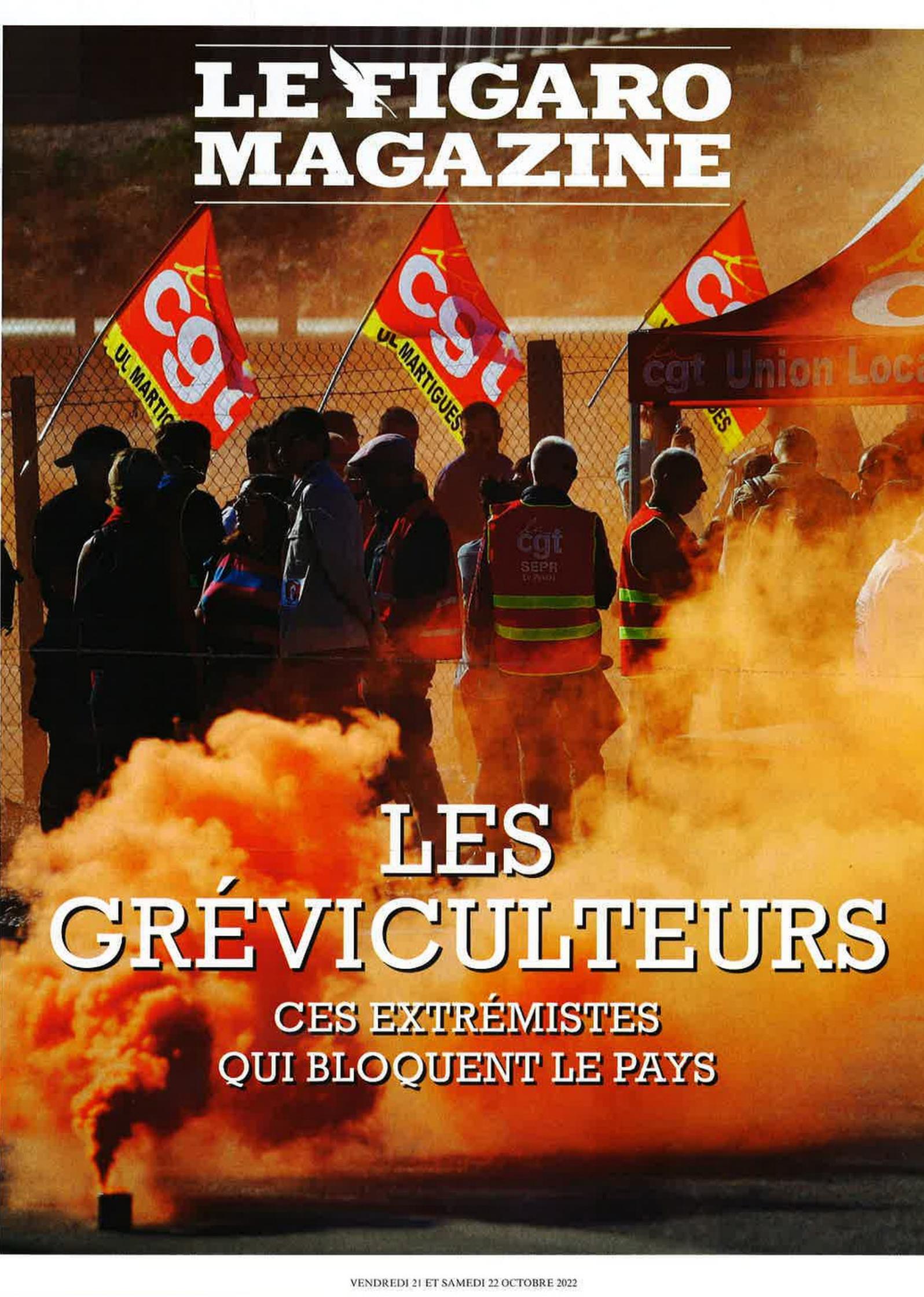


**LE FIGARO
MAGAZINE**



**LES
GRÉVICULTEURS**

**CES EXTRÉMISTES
QUI BLOQUENT LE PAYS**

Expérience DURFORT-VIVENS OU L'HISTOIRE D'UNE CONVERSION

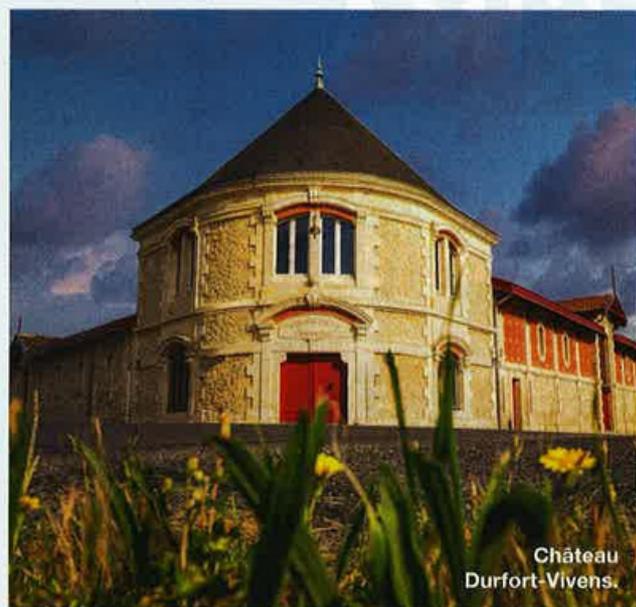
*Biodynamie, utilisation d'amphores
et de jarres, cuvées parcellaires...
Le second cru classé de Margaux
s'est remis en question
pour faire honneur à son rang.*

