a été accompagnée par Bignon Lebray.



Michel Ohayon marie l'immobilier et la vigne

Michel Ohayon marie l'immobilier et la vigne - DR

A la fois secret et volubile. Après une vie passée à Bordeaux, Michel Ohayon, le Méditerranéen, a appris à en cultiver les codes et la discrétion. Il parvient à maîtriser ses enthousiasmes jusqu'à en devenir presque énigmatique. Mais le naturel revient vite s'il se lance sur la politique, la mer, une de ses passions, ou Marc Chagall et l'école de Paris. Et le président de la Financière Immobilière Bordelaise devient même intarissable lorsqu'il évoque ses projets comme Château Trianon. Sur la propriété viticole qu'il vient d'acquérir à Saint-Emilion, il projette de bâtir un hôtel de luxe faisant écho à son Trianon Palace de Versailles. Et, dans sa bouche, ce qui n'est qu'une légende prend vie : « *C'est Louis XIV qui a demandé à son intendant de construire la propriété pour la Montespan.* »

La sienne, de légende, est celle d'une réussite spectaculaire qui l'a propulsé au 135 e rang des fortunes françaises, selon le classement de « Challenges ». « *C'est un homme très intelligent, toujours en quête de projets, avec une capacité hors du commun à se projeter pour imaginer un ensemble immobilier, mais surtout le gérer et le rendre rentable* », explique l'architecte Michel Pétauud-Létang, son partenaire pour la plupart des projets immobiliers bordelais. Comme avec Le Grand Hôtel de Bordeaux. Dessiné par le même architecte que le Grand Théâtre, auquel il fait face, ce n'est plus qu'un bâtiment délabré lorsqu'il le rachète à la bougie, en 1999. Il fait progressivement l'acquisition de six immeubles environnants, multipliant par six la surface disponible. Rouvert en 2007, après des travaux de 60 millions euros, le palace, qui manquait à Bordeaux, est désormais exploité par InterContinental. Sans doute sa plus grande fierté : « *La ville a gagné le label Unesco en 2007. Je pense que nous y avons un peu participé.* » Ce père de cinq enfants avait d'ailleurs invité sa famille au grand complet lors de l'inauguration par InterContinental, fin 2015. « *Une opération guère intéressante sur le plan financier mais gagnante sur le plan de l'image et du patrimoine, qui lui fait gagner la confiance des banques* », insiste Michel Pétauud-Létang.

Négociateur madré

Arrivé enfant du Maroc avec ses parents, en 1964, à Mérignac, Michel Ohayon embrasse, comme eux, la carrière de commerçant avec une première boutique de vêtements dans le centre commercial du quartier Mériadeck. Il va en gérer plusieurs, en franchise. Le temps de constater deux phénomènes : la prise de pouvoir des grandes enseignes et le potentiel financier des centres-villes. Notamment celui de Bordeaux, en déshérence au début des années 1990, au crépuscule de l'ère Chaban-Delmas. Les immeubles ne trouvant pas acquéreur sont alors nombreux. Sans mise de fonds mais avec des relations, il convainc une première grande chaîne de vêtements de s'installer rue Porte- Dijeaux, aujourd'hui piétonne et l'une des plus commerçantes. Une confiance qui lui permet d'emprunter l'argent pour acquérir l'immeuble. La boutique s'installe en bas et des appartements réhabilités sont loués.



BIGNON LEBRAY accompagne le chinois AN ENDA dans la cession du CHATEAU TRIANON



BIGNON LEBRAY
14, rue Pergolèse
75116 Paris
Tél : 01 44 17 17 44
Contact (s) :
Charlotte Touitou

BIGNON LEBRAY a accompagné la société hong-kongaise Trianon Limited dans le cadre de la cession des titres de la société Château Trianon, grand cru de Saint-Emilion.

En 2013, le cabinet BIGNON LEBRAY a accompagné l'investisseur chinois An Enda, notamment propriétaire de la Jin Sha Winery et du Château Kinshab, en Mongolie intérieure (Chine Populaire), dans son opération d'acquisition de la majorité de la société Château Trianon, grand cru de Saint-Emilion. Cette opération s'était effectuée en association avec des partenaires hongkongais, au moyen de la constitution d'une holding commune, comme véhicule d'acquisition : la société Trianon Limited ayant son siège à Hong Kong.

BIGNON LEBRAY poursuit sa mission en conseillant Trianon Limited dans le cadre de la vente de Château Trianon à des investisseurs français du secteur de l'hôtellerie et la restauration de luxe, le 20 février 2017.

Cette transaction a eu pour effet de transférer l'intégralité du vignoble et des marques détenues par la société Château Trianon à ces investisseurs français déjà propriétaires du Trianon Palace à Versailles.

Jacques Goyet, Avocat associé commente : « La synergie entre les activités de l'hôtellerie, la restauration haut de gamme et un grand cru de Saint-Emilion est assez claire ... surtout quand les produits portent la même marque ! »

Monsieur An Enda se réjouit : « Nous sommes très heureux de notre collaboration avec le cabinet d'avocats BIGNON LEBRAY qui nous a accompagné avec succès dans le cadre de l'acquisition puis de la cession des titres du Château Trianon »

BIGNON LEBRAY (Jacques Goyet, Avocat Associé, Département Fusions & Acquisitions, Xiaolin Fu Bourgne, Avocat Of Counsel, Chinese Desk, Florianne Dumay, Avocat Chinese Desk, Emmanuel du Douët, Avocat associé, Département Droit fiscal et Mehdi Battikh, Avocat Département Droit fiscal) est intervenu comme conseil auprès de la société hong-kongaise Trianon Limited et auprès de Monsieur An Enda, son actionnaire majoritaire.

Pour en savoir plus : <http://www.bignonlebray.com/fr>



Saint-Émilion : deux Trianon valent mieux qu'un



(photo F. Hermine)

L'homme d'affaires Michel Ohayon ambitionne avec Dominique Hébrard et Hubert de Boüard de faire passer le Château Trianon dans la catégorie palace.

Le projet est pour le moins ambitieux, le nom oblige. Dominique Hébrard, propriétaire du château Trianon à Saint-Émilion, vient de s'associer à Michel Ohayon, propriétaire du Trianon Palace à Versailles (mais également du Grand Hotel à Bordeaux et du Sheraton de Roissy) pour offrir au domaine une voie royale. « Nous avons acquis ces dernières années une vraie légitimité en matière de vin avec en ligne de mire le classement des crus de 2022 ; l'arrivée de Michel Ohayon au capital (à environ 90%) va permettre de donner une nouvelle dimension au Trianon, l'écrin participant aussi au classement ». Et quel écrin ! La chartreuse va être agrandie pour se métamorphoser en véritable *resort* de luxe au cœur du vignoble avec un jardin à la française, une soixantaine de suites, une grande galerie versaillaise, un spa, une cave à vins prestigieuse avec



Château Trianon version grand luxe



Le futur extrêmement prometteur et ambitieux du domaine viticole '[Château Trianon](#)' en Bordelais, à [Saint-Emilion](#).

Ce [château](#) là entend bien ressembler à son grand frère le Trianon Palace de Versailles ! Normal, me direz-vous : son propriétaire, rien d'autre que l'homme d'affaires Michel Ohayon (dirigeant dans l'immobilier commercial), entend créer une synergie oenologico-touristico-gastronomique entre les deux adresses tout en y associant celle de l'Intercontinental de Bordeaux – Le Grand Hôtel et du Sheraton de Roissy qu'il possède aussi.



L'avenir doré de Saint-Émilion

DOMAINE À la suite de l'entrée à son capital de l'homme d'affaires Michel Ohayon, Château Trianon veut se doter d'un chai d'architecte, mais aussi d'un palace avec table gastronomique et spa de prestige. L'œnotourisme en version hyperluxe. Explications.

L'
STÉPHANE REYNAUD
@StephaneReynaud

homme d'affaires Michel Ohayon ne cache pas sa joie : « *J'ai eu un coup de foudre ! L'histoire de Château Trianon m'a plu, son nom m'a séduit, comme le village de Saint-Émilion.* » Jusqu'à présent, le dirigeant de la Financière immobilière bordelaise, spécialiste de l'immobilier commercial, ne s'était jamais aventuré dans le secteur du vin « *en dépit de très nombreuses propositions* ». Un jour, la banque Edmond de Rothschild lui présente le dossier de Château Trianon. Il fait alors la connaissance de Dominique Hebrard, prêt à ouvrir la majorité du capital du château, et d'Hubert de Bouard de Laforest, son conseil à la vigne, par ailleurs propriétaire d'Angé-lus. « *Sans eux deux, je ne me serais pas engagé* », confie-t-il. En février dernier, il signe.

Le domaine, situé entre Saint-Émilion et Libourne, avait été racheté par Dominique Hebrard, ex-propriétaire de Cheval Blanc, en décembre 2000. Sous la direction de ce grand professionnel du vignoble, au terme de quinze ans de replantage et de remise en état de la vigne - 9,8 hectares aujourd'hui - et de modernisation de l'outil technique, les cuvées ont beaucoup progressé, notamment sur les cinq derniers millésimes. Puissant, dense, parfois qualifié d'autoritaire, mais soyeux en bouche, le vin de Château Trianon peut s'enorgueillir d'une forte personnalité, sans doute aussi liée à cette touche de car-ménère - un vieux cépage bordelais -

qui lui donne une pointe poivrée, épicée. Un changement de catégorie pourrait même être envisagé pour ce grand cru de saint-émilion à l'occasion du prochain classement de l'appellation. Mais c'est une autre histoire.

