

Viager et Nue-propriété  
y avez-vous pensé ?

Expert depuis 1964

VIAGER  
EUROPE  
Cabinet Daubry

Conseiller proche de chez vous  
05 54 07 17 66  
www.viager-europe.com



# Élisabeth Borne, Première ministre

Hier, Élisabeth Borne était accueillie par Jean Castex sur le parvis de Matignon, pour la passation de pouvoir. LUDOVIC MARIN / AFP

La ministre du Travail a été nommée hier à Matignon par Emmanuel Macron, en remplacement de Jean Castex

Elle est la deuxième femme à accéder à ce poste, trente ans après Édith Cresson

Issue de la gauche, elle a fait adopter la réforme de la SNCF et celle de l'assurance chômage lors du premier quinquennat

Pages 2 à 4

## FOOTBALL / GIRONDINS DE BORDEAUX

### Les conséquences d'une saison noire

Avenir du stade Matmut, réduction du nombre de salariés au Haillan... Quelles seront les conséquences de la descente quasi-actée en Ligue 2 ?

Pages 13-14 et 30

## VITICULTURE/MARGAUX

Au château Ferrière, des pionniers de la biodynamie

Pages 34-35

## 75<sup>e</sup> FESTIVAL DE CANNES

La planète cinéma fait son grand retour sur les marches p. 6

R 20319 41560 1.30€ - 0517



ARCHIVES THIERRY DAVID / « SUD OUEST »

## Spécial Jeux

100 pages de mots fléchés, croisés, codés, mélangés.

Des sudokus, des quiz et des tests...

8 pages spéciales training mental.

100 pages

3€50 En vente chez votre marchand de journaux



MAGAZINE

SUD  
OUEST

Dans la limite des stocks disponibles.



# Le Château Ferrière cultive sa corne

Au château Ferrière (AOC Margaux), pionnier de la biodynamie, on a déterré des cornes de vache remplies de bouse. La pâte obtenue sera pulvérisée dans les vignes



**César Compadre**  
c.compadre@sudouest.fr

En arrivant au château Ferrière, cru classé 1855 en AOC Margaux, il fallait, la semaine dernière, laisser de côté ses idées conventionnelles et accepter de rentrer dans un monde alternatif : celui de la biodynamie. Dans le parc de ce domaine de 35 hectares de vigne, du personnel, fourche à la main, déterre plus de 500 cornes de vaches enfouies six mois plus tôt avec de la bouse à l'intérieur. Elles sont ensuite amenées sur une table, puis vidées de ce qui est deve-

Éclat aromatique, fruité du vin et énergie en bouche sont au rendez-vous

nu - après maturation - une espèce de pâte noire bien malléable appelée bouse de corne. Les cornes seront lavées, puis rangées pour une prochaine fois.

« Grâce à la biodynamie, nos vins sont meilleurs et mieux notés. Je suis de formation scientifique et c'est sérieux. Je veux produire propre et laisser une terre saine à mes enfants. » Claire Villars Lurton, la propriétaire, est une pionnière de ce mode de culture surprenant mais pourtant bien ancré en Gironde et ailleurs. Dans de grands crus (Pontet Canet, Palmer, La Marzelle, Climens, Jean

## BIODYNAMIE

La biodynamie est une agriculture théorisée au début du XX<sup>e</sup> siècle par le philosophe et scientifique autrichien Rudolf Steiner. Pour lui, « elle cherche à saisir la nature profonde de la terre, des plantes et des animaux pour travailler en les respectant ». En France, seulement quelques centaines de propriétés viticoles sont certifiées en biodynamie, dont 72 en Gironde. Demeter est l'organisme certificateur pour toutes les cultures ; en viticulture, on trouve aussi Biodyvin. Leurs logos sont sur les étiquettes. Il faut être d'abord certifié bio avant de prétendre à la biodynamie. Cette pratique s'appuie sur deux piliers : la prise en compte des rythmes cosmiques pour toutes les étapes de travail, et des préparations (ou tisanes) à pulvériser au sol ou sur la végétation. C'est la bouse de corne (dites préparation 500), la silice de corne (501) ou des décoctions de plantes (ortie, pissenlit, camomille, valériane...).

