

**VENDANGES**

## *Fruit de la* **PASSION**

### **CHÂTEAUX**

Une histoire  
millénaire

### **VIGNOBLE**

L'agroforesterie  
fait son nid

### **EMBOUTEILLAGE**

Chaîne de travail  
chez Rothschild

### **NOTRE INVITÉE**

Lilian Barton-Sartorius :  
un style en héritage

# Château Ferrière est « un laboratoire de curiosité »

Depuis 15 ans, le 3<sup>e</sup> grand cru classé en AOC Margaux est pionnier en matière de biodynamie. Sous l'impulsion de sa propriétaire Claire Villars Lurton, des expériences sont réalisées dans les vignes afin de favoriser un sol vivant.

**Texte :** Mathieu CAURRAZE

**Photos :** Château FERRIÈRE

## Quand vous avez repris la gestion de Château Ferrière en 2000, quel était votre projet pour cette propriété ?

De nombreux chantiers ont été engagés au Château Ferrière. Il faut savoir que j'ai appris la viticulture aux côtés de mon oncle (Jean Merlaut, N.D.L.R.) pendant sept ans, mais je me suis formée sur le tard. À la base j'ai une formation scientifique et c'est au décès de mes parents que mon grand-père (Jacques Merlaut) m'a dit de revenir à Bordeaux pour m'occuper des propriétés. Je me suis projetée dans ce monde-là, que j'ai trouvé passionnant. Cependant, j'ai été frappée par l'utilisation massive des produits phytosanitaires. Dans les années 1990, il y avait énormément de traitements dans la vigne, à tel point qu'il n'y avait plus aucune maladie. C'était effroyable. C'était comme si la vigne était sous antibiotique toute l'année. En 2000, j'ai pris conscience qu'il fallait proposer une autre viticulture. C'est à partir de là que, avec mon mari (Gonzague Lurton, N.D.L.R.), j'ai commencé à m'intéresser à la biodynamie, même si cette démarche était peu courante dans la viticulture. J'ai eu la chance de rencontrer Anne-Claude Leflaive (pionnier de la biodynamie) qui a partagé son expérience avec moi. J'ai pu constater l'évolution incroyable de ses vins. Ma première formation en biodynamie, réalisée en 2006 avec Dominique Massenet, m'a conforté dans l'idée que l'on pouvait cultiver différemment. Et on a fait nos premiers essais en 2008. On a commencé la certification en 2012. On a obtenu la certification Agriculture Biologique en 2015, tandis que celle en biodynamie a été plus longue. On détient les labels Biodyvin et Demeter, que seuls trois grands crus classés ont obtenu, depuis 2018.

## Quelle est votre vision de la biodynamie ?

La destruction des sols date de 4 000 ans avec le labour, qui est une aberration. Les mauvaises pratiques pour le sol se sont aggravées avec la mécanisation. Je ne dis pas qu'il ne faut plus labourer car le sol a besoin de respirer, mais il faut le faire de manière raisonnée. J'ai fait des essais dans des parcelles que je laboure de façon superficielle

seulement tous les trois ans. Je ne coupe même pas l'herbe sous les rangs. Donc on ne travaille quasiment plus les sols pour redonner du vivant. C'est d'ailleurs le problème du bio, qui demande un tiers de passes en plus dans la vigne que le conventionnel, ce qui compacte le sol. En biodynamie, il faut prévenir car on ne peut plus guérir. La vigne doit trouver suffisamment de force pour se défendre au maximum contre les maladies. Mon objectif est d'avoir un sol vivant et une vigne en autosuffisance. C'est encore un rêve car ce n'est absolument pas possible dans les vignes du Médoc. Les sols sont pauvres et il y a une énorme compétition avec 10 000 pieds par hectare, ce qui oblige à amender avec notamment du fumier frais. Aussi, on essaye de ne plus traiter, mais l'utilisation de cuivre est essentielle, notamment quand il pleut. À part un peu de cuivre, on n'a aucun intrant dans la vigne. Dans le chai, c'est la même chose. L'utilisation de soufre est cependant autorisée, mais dans des proportions trois fois moins élevées qu'à la normale. D'ailleurs au lieu de travailler avec des vieilles barriques, qui sont gourmandes en soufre, on utilise désormais des amphores et des cuves en béton. Le passage à la biodynamie nous a obligés à revoir notre façon de travailler. J'essaie de m'inspirer des infusions, de la naturopathie et des plantes. On fait des semis dans les vignes. Pendant longtemps, on a fait l'erreur énorme de ne pas semer des espèces naturelles locales, donc on s'est retrouvé avec des végétaux très compétitifs tels que les chiendents, qui ont puisé toute l'énergie de la vigne. Chaque parcelle a son mélange car chaque pied a sa particularité. On sème des graminées, qui décompactent le sol ou apportent de la paille pour les champignons, qui sont essentiels car, même s'ils s'en nourrissent, ils apportent à la vigne. On sème aussi des légumineuses comme la féverole, qui capte l'azote dans la terre. On fait des semis particuliers là où ça a du mal à prendre, en raison d'un sol compact, par exemple. On fait de la haute couture. On plante également des arbres fruitiers autour de la vigne. Dans les vignes de Merlot en souffrance, notamment en raison de la sécheresse, je plante des arbres. Mais ce n'est pas plus simple car un arbre demande de l'attention. C'est