Une nouvelle ère

Michel Ohayon aime le vin, nul n'en doute. Il envisage aussi Château Trianon comme un formidable projet qui dépasse la question œnologique. Déjà propriétaire de l'Intercontinental de Bordeaux-Le Grand Hôtel, du Sheraton Roissy et du Trianon Palace Versailles, il imagine vite les synergies possibles entre ses différentes adresses. « *Il faut bien prendre conscience qu'il n'y a pas encore de grand groupe français intégrant dans une même activité le voyage, la gastronomie et le vin, toutes ces choses qui caractérisent notre art de vivre, notre culture. Nous allons nous engager dans cette voie. Et pour l'occasion, j'ai rebaptisé la holding qui porte mes quatre hôtels "Collection Grand Trianon".* »

Avec Michel Ohayon, Château Trianon entre dans une nouvelle ère. D'abord, au gré des opportunités qui se présentent, le domaine cherche à s'étendre. Il s'est déjà porté acquéreur de 60 ares supplémentaires. Le cuvier, construit il y a une quinzaine d'années, va être remplacé. « *Notre vin s'est déjà beaucoup amélioré, mais nous pouvons aller plus loin dans la recherche de précision de la production* », explique Dominique Hebrard. « *Je souhaite un bâtiment très contemporain. J'ai un faible pour les réalisations du cabinet d'architecture Zaha*

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Versailles à Saint-Émilion



Photo : DR

À la suite de l'entrée à son capital de l'homme d'affaires Michel Ohayon, Château Trianon veut se doter d'un chai d'architecte, mais aussi d'un palace avec table gastronomique et spa de prestige. L'œnotourisme en version hyperluxe.

L'homme d'affaires Michel Ohayon ne cache pas sa joie : "J'ai eu un coup de foudre ! L'histoire de Château Trianon m'a plu, son nom m'a séduit, comme le village de Saint-Émilion." Jusqu'à présent, le dirigeant de la Financière immobilière bordelaise, spécialiste de l'immobilier commercial, ne s'était jamais aventuré dans le secteur du vin "en dépit de très nombreuses propositions". **Un jour, la banque Edmond de Rothschild lui présente le dossier de Château Trianon.** Il fait alors la connaissance de **Dominique Hebrard**, prêt à ouvrir la majorité du capital du château, et d'**Hubert de Boüard de Laforest**, son conseil à la vigne, par ailleurs propriétaire d'Angélus. "Sans eux deux, je ne me serais pas engagé", confie-t-il. En février dernier, il signe.

Le domaine, situé entre Saint-Émilion et Libourne, **avait été racheté par Dominique Hebrard**, ex-proprétaire de Cheval Blanc, en décembre 2000. Sous la direction de ce grand professionnel du vignoble, au terme de quinze ans de replantage et de **remise en état de la vigne** - 9,8 hectares aujourd'hui - et de **modernisation de l'outil technique, les cuvées ont beaucoup progressé**, notamment sur les cinq derniers millésimes. Puissant, dense, parfois qualifié d'autoritaire, mais soyeux en bouche, le vin de Château Trianon peut s'enorgueillir d'une forte personnalité, sans doute aussi liée à cette touche de carménère - un vieux cépage bordelais - qui lui donne une pointe poivrée, épicée. Un changement de catégorie pourrait même être envisagé pour ce **grand cru de saint-émilion** à l'occasion du prochain classement de l'appellation. Mais c'est une autre histoire.

Une nouvelle ère



Michel Ohayon reprend le château Trianon à Saint-Emilion

Michel Ohayon, propriétaire de l'Intercontinental de Bordeaux-Le Grand Hôtel, le Trianon Palace à Versailles ou le Sheraton de Roissy, vient d'acquérir la majorité des parts du château Trianon, cru classé de Saint-Emilion. Il vise à obtenir un Grand Cru à l'horizon 2022, date d'actualisation du classement des crus de Saint-Emilion. Le vin du domaine est géré depuis plusieurs années par Dominique Hébrard, directeur général du Château Trianon, ex-copropriétaire des Châteaux Cheval Blanc (Premier Grand Cru classé) et Bellefont-Belcier (Grand Cru classé).

Actualités en M&A de la vigne et du vin

Retrouvez toute l'actualité des transactions et opérations financières du monde de la vigne et du vin répertoriées par Marc Sabaté. Acheter, vendre, investir, financer, céder l'exploitation ou organiser une transmission de vignes, d'une propriété ou d'un domaine viticole, d'un Château, d'une société de négoce ou de distribution de vins... ce sont les sujets dont nous traitons. Et retrouvez toutes les archives sur <http://lullyconseil.unblog.fr/>

Accueil Fusions & Acquisitions

dimanche 5 mars 2017

Bordeaux : Michel Ohayon reprend la majorité de Château Trianon à un investisseur chinois

Michel Ohayon, propriétaire d'établissements comme l'intercontinental de Bordeaux-Le Grand Hôtel, le Trianon Palace à Versailles ou le Sheraton de Rodez, vient d'acquiescer la majorité des parts du château Trianon, cru classé de Saint-Emilion.

Avec la Financière Immobilière Bordelaise (FIB), celui qui multiplie les coups d'éclats – comme la nomination du très médiatique chef Gordon Ramsay au "Pressoir d'Argent" (2 étoiles au guide Michelin 2017), restaurant de l'intercontinental de Bordeaux – ouvre un nouveau chapitre dans sa stratégie hôtelière.

L'homme d'affaires apporte des capitaux et son expérience au Château Trianon pour un but clairement affiché : faire de sa nouvelle acquisition un Grand Cru à l'horizon 2022, date d'actualisation du classement des crus de Saint-Emlion.

Le travail sur la qualité du vin dans le domaine est géré depuis plusieurs années par Dominique Hébrard, Directeur Général du Château Trianon, ex copropriétaire des Châteaux Cheval Blanc (Premier Grand Cru classé) et Bellefont-Boncier (Grand Cru classé). "La seule chose qui nous manquait afin d'être parfaitement crédibles pour 2022, c'est l'icône que constitue le château, l'identité refusée et j'ai à présenter Michel Ohayon est incroyable, visionnaire et posséde de vrais projets" confie-t-il. Le professionnel du vin devrait développer le réseau de distribution à travers les enseignes du propriétaire de la FIB.

Dominique Hébrard avait déjà ouvert le capital du Château Trianon en novembre 2013 à Marc et Karri Castagnet, assis sur l'héritage de leur ami qu'à Monsieur An Enfo, investisseur chinois et vinteur en Mongolie intérieure. Faute d'apports financiers nécessaires, la collaboration avec ce dernier s'est achevée en bons termes fin 2015, date à laquelle Dominique Hébrard s'est mis à la recherche d'un nouvel actionnaire majoritaire.

source : le Figaro



Rechercher dans ce blog

Follow by Email

Items utiles

- les archives Lully Conseil

Archives du blog

▼ 2017 (22)

▼ mars (5)

Bordeaux - Ouallo (Jacky Lormont) rentre au vin...

Bordeaux - Jean-Marc Ouffens rachète le Château C...

Bordeaux - Michel Ohayon reprend la majorité de Ch...

Allemagne - la famille Pinchot reprend le contrôle...

Orléans - Achisme rachète d'Interlegimm.com

Lyon - les Caves de la Loire rachètent le vignoble...

► février (12)

► janvier (10)

► 2016 (53)

► 2015 (87)

► 2014 (80)

► 2013 (94)

► 2012 (97)

► 2011 (8)

Qui êtes-vous ?



Marc Sabaté (E Finance)
Afficher mon profil complet

**EN BREF****VIN****La FIB, nouvel actionnaire majoritaire du Château Trianon**

Michel Ohayon, dirigeant de la Financière immobilière bordelaise (FIB), a acquis une participation majoritaire du Château Trianon, grand cru de l'appellation Saint-Emilion. C'est le premier investissement dans le secteur viticole pour l'homme d'affaires spécialiste de l'immobilier, qui était conseillé pour cette opération par Edmond de Rothschild Corporate Finance. Le Château Trianon est dirigé par Domi-

nique Hébrard, qui avait cédé en 2014 une part majoritaire du capital au groupe viticole chinois An Enda.

www.flash-infos.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

HÔTELLERIE/ VITICULTURE: Michel Ohayon veut monter un établissement de luxe au Château Trianon

Comme évoqué dans une édition précédente, l'homme d'affaires Michel Ohayon vient d'acquérir la propriété viticole le CHATEAU TRIANON / T : 05.57.25.34.46 (Saint-Emilion/ Gironde), via son entreprise la FINANCIERE IMMOBILIERE BORDELAISE / T : 05.56.48.78.78. Michel Ohayon veut à la suite de cette opération construire un établissement de luxe sur le site bordelais. Au delà des prestations classiques d'un hôtel de luxe, ce futur palace sera centré sur l'œnotourisme. www.chateau-trianon.fr

www.vitisphere.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Michel Ohayon reprend le château Trianon à des investisseurs chinois



Pour son premier investissement viticole, le millionnaire bordelais remet sous pavillon français une propriété dont les développements futurs s'annoncent hôteliers.

Article avec accès abonné: <http://www.vitisphere.com/actualite-84736-Michel-Ohayon-reprend-le-chateau-Trianon-a-des-investisseurs-chinois.htm>



Michel Ohayon veut bâtir un palace à côté de son Château Trianon

L'homme d'affaires vient de reprendre une propriété viticole à Saint-Emilion. Il mise sur l'oenotourisme et veut ouvrir un établissement de luxe.

La légende dit qu'un secrétaire de Louis XIV aurait construit et baptisé le château « Trianon » en souvenir de Versailles. L'histoire a enthousiasmé Michel Ohayon, qui vient d'acquérir cette propriété viticole de l'appellation saint-émilion. Avec l'ambition de faire de cette première acquisition dans le vignoble une destination touristique haut de gamme. Via sa Financière Immobilière Bordelaise (FIB), l'homme d'affaires est propriétaire du Grand Hôtel de Bordeaux, désormais sous l'enseigne InterContinental.

L'an dernier, il a d'abord refusé le dossier. Avant de changer d'avis en apprenant le nom de la propriété. L'homme d'affaires, qui possède le Trianon Palace de Versailles et qui espère en ouvrir un autre dans une grande ville française, est enthousiaste : « *Bordeaux est la troisième ville française la plus connue après Paris et Cannes. Quant à la petite ville de Saint-Emilion, elle attire 1 million de touristes par an.* »

La propriété, longtemps délaissée, est toutefois loin de ce que laisse supposer son nom prestigieux. Seul le corps central du bâtiment subsiste, entouré de bâtiments techniques. Le vignoble, tombé très bas, a été revigoré par Dominique Hébrard, propriétaire depuis 2000 après avoir vendu avec sa famille Château Cheval Blanc à Bernard Arnault et Albert Frère. Dominique Hébrard reste d'ailleurs au capital, chargé de la conduite de la propriété. Avec l'ambition de pouvoir faire entrer la propriété parmi les plus grands noms de saint-émilion en 2022, à l'occasion du futur classement. Il sera aussi à l'affût de vignobles à vendre pour faire croître une propriété de 10 hectares.

