



CLAIRE LURTON « NOS SOLS REDEVIENNENT VIVANTS ET APPORTENT DE LA COMPLEXITÉ À NOS VINS ! »

L'image du Bordeaux a été très altérée, après des décennies de pratiques intensives, de négation du terroir. Ayant longtemps considéré l'environnement comme NON PRIORITAIRE une mode passagère, l'interprofession s'est engagée dans une communication à grande échelle avec toute la puissance économique de la région, non négligeable au risque de tutoyer le greenwashing.

Avec la dégustation de la toute nouvelle cuvée « Ceres » 2020 du Château Haut-Bages Libéral, issue d'une parcelle de 8 ha en Haut-Médoc, un vin naturel sans soufre ajouté, l'opportunité nous est donnée de revenir sur l'évolution du Médoc, de Bordeaux, au travers de l'ensemble des pratiques au vignoble concourant à cet objectif.

Claire Lurton et son mari Gonzague, conduisent 140 hectares, la plus grande surface du Bordelais en biodynamie, sur plusieurs propriétés en Médoc : Durfort-Vivens et Ferrière à Margaux, Haut-Bages Libéral en Pauillac...



Remontons à la naissance de la Cuvée Ceres...

C'est une cuvée de 22 000 bouteilles de pur merlot sur un profil aromatique recherché sur le fruit avec un faible pourcentage d'alcool (12°5). Nous l'élevons simplement en cuve béton, sur levains naturels. L'utilisation du terme « sans soufre ajouté » découle d'aucun entrant pendant la fermentation et l'élevage notamment de soufre, même si on peut en retrouver en faible dose car produit par les levures indigènes. Nous protégeons nos vins de l'oxydation sous azote lors de tous les transferts au chai. Ces pratiques exigent un suivi très technique, de nombreuses mesures, et à corriger autrement des inconvénients comme la turbidité en cours d'élevage.

Nous voulons donner avec cette cuvée, une image très jeune de Bordeaux, répondant aux aspirations du consommateur.

Les 30 Ha du Château Haut-Bages Libéral, Grand cru classé deb 1855 à PAUILLAC jouxtent Château Latour avec des vignes sur argilo-calcaire et sur graves profondes. Nous les conduisons en agroécologie et agroforesterie. Sur une parcelle de huit hectares, située en Haut Médoc, nous produisons la cuvée CERES, nous sommes en train de planter 1 000 arbres, tous les quatorze rangs de vigne, avec des espèces choisies pour leur synergie avec la vigne : pêchers, merisiers, pommiers, mûriers, etc... Une mare de 50 mètres carrés permet également de ramener de la biodiversité, y compris les déjections des oiseaux servant de fertilisants naturels à la vigne.

La biodynamie à Bordeaux c'est possible ?

À Bordeaux, les articles sur les résidus de

pesticides ont fait avancer les choses. Sociétalement, l'article de Que Choisir, notamment, a joué son rôle. Dans la région bordelaise, les choses avançaient doucement notamment dans les institutions. Après un temps de déni, une inertie les pratiques évoluent, des crus se convertissent au bio. Avec 20 %, du vignoble certifié en bio sur 20 000 hectares, c'est le plus grand vignoble dans le monde en BIO, ce qui n'est pas neutre.

Permettez-moi de lier nos ambitions environnementales à l'économie. Je perds en volume environ 25 % chaque année, ou une récolte tous les quatre ans par rapport à un vignoble conventionnel. Notre appellation et notre domaine sont bien valorisés et nous pouvons tenir, mais dans les petits bordelais cela peut être dramatique. Si le contexte économique imposé ne change pas, toute conversion peut conduire à la ruine et à l'arrachage.

Nous avons été obligés de mettre en place des couverts végétaux au départ pour pouvoir passer dans les vignes immédiatement après la pluie car en bio on doit traiter plus souvent, certes à doses homéopathiques mais, en multipliant les passages, les engins tassent les sols. Ces couverts ont changé la donne y compris en 2018 avec le mildiou et en 2020 avec la sécheresse. Sur ces millésimes nos vignes se sont bien comportées. Nos sols sont redevenus vivants.

En limitant les engrais chimiques et les labours, avec des sols couverts on fixerait plus de carbone, un atout pour la planète et pour les vins. Il faut également faire appel aux arbres comme notre étiquette, œuvre de François Houtin artiste réputé. En noir et blanc, une vigne grimpe le long d'un vieux

frêne résilient. Plus bas, dans les profondeurs du sol, les racines de l'arbre viennent à la rencontre de celles de la vigne, dans une interaction et un enrichissement mutuel.

Retrouvez-vous ce travail dans l'évolution de vos vins ?

La qualité de nos vins a changé avec des tanins plus complets, une meilleure trame tannique et une plus grande définition de la typicité

Le vin est plein de vie, éclatant, complexe car plus la vigne cherche par elle-même sa nourriture, plus elle produit des métabolismes secondaires qui apportent de la complexité.