Frédéric Durand-Bazin

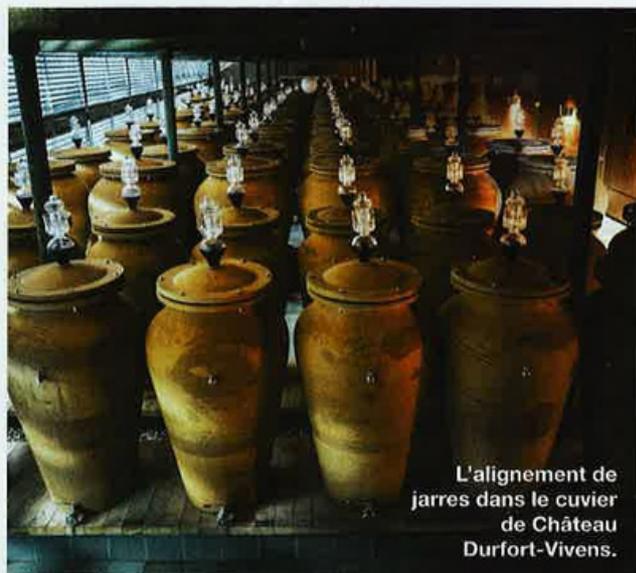
Lorsque Lucien Lurton décide, en 1992, de transmettre à ses dix enfants l'ensemble de ses propriétés acquises au cours des décennies précédentes, il demande à chacun d'entre eux d'écrire sur un papier leurs trois choix. Gonzague, qui ne jure que par le second cru classé de Margaux, y inscrira : 1) Durfort-Vivens ; 2) je ne travaillerai jamais dans le monde viticole ; 3) je ne travaillerai jamais dans le monde viticole. Il aura, bien sûr, gain de cause et prend cette année-là la direction de ce château qui, en dépit de son rang, apparaît avant tout comme un diamant brut nécessitant d'être poli. La propriété de 55 hectares, plantée majoritairement en cabernet sauvignon, ne jouit pas, à cette époque, d'une grande réputation. Robert Parker, le critique américain bien connu, écrit même dans son guide des vins de Bordeaux : « *Il serait temps que Gonzague Lurton [...] prenne conscience que nous sommes au XXI^e siècle, à une époque où le marché tient davantage compte de la qualité que du pedigree d'un vin.* » On a connu meilleur compliment !

LE PLUS GRAND CHAI DE JARRES AU MONDE

Mais quoi qu'en pense alors le sieur Parker, Gonzague s'est mis en ordre de marche pour avancer. « *Je trouvais que mes vins manquaient un peu de matière en milieu de bouche, jusqu'à ce que je rencontre Alain Moueix, qui pratiquait depuis 2002 la biodynamie à Fonroque (Saint-Émilion), explique-t-il. Il m'a alors convié à une dégustation des vins de Biodyvin (association regroupant des producteurs en biodynamie), et tous les vins que j'y ai dégustés possédaient ce caractère que je recherchais.* » Gonzague Lurton décide ainsi de se lancer, à raison de 10 hectares en 2009, 20 en 2010 et la totalité en 2012. En 2016, il est doublement certifié bio et Demeter. Mais il veut aller encore plus loin et commence à s'intéresser, l'année suivante, à la vinification en amphores, un contenant qui, selon Gonzague Lurton, permet d'élever le vin avec les avantages de la barrique (microporosité) tout en conservant la pureté du fruit. *Et cela nous permet de baisser drastiquement nos doses de soufre, de l'ordre d'un tiers de moins que ce que la biodynamie autorise.* En 2019, l'amphore



Château
Durfort-Vivens.



L'alignement de
jarres dans le cuvier
de Château
Durfort-Vivens.

entre massivement dans la confection du vin, à hauteur d'un tiers de la production. Le chai dédié, qui comporte 180 jarres, est même aujourd'hui le plus grand du monde. *La jarre favorise une approche plus délicate, où les arômes sont préservés. Mais elle est complémentaire à la barrique, qui reste indispensable.* »

C'est également avec ce millésime 2019 que Durfort-Vivens lance sa nouvelle (et sans doute pas dernière) révolution : l'abandon du second vin, au profit de cuvées parcellaires. Celles-ci sont issues de terroirs clairement identifiés à la dégustation depuis 2014, et dont le style s'affirme millésime après millésime. « *Chacune de nos cuvées parcellaires incarne une caractéristique de notre grand vin* », souligne Gonzague Lurton. C'est ainsi que sont désormais produites trois nouvelles cuvées, qui viennent remplacer le second vin : Les Plantes, issue des jeunes vignes, Le Plateau, pour les parcelles situées à Soussans, et Le Hameau, pour celles situées à Cantenac. De quoi comprendre les différents terroirs qui composent Durfort-Vivens. ■

Margaux 2019

LA GRANDE DÉGUSTATION

L'équipe du Figaro Vin a passé en revue les cuvées de l'appellation.