Un circuit touristique haut de gamme

Dès 2019 doit sortir de terre un nouveau complexe hôtelier de grand standing avec une quarantaine de suites. « *On peut imaginer un circuit touristique très haut de gamme pour des clients passant deux nuits à Bordeaux puis une à Saint-Emilion* », explique Michel Ohayon, qui promet des salons pour des événements, le « *plus grand spa de Gironde* », ainsi qu'un bistrot gastronomique. Si Michel Ohayon a les moyens financiers d'un tel projet - « *je fais toujours les choses à fond* » -, il faudra d'abord tenir compte de l'avis des Bâtiments de France. Reste aussi à prouver que l'activité d'une propriété viticole peut être compatible avec l'hôtellerie de luxe. « *Michel Ohayon a raison et d'autres se sont lancés dans cette voie à l'image des époux Cathiard ou de Bernard Magrez. Pour ce genre de projet il faut voir grand, d'autant qu'il pourra jouer la complémentarité de ses établissements. Commercialement, c'est un atout* », analyse Didier Arino, directeur général associé du cabinet Protourisme.



PME & REGIONS


Michel Ohayon veut bâtir un palace à côté de son Château Trianon

NOUVELLE-AQUITAINE

L'homme d'affaires vient de reprendre une propriété viticole à Saint-Émilion.

Il mise sur l'œnotourisme et veut ouvrir un établissement de luxe.

Frank Niedercorn

 @FNiedercorn

— Correspondant à Bordeaux

La légende dit qu'un secrétaire de Louis XIV aurait construit et baptisé le château « Trianon » en souvenir de Versailles. L'histoire a enthousiasmé Michel Ohayon, qui vient d'acquérir cette propriété viticole de l'appellation saint-émilion. Avec l'ambition de faire de cette première

acquisition dans le vignoble une destination touristique haut de gamme. Via sa Financière Immobilière Bordelaise (FIB), l'homme d'affaires est propriétaire du Grand Hôtel de Bordeaux, désormais sous l'enseigne InterContinental.

L'an dernier, il a d'abord refusé le dossier. Avant de changer d'avis en



Bignon Lebray conseil de Trianon Limited

Bignon Lebray intervient sur la cession des titres de la société Château Trianon.

Bignon Lebray a accompagné la société hong-kongaise Trianon Limited dans le cadre de la cession des titres de la société Château Trianon, grand cru de Saint-Emilion

En 2013, le cabinet Bignon Lebray a accompagné l'investisseur chinois An Enda, notamment propriétaire de la Jin Sha Winery et du Château Kinshab, en Mongolie intérieure (Chine Populaire), dans son opération d'acquisition de la majorité de la société Château Trianon, grand cru de Saint-Emilion. Cette opération s'était effectuée en association avec des partenaires hongkongais, au moyen de la constitution d'une holding commune, comme véhicule d'acquisition : la société Trianon Limited ayant son siège à Hong Kong.

Bignon Lebray poursuit sa mission en conseillant Trianon Limited dans le cadre de la revente de Château Trianon à des investisseurs français du secteur de l'hôtellerie et la restauration de luxe, le 20 février 2017.

Cette transaction a eu pour effet de transférer l'intégralité du vignoble et des marques détenues par la société Château Trianon à ces investisseurs français déjà propriétaires du Trianon Palace à Versailles.

Jacques Goyet, Avocat associé commente : "*La synergie entre les activités de l'hôtellerie, la restauration haut de gamme et un grand cru de Saint-Emilion est assez claire ... surtout quand les produits portent la même marque !*"

Monsieur An Enda se réjouit : "*Nous sommes très heureux de notre collaboration avec le cabinet d'avocats Bignon Lebray qui nous a accompagné avec succès dans le cadre de l'acquisition puis de la cession des titres du Château Trianon*".

Bignon Lebray (Jacques Goyet, Avocat Associé, Département Fusions & Acquisitions, Xiaolin Fu Bourgne, Avocat Of Counsel, Chinese Desk, Florianne Dumay, Avocat Chinese Desk, Emmanuel Du Douet, Avocat associé, Département Droit fiscal et Mehdi Battikh, Avocat Département Droit fiscal) est intervenu comme conseil auprès de la société hong-kongaise Trianon Limited et auprès de Monsieur An Enda, son actionnaire majoritaire.





SI TRIANON M'ÉTAIT CONTÉ ... À BORDEAUX

PAR MARK SKEUDS
PHOTOGRAPHIES - OLIVIERA.



Château Trianon, cela sonne comme une dépendance de Versailles ... en fait, ce l'est.

Enfin presque.

En effet, avant que Michel Obayon ne rejoigne Dominique Hébeard dans Château Trianon, il n'était question que de vin.

Mais depuis, Château Trianon est devenu un projet hôtelier qui s'appuie sur son savoir-faire et sur le vin auquel il emprunte le nom.

Un vin relancé par Dominique Hébeard - en Château Cheval Blanc - en 2001, qui a dans son escarcelle un énorme potentiel soutenu par un puissant nez très agréable et une force qui annonce un patrimoine de garde royal.

Mentures ... la Cour !!!

En fait de Cour, voici Michel Ohayon, Dominique Hiberard et Hubert de Botard de Laforest, réunis dans une passionnante aventure humaine qui se boit déjà, Château Trianon.

Un Saint-Emilion dont le futur dépend d'un mariage à trois entre un homme d'affaires/entrepreneur, un ancien administrateur de Château Cheval Blanc et l'héritier et ancien directeur de Château Angélus.

Et si le mariage est très belle, l'enfant n'est pas mal non plus.

L'histoire commence au début des années 2000, quand Dominique Hiberard rachète le domaine de Château Trianon.

Après être co-propriétaire et administrateur de Cheval Blanc, j'avais envie et besoin d'un challenge. Mais pas n'importe lequel.

Comme j'ai vécu à Cheval Blanc, je suis piqué au Cabernet franc, je suis Saint-Emilion pour toujours. J'avais, partant de là, deux options.

Soit reprendre une belle maison, soit reprendre une maison plus modeste mais à fort potentiel. En 2000, je rachète donc Château Trianon avec une démarche biodynamique raisonnée.

L'encépagement du Château Trianon est à forte dominante Merlot - 80%, avec un peu de Cabernet franc - 10%, de Cabernet sauvignon 5% et de Carménère pour 5%.

Après de lourds travaux en 2002, Château Trianon conquiert quelques belles lettres de noblesse avec blanc seing car, finalement, tout reste à écrire, tout reste à faire.

C'est ainsi que Hubert de Botard de Laforest rejoint Dominique Hiberard en 2013 pour le conseiller.

Un an plus tard, Dominique Hiberard fait rentrer deux nouveaux actionnaires dans Château Trianon, An Incha et Marc Castagnet qui décident tout deux de passer la main à la fin de l'année 2015.

La Banque Edmond de Rothschild est alors mandatée pour trouver un ou plusieurs nouveaux actionnaires. Et c'est là que l'histoire rebondit ... à Versailles ou à Bordeaux, même que l'on se trouve au Trianon Palace ou à L'intercontinental de Bordeaux, propriétés de Michel Ohayon.

Le hasard fait souvent bien les choses avec lui.

Après toujours un voire plusieurs coups d'avance, Michel Ohayon voit plus loin que le domaine viticole quand on lui propose Château Trianon.

Lui voit tourisme, gastronomie et, bien sûr, vin.

Avec cette vision, il ne sera pas trop difficile de le convaincre du potentiel de Château Trianon, d'autant qu'avec Dominique Hiberard, Michel Ohayon partage le culte de l'ambition et de l'excellence.





SI TRIANON M'ÉTAIT CONTÉ ... À VERSAILLES

Avec Michel Ohayon, on ne voit l'écrit pour le classement Saint-Émilion en 2022 ... il é y en a un.

Pourtant, c'est avec humilité et sérénité que Dominique Hélyard présente leur désormais Château Trianon, s'incrustant pas le chemin parcouru ... ni celui qu'il reste à faire.

Un chemin en forme, entre autre, d'un grand hôtel, non, plutôt d'un palace, un Grand Trianon à l'image de l'hôtel Trianon de Versailles.

Lorsque l'on demande d'ailleurs à Michel Ohayon, quel est le budget de ses ambitions, il a une royale réponse:

Pas de budget, si l'on doit faire les choses, nous le ferons.

No limit !!!

Ce qui veut également pour le domaine.

Tandis que le coûtier devait être seulement étiqueté, il sera finalement remplacé car rien ne serait être trop beau pour ce projet d'envoyer, pour ce vin très prometteur à la belle robe rouge et sa nez puissant.

Les millésimes 2005 et 2010 sont remarquables

Pour l'hôtel, Michel Ohayon parle d'un établissement luxueux d'une cinquantaine de chambres et de suites en capacité d'accueillir le mieux possible le monde entier car Bordeaux est connu partout.

Et tant qu'à être plus royaliste que le roi, la table devra être à la hauteur. Ce qui ne devrait pas poser trop de problème car Michel Ohayon apporte le plus grand soin aux tables qu'il propose quotidiennement.

Que cela soit au Trianon Palace avec le nouveau Chef Larquentin accompagné de l'une des épées de la Pléiade française, Eddie Berghman, ou au Pressoir d'Argent Gordon Ramsay - qui vient de décrocher deux étoiles, la Gastronomie s'écrit toujours avec une majuscule.

C'est pour cela que, prenant exemple sur ce qui se fait ailleurs, il envisage d'ouvrir un bistrot gastronomique avec Gordon Ramsay au Château Trianon ainsi qu'un potager pour maîtriser au plus près les produits.

Et, comme Louis XIV, Michel Ohayon rêve de grandes fêtes à Bordeaux, comme à Versailles.

Mais quand certains se voient déjà Président, Michel Ohayon ne se voit pas roi pour autant en 2019, date prévue d'ouverture de son hôtel.

Cette ambition repose sur un manque criant à Bordeaux de grands châteaux capables de bien recevoir le monde entier.