Faure, Mazères, La Lagune, Haut Bergey) et des domaines moins connus mais qui ont leur réputation (Maison Blanche, Grand Launay, Cazebonne).

## Sols vivants

Nicolas Jamin, titulaire du diplôme national d'œnologie (DNO), s'en est fait une spécialité. Avec sa société Vigne vivante, il est consultant pour une douzaine de châteaux. « La bouse de corne - un véritable concentré de micro-organismes - une fois brassée dans de l'eau, sera pulvérisée au sol en faibles quantités. Avec de nombreux bienfaits : vie du sol stimulée, texture assouplie de la terre et moins de tendance au compactage, une meilleure gestion de l'eau. Nous avons



Enterrées à l'automne, les cornes contenant de la bouse de vache ont été déterrées la semaine dernière au château Ferrière (Margaux). LAURENT THEILLET/« SUD OUEST »

des méthodes de travail établies. »

Dans la même veine, et ce même jour à Ferrière, l'expert a enfoui dans le parc du château - « un sol qui vit » - d'autres cornes mais avec cette fois du quartz brouillé à l'intérieur. Déterré à l'automne prochain, il deviendra de la silice de corne. « Elle sera appliquée cette fois-ci sur le feuillage. Pour stimuler la croissance du cep de ma-

nière harmonieuse et obtenir de bons raisins », complète ce membre actif de l'Association Aquitaine Biodynamie, la branche locale du Mouvement de l'Agriculture biodynamique (MABD), basé à Colmar (68) et référence en la matière. « Nombre de résultats scientifiques attestent de l'apport de la biodynamie. »

Autre titulaire du DNO, Alexandre Beaumont, adjoint

au directeur technique de Ferrière, y est sensible depuis une quinzaine d'années. « Le pied de vigne se sent mieux et exprime son terroir. Éclat aromatique, fraîcheur du vin et énergie en bouche sont au rendez-vous. » En ajoutant que « c'est le résultat d'un tout, en symbiose avec l'agroforesterie et des couverts végétaux, techniques que nous pratiquons ». Un tout qui connaît parfois des ratés, ici

## ÉCHOS DU VIGNOBLE



ARCHIVES CLAUDE PETIT/« SUD OUEST »

**Jacques Lurton, nouveau président de l'AOC Pessac-Léognan**

**NOMINATION** Jacques Lurton, à la tête des Vignobles André-Lurton, est le nouveau président de l'AOC Pessac-Léognan (1 880 hectares, 70 domaines) et ce en remplacement de Philibert Perrin (château Carbonnieux). Œnologue, il a vinifié dans le monde entier avant de revenir à Bordeaux pour présider le groupe fondé par son père André, décédé en 2019. Le groupe possède 300 hecta-

res dans cette AOC prestigieuse, avec des noms comme Couhins-Lurton, La Louvière, Cruzeau et Rochemorin. Jacques Lurton préside une AOC pour la création de laquelle - c'était en 1987 - son père s'était beaucoup investi (se séparant alors de l'AOC Graves) et dont il a été président pendant dix-huit ans.

**Jérôme Aguirre chez Mouton Cadet**

**NÉGOCE** Le Basque Jérôme Aguirre intègre le staff du négociant Baron Philippe de Rothschild (basé à Pauillac, en Gironde) en qualité de directeur des vins Mouton Cadet. Cette marque est réalisée en achetant des lots à des viticulteurs et des coopératives avec un contrat et un suivi technique. Jérôme Aguirre est en charge du pilotage de cet approvisionnement et doit porter la marque Mouton Cadet en France et

à l'international. Ce professionnel a travaillé précédemment, en Gironde, au château Reignac, aux Vignobles Péré-Vergé puis aux Vignobles K, dans le Libournais.

**Les meilleurs de l'Entre-deux-Mers**



ARCHIVES LAURENT THEILLET/« SUD OUEST »

**TOP VIN** L'AOC Entre-deux-Mers, qui ne produit que du blanc sec (1 700 hectares), dévoile tous les ans, depuis 2006, un classement dénommé Top Vin. Les vins vain-

queurs sont dégustés lors des manifestations de promotion et de communication de l'AOC. Pour cette année 2022 et sur 63 candidats, ils sont 20 lauréats (sur millésime 2021). Parmi eux, des habitués, comme Thieuley (photo), Les Arromans, Landereau, La Freynelle, La Lande de Taleyran, Tour de Mirambeau ou Haut-Garriga. Mais aussi des outsiders comme Haut d'Arzac, Vignol ou Chantelouve.  
www.vinsentredeuxmers.com

**Le palmarès de Castillon Côtes de Bordeaux**

**SÉLECTION** Pour la cinquième année, l'AOC Castillon Côtes de Bordeaux a mené une sélection pour déterminer les vins qui seront servis lors des opérations officielles. Elle a été faite à Paris par un jury composé de professionnels et de journalistes.

