

www.durfort-vivens.com

DURFORT *

TONNELLERIE et CHAIS

DURFORT-VIVENS
LA NOBLESSE
D'UN GRAND
TERROIR

CHÂTEAU
DURFORT
VIVENS

2^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LA NOBLESSE D'UN GRAND TERROIR



Au début du XIV^e siècle, la puissante famille Durfort de Duras fonde une place forte à Margaux dont elle restera propriétaire jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle. Le Château Durfort-Vivens, Margaux 2^{ème} Grand Cru classé en 1855, plante ses racines sur les communes de Margaux, Cantenac et Soussans. En 1937, le Château est racheté par la Société du Château Margaux dont la famille Lurton est alors un des principaux actionnaires. Ce vignoble qui s'étend sur 55 hectares appartient aujourd'hui à Gonzague Lurton qui l'a reçu de son père Lucien en 1992.

Gonzague Lurton, «gentleman-viticulteur», passionné et fier de son héritage, grand défenseur des terroirs vinicoles, est le président de l'appellation Margaux. Quatrième génération de vignerons, il ne cesse de moderniser son exploitation tout en conservant des pratiques de culture traditionnelles dans le respect de l'environnement. Ainsi, matériaux anciens et contemporains se conjuguent dans cuiviers, chais et pièces de réception.

Le vignoble est géré d'une part dans le cadre de l'agriculture intégrée en utilisant des produits de synthèse avec le souci d'un impact environnemental réduit et d'autre part en biodynamie, une méthode d'agriculture biologique qui optimise les défenses naturelles de la plante et tient compte de l'influence astrale sur le végétal. Cette recherche permanente de l'excellence a conduit Gonzague Lurton, conseillé par Jérôme Héranval, directeur du Château, à utiliser les services d'Emmanuel Labergère géobiologiste qui soigne la vigne un peu à la manière d'un rebouteux. Comme le dit Gonzague : *«il murmure à l'oreille des grappes»*



Gonzague Lurton



Emmanuel Labergère « ressent » la vigne et la terre.

Grâce à ce ressenti du «vivant» il détermine la qualité, le potentiel du sol et de la plante, propose des solutions et des idées nouvelles pour restituer un équilibre et permettre à la vigne de produire son meilleur raisin.



*Comme le dit Gonzague :
«il murmure à l'oreille
des grappes»*

Emmanuel Labergère

Sa méthodologie est rigoureuse et précise : son premier travail consiste à faire un état des lieux et à poser un diagnostic. Ce travail se décline essentiellement sur trois supports : le sol, la vigne et les chais. Concernant le sol, il analyse un terroir face à un plan cadastral, il détecte ainsi sur certaines parcelles : les différents terroirs, leur forces et leur faiblesse pour le vin. Il met en évidence les zones révélant des difficultés comme la pollution, les carences, les excès d'eau en surface ou en sous-sol par exemple.

Pour que la vigne s'épanouisse pleinement il faut qu'elle respire la vie : l'eau, la terre et le soleil.

En privilégiant au maximum l'harmonie du sol et de la plante, on élabore un vin authentique, symbole de son terroir. La taille est adaptée à la vigueur du cep ou pied de vigne. Le raisin est ramassé en petits bacs transportés par des camions. Grâce à ce système, les grappes arrivent intactes au cuvier.

Pour ce qui est des chais, Le Château utilise des cuves en bois et en ciment dont la capacité est adaptée à la taille de chaque parcelle. Le travail de précision se poursuit dans les chais où la température et l'humidité sont soigneusement contrôlées. La durée moyenne d'élevage en barriques de chêne est de 18 mois.

Emmanuel Labergère travaille également en se déplaçant autour et à l'intérieur des différents bâtiments afin de proposer des solutions simples pour améliorer et optimiser l'outil technique déjà en place.

En effet, certains matériaux, parfois anciens, peuvent parasiter l'ambiance générale d'un chai. Certaines cuves sont plus appropriées que d'autres à un type de vin ou encore l'emplacement des barriques à l'intérieur d'un chai peut modifier l'élevage et la qualité du vin.



Pour Gonzague Lurton cette méthode de travail complémentaire, apporte une dynamique forte, et permet d'avoir une connaissance encore plus intime de son terroir.

«C'est années après années que nous en ressentirons les bénéfiques, tant au niveau de la santé de notre vignoble que de la qualité des vins pour lesquels nous espérons obtenir une très grande précision aromatique et tannique.»

Cette alliance réussie de la modernité et de la tradition est tout entière au service de la philosophie du Château, *«la recherche constante de l'équilibre entre la Vigne et le Terroir.»*



*Téléchargez le Bulletin Vendanges 2011 sur
www.durfort-vivens.fr*

*Retrouvez le Château Durfort-Vivens
chez les cavistes et sur les meilleures tables de restaurants*



www.durfort-vivens.com

Noblesse d'un grand terroir



CHÂTEAU
DURFORT
VIVENS

2^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

Crédit : www.studio-natignolle.com



CHÂTEAU
DURFORT
VIVENS

Contact Presse

Isabelle Farry

Boite Postale 62
60260 LAMORLAYE

Mob : +33 (0)6 85 16 84 02
Fax : +33 (0)5 57 88 60 60
Email : isabellefarry@durfort-vivens.fr



2^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

3, rue du Général de Gaulle
33460 MARGAUX
infos@durfort-vivens.com
+33 (0)5 57 88 31 02
+33 (0)5 57 88 60 60

www.durfort-vivens.com