Le monde entier n'est pas le domaine d'un roi, celui, prochainement, peut-être de Michel Ohayon, Dominique Hélyard et Hubert de Boiard de Leforest qui, si ils tiennent les promesses des millésimes 2005, 2010 et 2012 de Château Trianon, peuvent rêver grand.

No limit !!!



SI TRIANON M'ÉTAIT CONTÉ ... À BORDEAUX

SUPERFICIE

50 hectares

Vignoble en culture raisonnée

SOL

Argilo-sablon sur cailloux de la grasse rouge

DENSITÉ DE PLANTATION

4000 à 7300 pieds/hectares

MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE

35 ans

TRIANON 2013

80% de Merlot, 10% de Cabernet Franc,

10% de Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet

RENDEMENT

36 Hl/ha

VENDANGES

Manuelles, transport du raisin en cagettes

SÉLECTION

Sélection garrigasse avec un préalable double tri de vin et double table effeuillage

MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE

À haute température

VINIFICATION

Percutaires dans des cuves bois, béton et inox

Chassis-rotatifs.

Extraction en douceur avec respect de pulpe

de température.

MACÉRATION POST-FERMENTAIRE

18/20°C

TRANSFORMATION MALOLACTIQUE En

barriques neuves et en cuves

ÉLEVAGE EN BARRIQUES

10% barriques neuves,

10% barriques d'un vin pendant 14 à 18 mois.

MISE EN BOUTEILLE

À la demande

PRODUCTION 2013

11 000 bouteilles

SECOND VIN PETIT TRIANON



Château Trianon 2010 Saint-Emilion Grand Cru

CHATEAU DAUZAC
2014
MARGAUX

ACCORDS DE VINS
MERUREY
Domaine Adèle

CHATEAU TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU
2010

CHATEAU TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU
2010

CE SAINT-EMILION GRAND CRU s'exprime formidablement avec le millésime 2010. Un millésime puissant, bien charpenté. Les parfums de fruits légèrement épicés sont complétés par des notes d'un bon et bon matériel.

Nœz et dégustation: Au nez, appréciables notes de petits fruits rouges et de cerises noires. Fond en bouche, c'est un grand vin en devenir.

Accords mets et vins: Une côte de bœuf, une volaille ou un bon pigeon de Razaux seront bien accompagnés par le Château Trianon 2010.

Prix: 24 euros



Demandez le programme des dégustations bordelaises !

Primeurs 2016



En 2016, la semaine des primeurs de l'Union des Grands Crus de Bordeaux avait rassemblé 6 000 professionnels, dont 150 journalistes. Malgré le potentiel du millésime, l'affluence devrait être moindre, année Vinexpo oblige. - crédit photo : UGCB

Se révélant être généreux en volume et prometteur en qualité, le millésime 2016 ne pâtit que d'un handicap à en croire les propriétaires girondins : celui d'arriver après le millésime 2015. Pour connaître son accueil par la presse et la place de Bordeaux, le moment de vérité aura lieu ce début avril. Au rythme des nombreuses dégustations de présentation aux professionnels à Bordeaux.

Rendez-vous phare de l'année bordelaise, la présentation en primeurs des vins en cours d'élevage est un évènement dont il est difficile d'estimer l'affluence. Et encore plus l'influence, à l'heure du retrait complet du critique Robert Parker. Si la semaine des primeurs est de plus en plus précédée par des préprimeurs, son importance reste cependant majeure, comme en témoigne le touffu recensement des évènements par l'Agence Fleurie. Pour les propriétés, tout l'enjeu des primeurs sera de créer l'engouement autour du millésime 2016, quitte à sembler rejouer la présentation de 2015 (mais avec la volonté de ne pas reproduire le schéma de 2010, moins côté car arrivant après 2009).

Clé de voûte de la semaine des primeurs, le rendez-vous de l'Union des Grands Crus de Bordeaux se tiendra du lundi 3 au jeudi 6 avril 2017 au hangar 14 (et non au nouveau stade bordelais, comme l'an passé). Le lundi 3 avril pour les metteurs en marché, les mardis 4 et mercredi 5 avril pour la presse. Sous sa formule révisée, le rendez-vous s'annonce sous les meilleurs auspices pour Olivier Bernard, le président de l'UGCB : « alors que 2013 arrive sur le marché et n'est pas facile à vendre. La série 2014, 2015 et 2016 redonne le sourire. » L'UGCB organisera le 23 mars une présentation de ses millésimes 2016 aux courtiers et négociants bordelais (au Hangar 14).

Ce principe d'avant-première réservée à la place de Bordeaux est également appliqué par Le Grand Cercle des Vins de Bordeaux, ce 13 mars (au Café Maritime). Pour la semaine des primeurs, l'association distingue un accueil réservé à la presse (premier et 2 avril au château Montlabert, Saint-Émilion) et des dégustations ouvertes aux professionnels (3 au 5 avril aux châteaux Montlabert, sur la rive droite, et au château de Rochemorin, pour la rive gauche).

Des préprimeurs pour les metteurs en marchés sont également réalisés par l'association de Grands Crus Classés de Saint-Émilion (le 22 mars au Palais de la Bourse à Bordeaux) et les Crus Bourgeois du Médoc (le



De la vigne au vin

Cuisine - Recettes

Visuel indisponible)

Un résumé de l'actualité du monde du vin RelaxNews / CarlosAndreSantos / IStock.Com

(AFP) - De la vigne au vin: des informations sur l'actualité et les mutations du monde du vin.

- Un vigneron à la tête du conseil permanent de l'INAO -

Jean-Louis Piton, vigneron à Apt dans le Vaucluse, est le nouveau président du Conseil permanent de l'Institut national des Appellations d'origine (INAO) pour les cinq prochaines années. Il remplace à ce poste Jean-Charles Arnaud, affineur de Comté à Poligny (Jura), dans le cadre de l'alternance des filières et des régions à la tête de l'organisme qui attribue et gère les appellations d'origine et de qualité en France.

Jean-Louis Piton est vigneron dans les AOC (Appellation d'origine contrôlée) Lubéron et Ventoux et de vin IGP (Indication géographique protégée) Vins de Méditerranée. Il est également arboriculteur et producteur de cerises.

Il a aussi dirigé des caves coopératives et représenté la coopération viticole française au sein du syndicat agricole européen COPA-COGEPA à Bruxelles, tout en siégeant pendant plus de 15 ans au conseil spécialisé vins de FranceAgriMer, l'organisme qui gère les subventions publiques.

- Le PDG du Groupe Rapido investit à Saint-Estèphe -

Après bien d'autres industriels et hommes d'affaires -- les Français Martin Bouygues, Bernard Arnault ou Jean-Jacques Frey, le Belge Albert Frère, le Suisse Silvio Denz ou le Chinois Jack Ma -- le PDG du Groupe Rapido, Pierre Rousseau, spécialisé dans la fabrication de véhicules de loisirs, camping-cars, mobil-homes et fourgons aménagés, dont la célèbre marque allemande Westfalia, se lance à son tour dans l'aventure viticole avec l'acquisition majoritaire du Château Lafitte Carcasset, à Saint-Estèphe (Gironde). Ce domaine d'environ 30 hectares, situé en plein coeur du plateau graveleux de l'appellation Saint-Estèphe, produit du vin depuis 1781. Il était la propriété de la famille de Padirac depuis 1958.

C'est via une filiale de son groupe, Eden Villages, société gérant des campings, que Pierre Rousseau a réalisé l'opération, sans donner d'indication sur le montant de la transaction.

- Château Trianon (St-Emilion) racheté par un groupe hôtelier -



Restauration-Gastronomie / Gastronomie - 2017/02/26 18:12

De la vigne au vin

(AFP) - De la vigne au vin: des informations sur l'actualité et les mutations du monde du vin.

- Un vigneron à la tête du conseil permanent de l'INAO -

Jean-Louis Piton, vigneron à Apt dans le Vaucluse, est le nouveau président du Conseil permanent de l'Institut national des Appellations d'origine (INAO) pour les cinq prochaines années. Il remplace à ce poste Jean-Charles Arnaud, affineur de Comté à Poligny (Jura), dans le cadre de l'alternance des filières et des régions à la tête de l'organisme qui attribue et gère les appellations d'origine et de qualité en France.

Jean-Louis Piton est vigneron dans les AOC (Appellation d'origine contrôlée) Lubéron et Ventoux et de vin IGP (Indication géographique protégée) Vins de Méditerranée. Il est également arboriculteur et producteur de cerises.

Il a aussi dirigé des caves coopératives et représenté la coopération viticole française au sein du syndicat agricole européen COPA-COGEPA à Bruxelles, tout en siégeant pendant plus de 15 ans au conseil spécialisé vins de FranceAgriMer, l'organisme qui gère les subventions publiques.

- Le PDG du Groupe Rapido investit à Saint-Estèphe -

Après bien d'autres industriels et hommes d'affaires -- les Français Martin Bouygues, Bernard Arnault ou Jean-Jacques Frey, le Belge Albert Frère, le Suisse Silvio Denz ou le Chinois Jack Ma -- le PDG du Groupe Rapido, Pierre Rousseau, spécialisé dans la fabrication de véhicules de loisirs, camping-cars, mobil-homes et fourgons aménagés, dont la célèbre marque allemande Westfalia, se lance à son tour dans l'aventure viticole avec l'acquisition majoritaire du Château Lafitte Carcasset, à Saint-Estèphe (Gironde). Ce domaine d'environ 30 hectares, situé en plein coeur du plateau graveleux de l'appellation Saint-Estèphe, produit du vin depuis 1781. Il était la propriété de la famille de Padirac depuis 1958. C'est via une filiale de son groupe, Eden Villages, société gérant des campings, que Pierre Rousseau a réalisé l'opération, sans donner d'indication sur le montant de la transaction.

- Château Trianon (St-Emilion) racheté par un groupe hôtelier -

Le groupe hôtelier de La Financière Immobilière Bordelaise, propriétaire notamment du Waldorf Astoria - Hôtel Trianon Palace à Versailles, a acquis la majorité du capital du Château Trianon, en Saint-Emilion, a annoncé le Directeur général du domaine, Dominique Hébrard.