Sur 56 échantillons, six ont été retenus, sur les millésimes 2018 et 2019. Les vainqueurs sont les châteaux Beynat, Grimon, Gonzague Maurice, Blanzac, Moulin de Clotte et Alcée.

**Vinexposium organise un colloque technique**

**ENJEUX** Dans le cadre de la Bordeaux Wine Week (16 au 26 juin), Vinexposium organisera, les 20 et 21 juin, un colloque sur « Les enjeux pour la filière vin et spiritueux à l'horizon 2030 ». Au menu, l'avenir des grands vins, les habitudes de consommation, l'impact du changement climatique, l'agroécologie et l'e-commerce. En parallèle, la société proposera Vinexpo Meetings : des rencontres entre producteurs et acheteurs venus du monde entier. Elles doivent avoir lieu au H 14, sur les quais de Bordeaux.



# d'abondance



comme ailleurs, avec des pertes sérieuses de récolte les années de forte pression de mildioux.

## Éclat des vins

Cette matinée à Ferrière avait pour but de fournir des produits aux vignerons intéressés. À l'heure de se séparer, Benoît Jousot-Dubien, qui vient de s'installer (Domaine Les Terres Dubien, 3 hectares en Nord-Médoc) ramène son petit pot de terre. « Je suis en conversion, ça va faire du bien à mes vignes.

Cela ne me dérange pas de ne pas tout comprendre aujourd'hui à la biodynamie. Comme les vignerons conventionnels, on en apprend tous les jours. »

Habitant aussi en Nord-Médoc le jeune Maxime Hosteing relève le pari d'ouvrir une cave spécialisée en vins bio et biodynamiques chez lui, à Saint-Germain d'Esteuil. « Je suis venu apprendre pour mieux expliquer ces techniques à mes clients. J'aime ce lien avec la nature et je voudrais en être un ambassadeur. »

## LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE



### Château Corconnac 2018 AOC Haut-Médoc

Patiemment, la famille Pairault s'est fait, depuis 1990, une place dans le vignoble médocain. Elle est aujourd'hui à la tête de trois domaines : en AOC Saint-Julien, Teynac (12,5 ha morcelés en 37 parcelles !), et Les Ormes (1,5 ha) et en Haut-Médoc, Corconnac (8,5 ha, certifiés en Haute Valeur environnementale). Dans son millésime 2018 – très bien coté dans la région –, ce dernier est un digne représentant du Médoc, structure et générosité au rendez-vous. Assemblage merlot (65 %) et cabernet sauvignon (35 %), élevage soigné et de la personnalité dans le verre. Évidemment, ce rouge peut être gardé quelques années en cave. Corconnac propose aussi un blanc sec plein de vie et d'onctuosité.

C. C.

Tél. 05 56 59 93 04. Prix : 17 euros.

# Femmes au foyer, l'histoire de ces femmes sacrifiées

« L'Histoire oubliée des femmes au foyer », diffusé ce soir, retrace la vie et les tourments intimes de ces femmes qui ont sacrifié leur vie pour leur foyer

La genèse de ce documentaire est très explicite. La réalisatrice Michèle Dominici découvre, il y a quelques années, le journal que sa mère a tenu lorsqu'elle était jeune fille. Et chose étonnante, dès son mariage, les pages restent vierges. Pourquoi donc ? La mère explique à sa fille en quelques mots extrêmement forts : « Après, ce n'était plus intéressant. » Alors qu'elle était diplômée de Sciences Po et licenciée en droit, tout à coup, elle décide de laisser filer sa future carrière professionnelle.