été, on a dû les irriguer deux fois par semaine. On a aussi créé une mare, que l'on va encore creuser. Mon outil principal est de recréer un écosystème vertueux pour favoriser l'humidité par l'évapotranspiration. En clair, depuis 15 ans, on essaye de réintégrer la biodiversité dans la vigne. On a également pris l'option de travailler seulement avec des sélections massales au lieu des clones qui, développés dans les années 1970-1980, supportent mal la sécheresse. Aussi, on taille la vigne de manière plus douce, ce qui lui donne de la vigueur. Tous les jours, on se donne des devoirs pour aller plus loin.

### **Après 15 ans de pratique, avez-vous atteint vos objectifs ?**

Aujourd'hui, on se rend compte à quel point le sol est vivant avec des millions, voire des milliards d'êtres vivants présents. Plus il y a de biodiversité, plus il y a de combats. Par exemple, dans les terres pauvres en champignons, le pourridié ou le mildiou sont comme des rois. Notre objectif est donc d'avoir un maximum de résilience dans la vigne et de retrouver le bon sens des agriculteurs d'autrefois. C'est le sol vivant et non l'apport de produits, qui donne à manger à la vigne. Un sol qui fonctionne permet à la plante d'avoir tout ce dont elle a besoin.

### **Le Château Ferrière est un immense laboratoire à ciel ouvert...**

Ferrière est l'antenne biodynamique du Médoc. On fait toutes les préparations de biodynamie pour le Mouvement Aquitaine Bio-Dynamique à l'image des 500 (pulvérisations de bouse de corne pour ensemercer le sol en bactéries et champignons) et 501 (pulvérisations de lumière pour favoriser la vigueur végétative). En clair, on fait de la science expérimentale et on passe notre temps à observer. On se rend compte que ça marche. Des grands scientifiques se sont intéressés au sujet et ont constaté que les sols en biodynamie sont jusqu'à 30 fois plus riches en vie du sol qu'en agriculture biologique. Aussi, on reçoit beaucoup de biodynamistes, qu'ils soient dans les huiles essentielles, dans le maraîchage, dans l'élevage... Avec qui on fait des préparations. Dans la viticulture conventionnelle, chacune travaille pour soi. Dans la biodynamie, on se serre tous les coudes et on partage nos expériences. Aussi, on fait des cuvées laboratoires. L'an dernier, on a fait un test avec deux hectares sans cuivre. On a ramassé seulement un hecto/hectare, ce qui représente environ 600 bouteilles de mélange Cabernet/Merlot sans produit chimique. À la fin de la vendange, on a tout de même été obligé de faire un passage en cuivre, sinon on n'avait plus de feuille. Ce n'était peut-être pas la bonne année pour faire cette expérience avec un temps très humide. On n'a pas renouvelé l'expérience, même s'il aurait été intéressant de voir le résultat avec une météo plus favorable, comme cette année. On a aussi créé une cuvée avec un vin nature sans soufre ajouté en agroforesterie. D'autres petites cuvées vont être créées. Du blanc a été planté il y a deux ans et entrera en production l'année prochaine. On a aussi planté des variétés résistantes au gel dans des

parcelles gélives. Château Ferrière est un laboratoire de curiosité et commence à être reconnu pour la biodynamie. À travers tous les chantiers mis en œuvre, on est très expérimentaux et pionniers.

### **La biodynamie est-elle une démarche risquée notamment face aux aléas climatiques ?**

J'ai essayé de ne rien faire dans la vigne et ça a été une catastrophe. J'ai passé six ou sept ans à faire moins de vin, avec un rendement entre 20 et 25 hectos/hectare, et j'ai encore du mal à m'en remettre aujourd'hui. Cette année, je devais avoir un bon rendement et dépasser les 30 hectos/hectare, mais on n'y sera pas, en raison de la sécheresse. À Haut-Bages Libéral, après 10 ans de tests, on arrive à stabiliser la situation depuis 2015 avec de bons rendements, à part l'an dernier, qui a été une année compliquée. En biodynamie, il faut accepter qu'il y ait des accidents tous les trois ou quatre ans. Mais quand ça se répète chaque année, c'est un problème. Donc la biodynamie est risquée, mais aussi très onéreuse. En 20 ans, j'ai triplé mes prix de revient. Avant, j'avais besoin d'une personne pour 4 hectares, aujourd'hui il m'en faut une pour 2 hectares. Entre Ferrière et La Gurgue, quatre chauffeurs sont nécessaires au printemps pour être très réactif. Il faut donc beaucoup de main-d'œuvre. La seule économie réalisée, c'est sur les produits phytosanitaires. La biodynamie ne pourra pas toucher tout le monde car beaucoup ne peuvent pas se permettre de perdre leur récolte. Cette démarche est réservée aux gens très impliqués et qui ne sont pas forcément là pour faire de l'argent. Après le changement climatique, je le vois d'un bon œil.