Situé au sud-ouest de Saint-Emilion où l'on retrouve sa trace dès le XVIIe siècle, Château Trianon doit son nom à son premier propriétaire, secrétaire du Roi Louis XIV, lui-même fervent amateur des vins de Saint-Emilion. Sur 9,8 hectares sont plantées des vignes composées à 80% de merlot, 10% de cabernet franc, 5% de cabernet-sauvignon et 5% de carménère.

- 33e Salon des vins de Tain l'Hermitage 24/27 février -

Le 33ème Salon des Vins de Tain l'Hermitage (Rhône), consacré aux plus grands crus des Côtes-du-Rhône septentrionales, se déroulera à l'Espace Rochegade du 24 au 27 février.

Plus de 12.000 visiteurs sont attendus pour les vins de 84 vigneronnes des huit appellations concernées: Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas, Saint-Peray et Brézème.

Cette manifestation a été créée en 1984, portant d'abord le nom de Foire aux Vins avant de devenir en 1999 le Salon des Vins.





De la vigne au vin

De la vigne au vin: des informations sur l'actualité et les mutations du monde du vin.

- Un vigneron à la tête du conseil permanent de l'INAO -

Jean-Louis Piton, vigneron à Apt dans le Vaucluse, est le nouveau président du Conseil permanent de l'Institut national des Appellations d'origine (INAO) pour les cinq prochaines années. Il remplace à ce poste Jean-Charles Arnaud, affineur de Comté à Poligny (Jura), dans le cadre de l'alternance des filières et des régions à la tête de l'organisme qui attribue et gère les appellations d'origine et de qualité en France.

Jean-Louis Piton est vigneron dans les AOC (Appellation d'origine contrôlée) Lubéron et Ventoux et de vin IGP (Indication géographique protégée) Vins de Méditerranée. Il est également arboriculteur et producteur de cerises.

Il a aussi dirigé des caves coopératives et représenté la coopération viticole française au sein du syndicat agricole européen COPA-COGEPA à Bruxelles, tout en siégeant pendant plus de 15 ans au conseil spécialisé vins de FranceAgriMer, l'organisme qui gère les subventions publiques.

- Le PDG du Groupe Rapido investit à Saint-Estèphe -

Après bien d'autres industriels et hommes d'affaires -- les Français Martin Bouygues, Bernard Arnault ou Jean-Jacques Frey, le Belge Albert Frère, le Suisse Silvio Denz ou le Chinois Jack Ma -- le PDG du Groupe Rapido, Pierre Rousseau, spécialisé dans la fabrication de véhicules de loisirs, camping-cars, mobil-homes et fourgons aménagés, dont la célèbre marque allemande Westfalia, se lance à son tour dans l'aventure viticole avec l'acquisition majoritaire du Château Lafite Carcasset, à Saint-Estèphe (Gironde). Ce domaine d'environ 30 hectares, situé en plein coeur du plateau graveleux de l'appellation Saint-Estèphe, produit du vin depuis 1781. Il était la propriété de la famille de Padirac depuis 1958.

C'est via une filiale de son groupe, Eden Villages, société gérant des campings, que Pierre Rousseau a réalisé l'opération, sans donner d'indication sur le montant de la transaction.

- Château Trianon (St-Emilion) racheté par un groupe hôtelier -

Le groupe hôtelier de La Financière Immobilière Bordelaise, propriétaire notamment du Waldorf Astoria - Hôtel Trianon Palace à Versailles, a acquis la majorité du capital du Château Trianon, en Saint-Emilion, a annoncé le directeur général du domaine, Dominique Hébrard.

Situé au sud-ouest de Saint-Emilion où l'on retrouve sa trace dès le XVIIe siècle, Château Trianon doit son nom à son premier propriétaire, secrétaire du Roi Louis XIV, lui-même fervent amateur des vins de Saint-Emilion. Sur 9,8 hectares sont plantées des vignes composées à 80% de merlot, 10% de cabernet franc, 5% de cabernet-sauvignon et 5% de carménère.

- 33e Salon des vins de Tain l'Hermitage 24/27 février -

Le 33ème Salon des Vins de Tain l'Hermitage (Rhône), consacré aux plus grands crus des Côtes-du-Rhône septentrionales, se déroulera à l'Espace Rochegude du 24 au 27 février.

Plus de 12.000 visiteurs sont attendus pour les vins de 84 vigneronnes des huit appellations concernées: Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas, Saint-Peray et Brézème.

La manifestation a été créée en 1984, portant d'abord le nom de Foire aux Vins avant de devenir en 1999 le Salon des Vins.

- 7e Concours des Vins IGP le 31 mars dans le Gers -

Le 7e Concours national des Vins d'Indication géographique protégée (IGP) aura lieu le 31 mars dans le Gers, à Caussens.

C'est le Château de Mons, un domaine des Côtes-de-Gascogne, qui abritera cette manifestation, consacrée aux millésimes 2014-2015-2016.

Les vins produits en IGP représentent environ un tiers de la production française.

- Champagne: un événement aux couleurs de la paix et de l'UNESCO -



Michel Ohayon devient actionnaire majoritaire du château Trianon à Saint-Emilion



Photo : Château Trianon
Château Trianon

Michel Ohayon, propriétaire d'établissements comme l'Intercontinental de Bordeaux-Le Grand Hôtel, le Trianon Palace à Versailles ou le Sheraton de Roissy, vient d'acquérir la majorité des parts du château Trianon, cru classé de Saint-Emilion.

Avec la Financière Immobilière Bordelaise (FIB), celui qui multiplie les coups d'éclats – comme la nomination du très médiatique chef Gordon Ramsay au "Pressoir D'argent" (2 étoiles au guide Michelin 2017), restaurant de l'Intercontinental de Bordeaux – ouvre un nouveau chapitre dans sa stratégie hôtelière.

L'homme d'affaires apporte des capitaux et son expérience au Château Trianon pour un but clairement affiché : **faire de sa nouvelle acquisition un Grand Cru à l'horizon 2022**, date d'actualisation du classement des crus de Saint-Emilion.

Le travail sur la qualité du vin dans le domaine est géré depuis plusieurs années par Dominique Hébrard, Directeur Général du Château Trianon, ex copropriétaire des Châteaux Cheval Blanc (Premier Grand Cru classé) et Bellefont-Belcier (Grand Cru classé). "La seule chose qui nous manquait afin d'être parfaitement crédibles pour 2022, c'est l'écrin que constitue le château, l'identité vertueuse et jolie à présenter. Michel Ohayon est incroyable, visionnaire et possède de vrais projets" confie-t-il. **Le professionnel du vin devrait développer le réseau de distribution à travers les enseignes du propriétaire de la FIB.**

Dominique Hébrard avait déjà ouvert le capital du Château Trianon en novembre 2013 à Marc et Karin Castagnet, axés sur l'hôtellerie de luxe ainsi qu'à Monsieur An Enda, investisseur chinois et viticulteur en Mongolie intérieure. Faute d'apports financiers nécessaires, la collaboration avec ce dernier s'est achevée en bons termes fin 2015, date à laquelle Dominique Hébrard s'est mis à la recherche d'un nouvel actionnaire majoritaire.



Paru dans le **16h00***

33 Michel Ohayon prend le contrôle de **Château Trianon**

86 Contrat en Belgique pour la PME châtelleraudaise **SIT**

33 Financement participatif et franchise au menu de **DrobotX**

40 Les projets **Vermilion** de forages dans les Landes acceptés

33 La société **Greenprotech** mise en liquidation judiciaire

47 Grand Frais devrait s'implanter à Bias et créer 40 emplois

16 Litho Bru passe dans le giron de l'Espagnol Tompla Printeos

33 La direction régionale **Demathieu Bard** va quitter Pessac pour Mérignac

17 19 79 Elise Centre-Ouest pourrait s'implanter à Brive et La Rochelle

47 ALG Emballage cherche des locaux pour doubler de taille

33 Ceva Santé Animale crée une coentreprise en Chine avec EBVAC

40 Le Breton **Langa** veut créer une centrale solaire sur 40 ha à Mano

33 Cacolac, en hausse de 5% en 2016, annonce 2 nouveautés pour 2017

64 Dassault pourrait déplacer 200 à 300 postes de Paris vers Anglet

33 17 64 Segula Technologies va recruter 100 personnes dans la région

64 79 L'enseigne niortaise Animal & Co va se doter d'un magasin à Anglet

86 33 Locabox ouvre son 17^e centre à Poitiers

33 SAG Vigilec (SAG France) arrive à Latresne : 25 emplois en vue

87 Arrolimousin se diversifie dans les fontaines à boissons

33 Baobag change de mains et rapatrie son siège en Gironde

64 La société **Sysveo** placée en redressement judiciaire

* Le "16h00" d'APS, tous les jours dans votre boîte mail **Inscrivez-vous** (gratuitement) sur le site www.aquitainepresse.com



SOMMAIRE

MARCHÉS	■ Millésime Bio revient à Montpellier et ferme la porte à Vinisud.....	P. 2
	■ La Martinique octroie une aide de 52 000 € à un whisky	P. 2
DISTRIBUTION	■ Nysa cible la trentaine de magasins en 2017	P. 3
	■ CBH reprend la distribution de Stolichnaya	P. 3
ENTREPRISES	■ Michel Ohayon, nouveau propriétaire du <u>Château Trianon</u>	P. 4
	■ Diageo ouvre son premier centre d'affaires en Inde.....	P. 5
DOSSIER	■ Spécial bio et développement durable	P. 6 à 8
MARKETING	■ Avec la cire d'abeille et l'huile de ricin, Diam passe au bouchage écoresponsable..	P. 9
	■ Chinon mobilise Gallimard et Rabelais pour sa promotion	P. 10
PEOPLE	■ Virginie Valcauda, directrice marketing du BIVB	P. 11
AGENDA	■ ProWein 2017 - 19 au 21 mars 2017 - Düsseldorf.....	P. 12



Michel Ohayon, nouveau propriétaire du Château Trianon _____ **FRANCE**

La FIB (Financière immobilière bordelaise) prend le contrôle majoritaire du saint-émilion grand cru Château Trianon, propriété d'une dizaine d'hectares. Michel Ohayon, propriétaire de la FIB et homme d'affaires spécialisé dans l'immobilier commercial et hôtelier, souhaite transformer l'actuelle chartreuse en hôtel de luxe avec restaurant gastronomique. Il prévoit également des synergies avec le Trianon Palace de Versailles, un hôtel Waldorf Astoria racheté par la FIB en 2014. Dominique Hébrard, précédemment actionnaire majoritaire, conserve son poste de directeur et une part minoritaire du capital. **Y.C.**



24/02/2017 08:16:47

De la vigne au vin

De la vigne au vin: des informations sur l'actualité et les mutations du monde du vin.