« L'Histoire oubliée des femmes au foyer » raconte comment, à l'issue de la Seconde Guerre mondiale, les femmes de la nouvelle classe moyenne ont « choisi » de vouer leur vie à leur foyer, en restant au domicile familial pour s'occuper de la maison, des enfants, permettre à leur mari de faire carrière.

## Un sujet jamais abordé

Ce mode de vie est alors présenté comme une promesse d'accomplissement personnel pour des générations entières de jeunes filles, convaincues de la noblesse de leur mission. Ces femmes au foyer apparaissent même à la télévision, dans des reportages, des feuilletons, des films et des publicités. où elles sont censées incarner ces « ravissantes idiotes » dédiées au bonheur familial. Souvent, même, on parle à leur place.

Malgré des recherches approfondies, Michèle Dominici s'est vite aperçue qu'aucune étude n'avait été consacrée à ces femmes, oubliées, sacrifiées sur l'autel du bien-être familial. Avec son équipe, elle a collecté des récits particulièrement riches d'anonymes de mères au foyer, françaises, allemandes et anglaises, mariées entre 1945 et 1970. Elles racontent les mêmes choses : déception, ennui, mal-être, déprime et absence temps pour elles. Piégées dans la répétition de tâches ménagères sans fin, confrontées à l'ingrati-



Préparer les repas pour sa famille, faire le ménage, s'occuper des enfants, un métier à plein temps pas reconnu. SQUAWK

tude de leur entourage, leurs témoignages sont émouvants.

Que pouvaient-elles faire ? S'opposer au système ? Elles n'en ont pas eu le temps. Car, au moment même où elles devaient, dans leur propre vie, affronter le départ de leurs enfants devenus adultes et l'usure de leur couple, la société avait changé et, du jour au lendemain, elles devenaient des « ringardes ».

## Hommage subtil

Il faudra attendre la fin du XX<sup>e</sup> siècle pour voir les choses évoluer à force de manifestations et de luttes : émancipation de la tutelle de leur mari, accès à la contraception, à l'avortement et à une carrière professionnelle. L'image de la femme au foyer n'a pas disparu avec les conquêtes sociales féminines.

Ce documentaire rend hommage, avec un mélange subtil

de films, d'archives familiales, d'images de télévision, à ces femmes qui se sont effacées pour le bonheur de leur maison. Dans ces histoires, cha-

Chacun reconnaîtra une mère, une grand-mère, une arrière-grand-mère dont l'invisibilité sociale a marqué tout une époque

cun d'entre nous reconnaîtra une mère, une grand-mère, une arrière-grand-mère dont l'invisibilité sociale a marqué tout une époque. Un film qui touchera le cœur de nombreuses générations, partout dans notre pays.

Jean-Michel Selva

Ce soir, sur Arte, à 20 h 55.

## Le prof de philo de France 2 reprend du service

L'enseignant en philosophie aux méthodes peu communes interprété par Charlie Dupont revient sur France 2 demain avec la deuxième saison de « La Faute à Rousseau »

Benjamin Rousseau rempile pour une deuxième saison. Comme dans les épisodes précédents, le héros de « La Faute à Rousseau » a toujours des difficultés avec son fils Théo et, sa relation amoureuse avec Stéphanie, la prof d'anglais est dans l'impasse. Dans cette deuxième saison, Rousseau va tout faire pour convaincre la jeune femme de lui laisser une chance. Et on connaît son inventivité infinie.

Cette année scolaire, Benjamin Rousseau va devoir aider, comme à son habitude, des élèves en détresse : Zoé n'assume pas ses actes, Léna est née garçon mais souhaite changer de sexe, Inès est enceinte un peu trop tôt...

Et bien sûr, il s'appuie sur les notions de philosophie pour

amener ces adolescents à réfléchir. Avec eux, au fil des situations, il va aborder les thèmes de la responsabilité, du destin, de l'autorité, de la famille et de la guerre avec ses méthodes toujours aussi peu conventionnelles.

« La Faute à Rousseau » est toujours pleine de bons sentiments, les problèmes des uns et des autres se résolvent toujours, mais les « happy ends » ne font-ils pas du bien ?

J.-M. S.

Six épisodes à voir à raison de deux par semaines, le mercredi à 21 h 10 et 22 h 05 sur France 2.

Benjamin Rousseau est interprété par Charlie Dupont. JEAN-PHILIPPE BALTEL