CHÂTEAU MARGAUX (1^{ER} CRU CLASSÉ)

Un nez soyeux et élégant de fruits grisants (mûre, quetsche), souligné par une complexité saline d'olives noires et de romarin, des notes d'orange et de rose séchée. Doté d'une grâce majestueuse, un vin ciselé en bouche, aux tanins extrêmement fondants, derrière lesquels on décèle des notes subtiles d'épices, et une finale de moka (dégusté en janvier 2022).
Prix : 978 € (*Millesima.fr*)
Note Le Figaro : 98/100

CHÂTEAU PALMER (3^E CRU CLASSÉ)

Le bouquet est d'un raffinement gothique : sombre, mystérieux, intense et délicat, avec des notes de fruits rouges et noirs, de moka légèrement torréfié. En bouche, le vin est doux et fondant, ample, juteux et velouté. Il est doté d'une texture soyeuse, avec des tanins fondus et racés. Voilà un vin inspirant, de méditation.
Prix : 330 € (*Millesima.fr*)
Note Le Figaro : 98/100

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC (2^E CRU CLASSÉ)

Le nez est enchanteur, telle une nymphe des bois. Il nous ravit avec ses notes de cuir, de fleurs séchées et de petits fruits rouges frais. Quelle majesté en bouche. Il se montre limpide et caressant, sa rondeur ne masquant pas sa fraîcheur. Un vin de grande race, virevoltant et dansant.
Prix : 62 € (*Lavignery.fr*)
Note Le Figaro : 97/100

CHÂTEAU RAUZAN- SÉGLA (2^E CRU CLASSÉ)

Le bouquet de fruits rouges et de baies noires qui exhale du verre donne envie d'y plonger son nez et de profiter de cet instant, de partir à la

Plusieurs propriétaires et directeurs de Margaux réunis à Château Margaux à l'occasion du dossier du « Figaro Magazine ».



découverte de ces notes de pétales de roses après la pluie et de moka. En bouche, le vin se montre à la fois juteux, sapide et duveteux. Sa texture est très margalaise.

Prix : 114 € (*Millesima.fr*)
Note Le Figaro : 96/100

CHÂTEAU DURFORT- VIVENS (2^E CRU CLASSÉ)

Le nez offre un bouquet éblouissant de fruits rouges

frais, de bigarreau, de mûre. En bouche, le vin prolonge cette émotion avec un jus racé, caressant, savoureux, tout en velours et en précision. Un vrai vin d'émotion, vibrant et charmeur.

Prix : 65 € (*Millesima.fr*)
Note Le Figaro : 95,5/100

CHÂTEAU D'ISSAN (3^E CRU CLASSÉ)

Un vin frais qui danse dans

les narines avec son bouquet de roses, de coupe de fruits rouges, de tarte aux myrtilles. Délicieux en bouche, il se montre salivant, juteux, séveux et dynamique, noble et pur. Les tanins sont élégants et fondus.

Prix : 65 € (*Vinatis.com*)
Note Le Figaro : 95/100

CHÂTEAU LASCOMBES (2^E CRU CLASSÉ)

Un très beau nez voluptueux aux notes de fruits noirs, d'épices douces, de moka légèrement torréfié. La bouche est élégante, souple et pleine de peps. Les tanins sont friands.

Prix : 76 € (*Wineandco.com*)
Note Le Figaro : 95/100

CHÂTEAU GISOURS (3^E CRU CLASSÉ)

Un nez enveloppant, hédoniste, monumental aux notes d'ardoise, de fruits rouges frais, de vanille, de romarin et de pruneau, avec quelques touches de moka. Très élégant en dépit d'une concentration et d'une densité impressionnantes. La bouche est racée, élégante, juteuse et tendue, avec beaucoup de sève.

Prix : 66 € (*Millesima.fr*)
Note Le Figaro : 94,5/100

CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY (3^E CRU CLASSÉ)

Le nez est plutôt massif avec ses notes fraîches de fruits rouges, d'épices, de poivre, des touches de vanille et de moka. Cette impression se prolonge en bouche avec son fruité intense, contrebalancé par une fraîcheur qui donne au vin une belle énergie.

Prix : 70 € (*Chateaurinternet.com*)
Note Le Figaro : 94/100

CHÂTEAU FERRIÈRE (3^E CRU CLASSÉ)

Un nez vivant, excitant, de fruits rouges sauvages, →