Jean-Louis Piton, vigneron à Apt dans le Vaucluse, est le nouveau président du Conseil permanent de l'Institut national des Appellations d'origine (INAO) pour les cinq prochaines années. Il remplace à ce poste Jean-Charles Arnaud, affineur de Comté à Poligny (Jura), dans le cadre de l'alternance des filières et des régions à la tête de l'organisme qui attribue et gère les appellations d'origine et de qualité en France.

Jean-Louis Piton est vigneron dans les AOC (Appellation d'origine contrôlée) Lubéron et Ventoux et de vin IGP (Indication géographique protégée) Vins de Méditerranée. Il est également arboriculteur et producteur de cerises.

Il a aussi dirigé des caves coopératives et représenté la coopération viticole française au sein du syndicat agricole européen COPA-COGEPA à Bruxelles, tout en siégeant pendant plus de 15 ans au conseil spécialisé vins de FranceAgriMer, l'organisme qui gère les subventions publiques.

Après bien d'autres industriels et hommes d'affaires -- les Français Martin Bouygues, Bernard Arnault ou Jean-Jacques Frey, le Belge Albert Frère, le Suisse Silvio Denz ou le Chinois Jack Ma -- le PDG du Groupe Rapido, Pierre Rousseau, spécialisé dans la fabrication de véhicules de loisirs, camping-cars, mobil-homes et fourgons aménagés, dont la célèbre marque allemande Westfalia, se lance à son tour dans l'aventure viticole avec l'acquisition majoritaire du Château Lafitte Carcasset, à Saint-Estèphe (Gironde). Ce domaine d'environ 30 hectares, situé en plein coeur du plateau graveleux de l'appellation Saint-Estèphe, produit du vin depuis 1781. Il était la propriété de la famille de Padirac depuis 1958.

C'est via une filiale de son groupe, Eden Villages, société gérant des campings, que Pierre Rousseau a réalisé l'opération, sans donner d'indication sur le montant de la transaction.

Le groupe hôtelier de La Financière Immobilière Bordelaise, propriétaire notamment du Waldorf Astoria - Hôtel Trianon Palace à Versailles, a acquis la majorité du capital du Château Trianon, en Saint-Emilion, a annoncé le directeur général du domaine, Dominique Hébrard.

www.agrisalon.com

Pays : France

Dynamisme : 0



De la vigne au vin : des informations sur l'actualité et les mutations du monde du vin.

Un vigneron à la tête du conseil permanent de l'INAO

Jean-Louis Piton, vigneron à Apt dans le Vaucluse, est le nouveau président du Conseil permanent de l'Institut national des Appellations d'origine (INAO) pour les cinq prochaines années. Il remplace à ce poste Jean-Charles Arnaud, affineur de Comté à Poligny (Jura), dans le cadre de l'alternance des filières et des régions à la tête de l'organisme qui attribue et gère les appellations d'origine et de qualité en France. Jean-Louis Piton est vigneron dans les AOC (Appellation d'origine contrôlée) Lubéron et Ventoux et de vin IGP (Indication géographique protégée) Vins de Méditerranée. Il est également arboriculteur et producteur de cerises. Il a aussi dirigé des caves coopératives et représenté la coopération viticole française au sein du syndicat agricole européen COPA-COGEPA à Bruxelles, tout en siégeant pendant plus de 15 ans au conseil spécialisé vins de FranceAgriMer, l'organisme qui gère les subventions publiques.

Le PDG du Groupe Rapido investit à Saint-Estèphe

Après bien d'autres industriels et hommes d'affaires les Français Martin Bouygues, Bernard Arnault ou Jean-Jacques Frey, le Belge Albert Frère, le Suisse Silvio Denz ou le Chinois Jack Ma le PDG du Groupe Rapido, Pierre Rousseau, spécialisé dans la fabrication de véhicules de loisirs, camping-cars, mobil-homes et fourgons aménagés, dont la célèbre marque allemande Westfalia, se lance à son tour dans l'aventure viticole avec l'acquisition majoritaire du Château Lafitte Carcasset, à Saint-Estèphe (Gironde). Ce domaine d'environ 30 hectares, situé en plein coeur du plateau graveleux de l'appellation Saint-Estèphe, produit du vin depuis 1781. Il était la propriété de la famille de Padirac depuis 1958. C'est via une filiale de son groupe, Eden Villages, société gérant des campings, que Pierre Rousseau a réalisé l'opération, sans donner d'indication sur le montant de la transaction.

Château Trianon (St-Emilion) racheté par un groupe hôtelier

Le groupe hôtelier de La Financière Immobilière Bordelaise, propriétaire notamment du Waldorf Astoria - Hôtel Trianon Palace à Versailles, a acquis la majorité du capital du Château Trianon, en Saint-Emilion, a annoncé le directeur général du domaine, Dominique Hébrard. Situé au sud-ouest de Saint-Emilion où l'on retrouve sa trace dès le XVIIe siècle, Château Trianon doit son nom à son premier propriétaire, secrétaire du Roi Louis XIV, lui-même fervent amateur des vins de Saint-Emilion. Sur 9,8 hectares sont plantées des vignes composées à 80% de merlot, 10% de cabernet franc, 5% de cabernet-sauvignon et 5% de carménère.

33e Salon des vins de Tain l'Hermitage 24/27 février

Le 33ème Salon des Vins de Tain l'Hermitage (Rhône), consacré aux plus grands crus des Côtes-du-Rhône septentrionales, se déroulera à l'Espace Rochegude du 24 au 27 février. Plus de 12.000 visiteurs sont attendus pour les vins de 84 vigneron des huit appellations concernées: Côte Rôtie, Condrieu, Sain-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas, Saint-Peray et Brézème. La manifestation a été créée en 1984, portant d'abord le nom de Foire aux Vins avant de devenir en 1999 le Salon des Vins.

7e Concours des Vins IGP le 31 mars dans le Gers

Le 7e Concours national des Vins d'Indication géographique protégée (IGP) aura lieu le 31 mars dans le Gers, à Caussens. C'est le Château de Mons, un domaine des Côtes-de-Gascogne, qui abritera cette manifestation, consacrée aux millésimes 2014-2015-2016. Les vins produits en IGP représentent environ un tiers de la production française.

Champagne : un événement aux couleurs de la paix et de l'UNESCO



Paru dans le **16h00***

- 33 **Michel Ohayon** prend le contrôle de Château Trianon
- 86 Contrat en Belgique pour la PME châtelleraudaise **SIT**
- 33 Financement participatif et franchise au menu de **DrobotX**
- 40 Les projets **Vermilion** de forages dans les Landes acceptés
- 33 La société **Greenprotech** mise en liquidation judiciaire
- 47 **Grand Frais** devrait s'implanter à Bias et créer 40 emplois
- 16 **Litho Bru** passe dans le giron de l'Espagnol Tompla Printeos
- 33 La direction régionale **Demathieu Bard** va quitter Pessac pour Mérignac
- 17 19 79 **Elise Centre-Ouest** pourrait s'implanter à Brive et La Rochelle
- 47 **ALG Emballage** cherche des locaux pour doubler de taille
- 33 **Ceva Santé Animale** crée une centreprise en Chine avec EBVAC
- 40 Le Breton **Langa** veut créer une centrale solaire sur 40 ha à Mano
- 33 **Cacolac**, en hausse de 5% en 2016, annonce 2 nouveautés pour 2017
- 64 **Dassault** pourrait déplacer 200 à 300 postes de Paris vers Anglet
- 33 17 64 **Segula Technologies** va recruter 100 personnes dans la région
- 64 79 L'enseigne niortaise **Animal & Co** va se doter d'un magasin à Anglet
- 86 33 **Locabox** ouvre son 17^e centre à Poitiers
- 33 **SAG Vigilec** (SAG France) arrive à Latresne : 25 emplois en vue
- 87 **Arrolimousin** se diversifie dans les fontaines à boissons
- 33 **Baobag** change de mains et rapatrie son siège en Gironde
- 64 La société **Sysveo** placée en redressement judiciaire

* Le "16h00" d'APS, tous les jours dans votre boîte mail **Inscrivez-vous** (gratuitement) sur le site www.aquitainepresse.com



Six nouvelles propriétés pour Hubert de Boüard

La société de conseil d'Hubert de Boüard entame une collaboration avec le château Tour des Termes, cru bourgeois de Saint-Estèphe appartenant depuis cinq générations à la famille Anney (15 hectares certifiés Terra Vitis), le château Plain-Point (Fronsac) et avec deux domaines situés dans l'Entre-deux-Mers et producteurs de bordeaux rosé, le château de Sours (80 hectares) et le château Auguste (30 hectares récemment acquis par l'homme d'affaires américain Tom Sullivan). Enfin, les vignobles Zanini, qui comptent 100 hectares de vignes certifiées dans le Sottoceneri (Suisse) et produisent à Castello Luigi un vin « *considéré comme le plus exclusif et le plus cher de tous les crus d'exception tessinois* » vont également bénéficier des conseils du célèbre vigneron d'Angélus et de son équipe d'œnologues.

Devenu consultant en 2001, à la suite d'une sollicitation de Gérald Frydman qui venait alors d'acquérir Clos des Jacobins à Saint-Emilion, « *l'enfant du vignoble* » qu'est Hubert de Boüard mène avec sa société une mission de conseil auprès de dizaines de propriétés en France et à l'étranger sur la base d'une « *double approche technique et scientifique* » afin d'atteindre au vignoble « *le meilleur équilibre agronomique* » et d'apporter à l'élaboration du vin « *le soin le plus fin.* » Le laboratoire d'analyse œnologique d'Hubert de Boüard Consulting qui a été installé au château La Fleur de Boüard à Lalande de Pomerol est un « *véritable vivier de recherches* » qui permet à ceux qui conseillent et à ceux qui sont conseillés d'effectuer des études approfondies autant que des expérimentations.