### **Ne regrettez-vous pas certains choix ?**

Je reconnais avoir fait des erreurs, mais le principal est de s'en relever et d'apprendre. Depuis 15 ans, j'apprends beaucoup. Le matin, je suis contente de me lever car je sais qu'il y aura de nouvelles expériences. J'ai de nouvelles idées chaque jour et on se remet sans cesse en question.

### **La biodynamie est parfois critiquée. Comment l'expliquez-vous ?**

On voit du changement, notamment chez les jeunes qui sont plus engagés. Comme peu de viticulteurs sont en biodynamie, c'est difficile à comprendre pour ceux qui ne sont pas dans cette démarche. Aussi mon budget phyto est passé de 10 000 euros par hectare à 300 euros en 15 ans, donc je n'intéresse plus les fabricants de produits phytosanitaires. Pendant longtemps, l'industrie pharmaceutique, qui utilise la molécule active des plantes pour créer ses produits et faire du profit, a essayé de nous interdire d'utiliser les plantes. Aujourd'hui, les fabricants de produits de biocontrôle cherchent à déstabiliser en voulant interdire le cuivre, qui est pourtant utilisé de façon homéopathique avec des microdoses. Il y a quinze ans, quand on s'est lancé dans la biodynamie, on était considéré comme de plus mauvais vigneron. On nous disait que nos vignes étaient

mal entretenues car il ne fallait pas une herbe dans les parcelles. Aujourd'hui, le fait d'avoir de l'herbe dans les vignes, ça commence à être accepté. La biodynamie avance tout doucement, notamment auprès de la jeune génération qui s'intéresse aux couverts végétaux, aux haies, à la biodiversité. Plantons des arbres, gardons de l'herbe dans nos vignes, soyons générateurs de captation de carbone.

### **Comment le savoir-faire humain sublime-t-il le terroir de Château Ferrière ?**

En biodynamie, le savoir-faire humain est très important. Ce qui a été un peu compliqué au départ, c'était de convaincre le personnel, car en biodynamie, on change de viticulture. Il faut être présent dans la vigne tout le temps, y compris le week-end, notamment au printemps. C'est un travail de sacerdoce. Il faut une équipe dévouée à ça. Gérard Fenouillet (directeur de production de Château Ferrière, N.D.L.R.) avait un peu de mal avec cette démarche, au début. Aujourd'hui, il faut que je le freine. Cette mutation a dû se faire avec l'intervention d'experts extérieurs qui ont accompagné mon équipe. On est aussi aidé par des ingénieurs car le but est d'aller au bout des essais que l'on réalise. Si sortir les collaborateurs de leur zone de confort a été compliqué, ils ont aujourd'hui pris goût à l'expérimentation. On est dans une vraie famille de la biodynamie.

### **Est-ce que la biodynamie a changé le goût et la structure de vos vins ?**

Complètement. Comme la vigne est plus en harmonie avec l'environnement, ses fruits sont plus aboutis. Ça se ressent dans les vins, qui sont plus vivants et expressifs. En bouche, on a une énergie, de l'élégance, de la pureté, de la complexité et une qualité tanique que l'on ne retrouve pas dans le bio. Comme disait Alain Moueix, on rétrécit avec le bio et on élargit avec la biodynamie. On ne sait pas trop l'analyser au niveau scientifique. Les résultats de la biodynamie sont là, puisque nos vins sont très bien notés.

### **Quels sont les objectifs futurs pour Château Ferrière ?**

On va poursuivre les expérimentations au niveau du vignoble. L'idée est de continuer à s'améliorer et de peaufiner. L'objectif est d'arriver à faire un élevage sans apport de soufre pour avoir des vins plus sur le fruit et modernes. Je veux des vins sans austérité, mais aussi pouvant être bus immédiatement si le client le désire. L'année prochaine, on va agrandir le chai pour mettre la vingtaine d'amphores, dont nous disposons et créer 6 cuves bétons supplémentaires. On aura un cuvier alternatif semi-enterré. Enfin, je veux continuer à travailler avec mes collaborateurs pour qu'ils soient complètement impliqués et heureux de travailler ici.

