

n° 48  
MARS  
AVRIL  
MAI  
2022

C E U X Q U I F O N T L E V I N

# VIGNERON

LES JARDINS  
DE BABYLONE

VIEUX  
TÉLÉGRAPHE

DOMAINES  
DEVILLARD

ENTRETIEN  
HUBERT  
DE BOUARD

## BORDEAUX UNE RÉVOLUTION VITICOLE

Engagé dans une profonde prise de conscience « green », Bordeaux accélère et révolutionne ses pratiques agricoles. De la jeune génération aux commandes des châteaux aux ingénieurs et techniciens, toutes les forces en présence s'investissent pour mettre en œuvre une viticulture vertueuse et écrire les solutions de demain.



PACKET  
PATRICK  
BAUDOIN

TABLE : LA  
GRENOUILLÈRE

Jean-Jacques Dubourdieu dans les vignes de Dolsy-Dalme

L 19054 48 F: 12,00 € - RD



ISSN 2014-2370  
REG. FCB: 02526-0171981104-28052 - BCFE - CAJ 20149

## nature

### HAUT-BAGES LIBÉRAL CERES : LE « NATURE » MÉDOCAIN

Qui a dit que Bordeaux était à la traîne en matière de tendances ? Avec Ceres, un grand cru classé du Médoc propose sa version du vin nature. De quoi éveiller notre curiosité... et réveiller nos papilles.



Ce Ceres fait office de pavé dans la mare tant le vin « nature » est sujet à une certaine dichotomie. D'aucuns jurent, quelle que soit sa qualité, qu'il est bon car incarnant l'idée de pureté, d'écologie, du Bien. Les autres assurent, quelle que soit sa qualité, qu'il est daubé, annihilant toute notion de terroir et renvoyant à l'idée d'impureté, d'écolo-bobo-gaücho, du Mal. Alors l'audace de Claire Villars-Lurton restera de toutes les façons dans les annales. Déjà pionnière en termes de biodynamie pour son grand cru classé en 1855 Château Haut-Bages Libéral, à Pauillac, elle délivre aujourd'hui un vin « nature » extrait de ce vignoble, sur une parcelle en Haut-Médoc.

Par les préjugés évoqués plus haut auxquels le « nature » est suspendu, une dégustation de ce vin nommé Ceres s'imposait à l'aveugle. Et aussi bien un directeur d'un grand cru classé de la Rive gauche qu'une directrice d'un grand cru classé de la Rive droite ont vanté les qualités de ce vin, « sur la pureté du fruit », « sans défaut », « équilibré » mais proche d'un « vin nouveau » compte tenu du millésime - 2020 - et d'une mise en bouteille précoce. Ce 100 % merlot a connu vingt-quatre jours de macération avec un apport de gaz neutre, un inertage à l'azote pour ensuite vivre un élevage de six mois en cuve béton. Ainsi Claire

Villars-Lurton - également propriétaire du Château Ferrière à Margaux - propose-t-elle un « vin naturel bio sans sulfites ajoutés issu de parcelles conduites en agroforesterie et agroécologie ».

Ce haut-médoc est le résultat de la conversion d'une parcelle de 8 hectares sur Vertheuil. « Près de 1000 arbres sont en train d'être plantés, chaque espèce est choisie en fonction de la synergie avec la vigne, des couverts végétaux sont également mis en place pour favoriser la biodiversité, régénérer la vie du sol, séquestrer le carbone dans la terre et ainsi lutter contre le réchauffement climatique », explique la vigneronne au regard pétillant. A été associé à ce projet l'artiste et paysagiste François Houtin pour une étiquette où une liane, la vigne, grimpe dans un arbre.

Soucieuse de toujours repousser les frontières, Claire Villars-Lurton entend élaborer des vins qui sont le reflet de sa philosophie. Avec pour chaque bébé ses particularités, la propriétaire conseillant de déguster Ceres dans les deux ou trois ans à venir. Comprenons qu'il ne jouera pas sur le terrain des vins de garde. Avec son époux, Gonzaque Lurton, propriétaire du Château Durfort-Vivens, ils cultivent la plus grande surface conduite en biodynamie du vignoble bordelais. / JEAN-CHARLES CHAPUZET