M. OHAYON prend une participation dans le CHATEAU TRIANON

L'homme d'affaires, Michel Ohayon, gérant et fondateur de FIB IMMOBILIER (siège social à Bordeaux/Gironde), vient de faire l'acquisition de plus de 50 % du capital de CHATEAU TRIANON, grand cru de Saint-Emilion dirigé par Dominique Hébrard, qui avait été racheté par un investisseur chinois en juin 2014.

Pour cette opération la Financière Immobilière Bordelaise (FIB), a été conseillé par EDMOND DE ROTHSCHILD CORPORATE FINANCE



L'Actu

33 / VITICULTURE: Michel Ohayon prend une participation au sein du Château Trianon

L'homme d'affaires, Michel Ohayon, gérant et fondateur de FIB IMMOBILIER (*siège social à Bordeaux/Gironde*), vient de faire l'acquisition de plus de 50 % du capital de CHATEAU TRIANON / T : 05.57.25.34.46, grand cru de Saint-Emilion dirigé par Dominique Hébrard, qui avait été racheté par un investisseur chinois en juin 2014. Pour cette opération la Financière Immobilière Bordelaise (FIB), a été conseillé par EDMOND DE ROTHSCHILD CORPORATE FINANCE / T : 01.40.17.21.11.
www.chateau-trianon.fr



TERRITOIRES

MICHEL OHAYON SE LANCE DANS LES GRANDS CRUS

JEAN-PHILIPPE DEJEAN



L'homme d'affaires bordelais Michel Ohayon fait son entrée dans le monde du vin en rachetant plus de 50 % du capital de Château Trianon, grand cru de Saint-Emilion dirigé par Dominique Hébrard, qui avait été racheté par un investisseur chinois en juin 2014.

Il y a deux ans et demi, en 2014, Dominique Hébrard, dirigeant de la maison de négoce bordelaise Hébrard, copropriétaire de Château de Francs en Côtes de Francs et de Massaya Winery, au Liban, mais aussi directeur de Château Trianon, grand cru de Saint-Emilion, **ouvrait la majorité du capital de ce fleuron de Saint-Emilion à l'investisseur chinois An Enda, notamment propriétaire de la Jin Sha Winery et du Château Kinshab, en Mongolie intérieure (Chine Populaire).** Une opération menée par An Enda en partenariat avec le businessman français de Hongkong Marc Castagnet. L'annonce ce lundi de l'entrée majoritaire de la Financière Immobilière Bordelaise (FIB), dont Michel Ohayon est le patron et fondateur, au capital de Château Trianon marque ainsi un virage très net. **Selon la base de données societe.com le capital de Château Trianon est de 5 M€, ce qui donne un ordre d'idée de cette opération pour laquelle la FIB a été conseillée par Edmond de Rothschild Corporate Finance (Philippe Flament).**





Gironde

Avec le château Trianon, Michel Ohayon fait son entrée dans le vin

SAINT-ÉMILION L'homme d'affaires bordelais prend le contrôle du château Trianon. Il y aura des synergies avec le Trianon, son palace de Versailles

Difficile d'être un homme d'affaires à Bordeaux et de ne pas s'intéresser, un jour ou l'autre, au secteur viticole, un des poumons économiques de la ville. C'est par l'hôtellerie que Michel Ohayon y investit pour la première fois. Ce professionnel de l'immobilier vient de prendre, via la Financière immobilière bordelaise (FIB) dont il est propriétaire, la majorité du capital du château Trianon. Cette propriété d'une dizaine d'hectares de vigne est en AOC Saint-Émilion.

« Évidemment, le nom l'a beaucoup intéressé », convient Dominique Hébrard, l'autre actionnaire (minoritaire) de ce château qu'il avait acquis, seul, en 2000. Michel Ohayon est en effet propriétaire depuis 2014 du Trianon, un palace situé au bord du domaine royal de Versailles (78), à vingt minutes à l'ouest de Paris.



Michel Ohayon est un puissant homme d'affaires, spécialiste de l'immobilier commercial et de l'hôtellerie. ARCHIVES THIERRY DAVID



Saint-Emilion : avec le château Trianon, Michel Ohayon fait son entrée dans le vin



Michel Ohayon est un puissant homme d'affaires, spécialiste de l'immobilier commercial et de l'hôtellerie.

archives thierry david

L'homme d'affaire bordelais prend le contrôle du château Trianon. Il y aura des synergies avec le Trianon, son palace de Versailles .

Difficile d'être un homme d'affaires à Bordeaux et de ne pas s'intéresser, un jour ou l'autre, au secteur viticole, un des poumons économiques de la ville. C'est par l'hôtellerie que Michel Ohayon y investit pour la première fois. Ce professionnel de l'immobilier vient de prendre, via la Financière immobilière bordelaise (FIB) dont il est propriétaire, la majorité du capital du château Trianon. Cette propriété d'une dizaine d'hectares de vigne est en AOC Saint-Émilion.

« Évidemment, le nom l'a beaucoup intéressé », convient Dominique Hébrard, l'autre actionnaire (minoritaire) de ce château qu'il avait acquis, seul, en 2000. Michel Ohayon est en effet propriétaire depuis 2014 du Trianon, un palace situé au bord du domaine royal de Versailles (78), à vingt minutes à l'ouest de Paris.

Hôtel de luxe sur place

Alors que la transaction s'est déroulée hier, après une année de pourparlers, les projets vont déjà bon train pour transformer l'actuelle chartreuse du château en un autre hôtel de luxe. Les travaux pourraient commencer dès la fin de l'année, pour durer deux ans. Aux manettes, les architectes Yves Collet et Emmanuel Graffeuil, le



Le 16h00 du lundi 20 février - n°3513

33 - Michel Ohayon prend le contrôle de Château Trianon où d'importants investissements sont annoncés

Dominique Hébrard, actionnaire et directeur général de Château Trianon (Saint-Emilion Grand Cru), annonce l'entrée majoritaire de la Financière Immobilière Bordelaise (FIB) au capital de la propriété. FIB est la holding de Michel Ohayon, déjà propriétaire d'InterContinental Bordeaux - Le Grand Hôtel ainsi que du Waldorf Astoria - Hôtel Trianon Palace à Versailles. *"Un changement d'orientation () qui préfigure des projets ambitieux d'investissements"*, indique le directeur général. Au menu : la restauration de la chartreuse sous la conduite des architectes Yves Collet et Emmanuel Graffeuil, intégrant des suites de luxe et une table gastronomique, mais aussi la rénovation des chais et du cuvier. Les travaux *"devraient démarrer des 2017"*



IndicesVins : Economie et Cotations des Vins

Vie capitalistique agitée pour le Château Trianon et ses 6,5 hectares en Saint-Emilion grand cru. Propriété des Lecointre jusqu'en 2000, l'exploitation est reprise alors par Dominique Hébrard, ex-participant au tour de table de Cheval Blanc. Ce dernier accueille en 2014, deux investisseurs à Trianon An Enda, qui développe des projets en Mongolie (Château Kinschab en particulier), en position majoritaire, et Marc Castagnet, homme d'affaires français installé à Hong Kong et présent dans l'hôtellerie privée de luxe (villalatosca.com). C'est donc maintenant au tour de Michel Ohayon d'acquérir la majorité du Château. Il est particulièrement connu à Bordeaux dans les secteurs de l'immobilier commercial et hôtelier. Quant à Dominique Hébrard, qui fut PDG du négociant éponyme, il est toujours co-proprétaire du Château de Francs en Côtes de Francs et de Massaya Winery, au Liban.



L'ÉDITO

La gifle

« **S**ur mes trois vignobles de Saint-Émilion, Pomerol et Castillon, j'enregistre entre 80 et 100 % de pertes. Le cœur et le moral sont atteints, même si la vie doit continuer. Cela va être compliqué pour une propriété familiale. » Des centaines de vigneron français se retrouveront dans cette confidence de François Despaigne, propriétaire du château Grand Corbin-Despaigne, grand cru classé de Saint-Émilion (33). À Bordeaux, Pomerol, Blaye, en Côtes-de-Bourg, en Entre-Deux-Mers ou en Sauternes mais aussi à Chablis (encore !), en Cognçais, en Grande Champagne et en Fins Bois, en Languedoc... la nuit du 20 au 21 avril puis du 27 au 28 avril, les températures sont descendues jusqu'à - 5 °C. D'avis de vigneron, on n'avait pas connu un gel d'une telle ampleur depuis... 1991.

Partout, les moyens se sont mis en œuvre. Des hélicoptères, ici à Petrus (Pomerol) ou château Pavie (grand cru classé A de Saint-Émilion), là des chaufferettes, des aspersions d'eau, des éoliennes, voire des filets en plastique plaçant la vigne sous emballage... Ce combat à armes inégales n'a pas fait de miracles. Sainte Valérie et saint Alexandre sont restés impitoyables et la vigne s'est réveillée, groggy, assommée par un froid d'hiver. Château Fieuzal, château Trianon... les noms défilent sur le monument aux morts. Alors que deux magnifiques millésimes avaient gonflé les chais et permettaient d'entrevoir une éclaircie, avril, mois gélif, claque



comme une gifle. Étrange coïncidence : ces deux mots vont si bien ensemble qu'ils se répondent dans une anagramme funeste.

Par bonheur, alors que sous le soleil de grandes feuilles obligent, au moment où vous lisez ces lignes, à des vendanges vertes et des opérations de levage, la deuxième pousse permettra sûrement de récupérer des volumes. L'espoir est là. Car il faut lever, mais aussi se relever. « *Croisons les doigts pour faire en 2017 du 1961, année de petite récolte et de très bonne qualité* », prophétise Jean-François Galhaud, président du Conseil des vins de Saint-Émilion, sur terrede vins.com. L'échelle du temps permet de prendre du recul. La Bourgogne, où des brasiers avaient été allumés, provoquant d'épaisses fumées protectrices, en sait quelque chose pour avoir payé, les années précédentes, le lourd tribut du gel. Mais la vigne est têtue et relire l'histoire à la table de la Maison Louis Latour, qui célébrait récemment ses 220 ans au Ritz, aide à défier l'adversité. Chamber-

tin grand cru Cuvée héritiers Latour 1959, Clos Vougeot grand cru 1934, Chevalier-Montrachet grand cru Les Demoiselles 1947 (en blanc), divin et émouvant, ne démontrent-ils pas qu'un grand terroir transcende toutes les péripéties, tous les aléas et toutes les gifles que l'histoire lui inflige ? Le vin reste, là, debout sur la table, face à nous, insolent de jeunesse et d'ardeur, toujours vivant.

RODOLPHE WARTEL



Michel Ohayon se lance dans les grands crus

(Visuel indisponible)

Michel Ohayon (Crédits : Appa)

L'homme d'affaires bordelais Michel Ohayon fait son entrée dans le monde du vin en rachetant plus de 50 % du capital de Château Trianon, grand cru de Saint-Emilion dirigé par Dominique Hébrard, qui avait été racheté par un investisseur chinois en juin 2014.

Il y a deux ans et demi, en 2014, Dominique Hébrard, dirigeant de la maison de négoce bordelaise Hébrard, copropriétaire de Château de Francs en Côtes de Francs et de Massaya Winery, au Liban, mais aussi directeur de Château Trianon, grand cru de Saint-Emilion, ouvrait la majorité du capital de ce fleuron de Saint-Emilion à l'investisseur chinois An Enda, notamment propriétaire de la Jin Sha Winery et du Château Kinshab, en Mongolie intérieure (Chine Populaire). Une opération menée par An Enda en partenariat avec le businessman français de Hongkong Marc Castagnet. L'annonce ce lundi de l'entrée majoritaire de la Financière Immobilière Bordelaise (FIB), dont Michel Ohayon est le patron et fondateur, au capital de Château Trianon marque ainsi un virage très net. Selon la base de données societe.com le capital de Château Trianon est de 5 M€, ce qui donne un ordre d'idée de cette opération pour laquelle la FIB a été conseillée par Edmond de Rothschild Corporate Finance (Philippe Flament).

Michel Ohayon, spécialiste de l'immobilier commercial mais aussi de l'hôtellerie de luxe et de la gastronomie, depuis le rachat du Grand Hôtel à Bordeaux (devenu l'Intercontinental Grand Hôtel) à la fin des années 1990, avec l'arrivée il y a quelques mois du chef Gordon Ramsay à la tête du restaurant de l'hôtel le Pressoir d'Argent (2 étoiles), était jusqu'ici absent du monde du vin et fait avec cette opération son entrée dans ce secteur d'activité.

En ce début d'après-midi ni Michel Ohayon ni Dominique Hébrard n'ont pu répondre à nos questions. Avec l'arrivée d'An Enda devait suivre un ambitieux programme d'investissements dans le domaine qui est toujours à l'ordre du jour. En 2013, selon Infogreffe, Château Trianon avait réalisé un chiffre d'affaires supérieur à 500.000 € (la direction ne le communique plus depuis). Dominique Hébrard est conseillé par Hubert de Boüard pour la gestion de ce vignoble.



Michel Ohayon se lance dans les grands crus

Par Jean-Philippe Déjean

Il y a deux ans et demi, en 2014, Dominique Hébrard, dirigeant de la maison de négoce bordelaise Hébrard, copropriétaire de Château de Francs en Côtes de Francs et de Massaya Winery, au Liban, mais aussi directeur de Château Trianon, grand cru de Saint-Emilion, **ouvrait la majorité du capital de ce fleuron de Saint-Emilion à l'investisseur chinois An Enda, notamment propriétaire de la Jin Sha Winery et du Château Kinshab, en Mongolie intérieure (Chine Populaire).** Une opération menée par An Enda en partenariat avec le businessman français de Hongkong Marc Castagnet. L'annonce ce lundi de l'entrée majoritaire de la Financière Immobilière Bordelaise (FIB), dont Michel Ohayon est le patron et fondateur, au capital de Château Trianon marque ainsi un virage très net. **Selon la base de données societe.com le capital de Château Trianon est de 5 M€, ce qui donne un ordre d'idée de cette opération pour laquelle la FIB a été conseillée par Edmond de Rothschild Corporate Finance (Philippe Flament).**

Michel Ohayon, spécialiste de l'immobilier commercial mais aussi de l'hôtellerie de luxe et de la gastronomie, depuis le rachat du Grand Hôtel à Bordeaux (devenu l'Intercontinental Grand Hôtel) à la fin des années 1990, avec l'arrivée il y a quelques mois du chef Gordon Ramsay à la tête du restaurant de l'hôtel le Pressoir d'Argent (2 étoiles), était jusqu'ici absent du monde du vin et fait avec cette opération son entrée dans ce secteur d'activité.

En ce début d'après-midi ni Michel Ohayon ni Dominique Hébrard n'ont pu répondre à nos questions. **Avec l'arrivée d'An Enda devait suivre un ambitieux programme d'investissements dans le domaine qui est toujours à l'ordre du jour.** En 2013, selon Infogreffe, Château Trianon avait réalisé un chiffre d'affaires supérieur à 500.000 € (la direction ne le communique plus depuis). Dominique Hébrard est conseillé par Hubert de Boüard pour la gestion de ce vignoble.



LES GRAPPILLÉS

Patron du Trianon Palace, il s'offre château Trianon !

Les associés chinois de Dominique Hébrard au château Trianon à Saint-Émilion cèdent leurs parts. Parmi les acquéreurs, l'as du marketing Michel Ohayon, propriétaire du Grand Hôtel de Bordeaux, du Sheraton Roissy et surtout du Trianon Palace à Versailles. Nul doute qu'il saura élever ce Saint-Émilion au niveau des plus grands crus de l'appellation.



Michel Ohayon se lance dans les grands crus

Il y a deux ans et demi, en 2014, Dominique Hébrard, dirigeant de la maison de négoce bordelaise Hébrard, copropriétaire de Château de Francs en Côtes de Francs et de Massaya Winery, au Liban, mais aussi directeur de Château Trianon, grand cru de Saint-Emilion, ouvrait la majorité du capital de ce fleuron de Saint-Emilion à l'investisseur chinois An Enda, notamment propriétaire de la Jin Sha Winery et du Château Kinshab, en Mongolie intérieure (Chine Populaire). Une opération menée par An Enda en partenariat avec businessman français de Hongkong, Marc Castagnet. L'annonce ce lundi de l'entrée majoritaire de la Financière Immobilière Bordelaise (FIB), dont Michel Ohayon est le patron et fondateur, au capital de Château Trianon marque ainsi un virage très net. Selon la base de données societe.com le capital de Château Trianon est de 5 M€, ce qui donne un ordre d'idée de cette opération pour laquelle la FIB a été conseillée par Edmond de Rothschild Corporate Finance (Philippe Flament).

Michel Ohayon, spécialiste de l'immobilier commercial mais aussi de l'hôtellerie de luxe et de la gastronomie, depuis le rachat du Grand Hôtel à Bordeaux (devenu l'Intercontinental Grand Hôtel) à la fin des années 1990, avec l'arrivée il y a quelques mois du chef Gordon Ramsay à la tête du restaurant de l'hôtel le Pressoir d'Argent (2 étoiles), était jusqu'ici absent du monde du vin et fait avec cette opération son entrée dans ce secteur d'activité.

En ce début d'après-midi ni Michel Ohayon ni Dominique Hébrard n'ont pu répondre à nos questions. Avec l'arrivée d'An Enda devait suivre un ambitieux programme d'investissements dans le domaine qui est toujours à l'ordre du jour. En 2013, selon Infogreffe, Château Trianon avait réalisé un chiffre d'affaires supérieur à 500.000 € (la direction ne le communique plus depuis). Dominique Hébrard est conseillé par Hubert de Bouard pour la gestion de ce vignoble.



24/02/2017 08:30:54

De la vigne au vin

De la vigne au vin: des informations sur l'actualité et les mutations du monde du vin

Jean-Louis Piton, vigneron à Apt dans le Vaucluse, est le nouveau président du Conseil permanent de l'Institut national des Appellations d'origine (INAO) pour les cinq prochaines années. Il remplace à ce poste Jean-Charles Arnaud, affineur de Comté à Poligny (Jura), dans le cadre de l'alternance des filières et des régions à la tête de l'organisme qui attribue et gère les appellations d'origine et de qualité en France.

Jean-Louis Piton est vigneron dans les AOC (Appellation d'origine contrôlée) Lubéron et Ventoux et de vin IGP (Indication géographique protégée) Vins de Méditerranée. Il est également arboriculteur et producteur de cerises.

Il a aussi dirigé des caves coopératives et représenté la coopération viticole française au sein du syndicat agricole européen COPA-COGEPA à Bruxelles, tout en siégeant pendant plus de 15 ans au conseil spécialisé vins de FranceAgriMer, l'organisme qui gère les subventions publiques.

Après bien d'autres industriels et hommes d'affaires -- les Français Martin Bouygues, Bernard Arnault ou Jean-Jacques Frey, le Belge Albert Frère, le Suisse Silvio Denz ou le Chinois Jack Ma -- le PDG du Groupe Rapido, Pierre Rousseau, spécialisé dans la fabrication de véhicules de loisirs, camping-cars, mobil-homes et fourgons aménagés, dont la célèbre marque allemande Westfalia, se lance à son tour dans l'aventure viticole avec l'acquisition majoritaire du Château Lafite Carcasset, à Saint-Estèphe (Gironde). Ce domaine d'environ 30 hectares, situé en plein coeur du plateau graveleux de l'appellation Saint-Estèphe, produit du vin depuis 1781. Il était la propriété de la famille de Padirac depuis 1958.

C'est via une filiale de son groupe, Eden Villages, société gérant des campings, que Pierre Rousseau a réalisé l'opération, sans donner d'indication sur le montant de la transaction.

Le groupe hôtelier de La Financière Immobilière Bordelaise, propriétaire notamment du Waldorf Astoria - Hôtel Trianon Palace à Versailles, a acquis la majorité du capital du Château Trianon, en Saint-Emilion, a annoncé le Directeur général du domaine, Dominique Hébrard.



33330 Saint-Emillion
Tél : + 33 (0)5 57 25 34 46
Fax : + 33 (0)5 57 74 45 06
contact@chateau-trianon.fr

www.chateau-trianon.com