CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2ÈME GRAND CRU CLASSÉ DE 1855, MARGAUX

CHATEAU DURFORT-VIVENS
-MARGAUX-

Si l'on veut parler du Château Durfort-Vivens, il faut d'abord commencer par la famille Lurton. Lucien ainsi que ses frères et sœurs, représente la 3ème génération de Lurton dans le vin à Bordeaux. Avec son épouse, ils auront 10 enfants, et avec eux naîtra ce souhait de transmission.
Dans l'après-guerre, les années 1950-1960, la crise économique frappe fort, nombre de propriétés bordelaises s'effondrent et sont au bord de la faillite. Pour couronner le tout, l'industrie du bâtiment rachète les sols de façon massive pour une transformation en gravats, puis en béton.

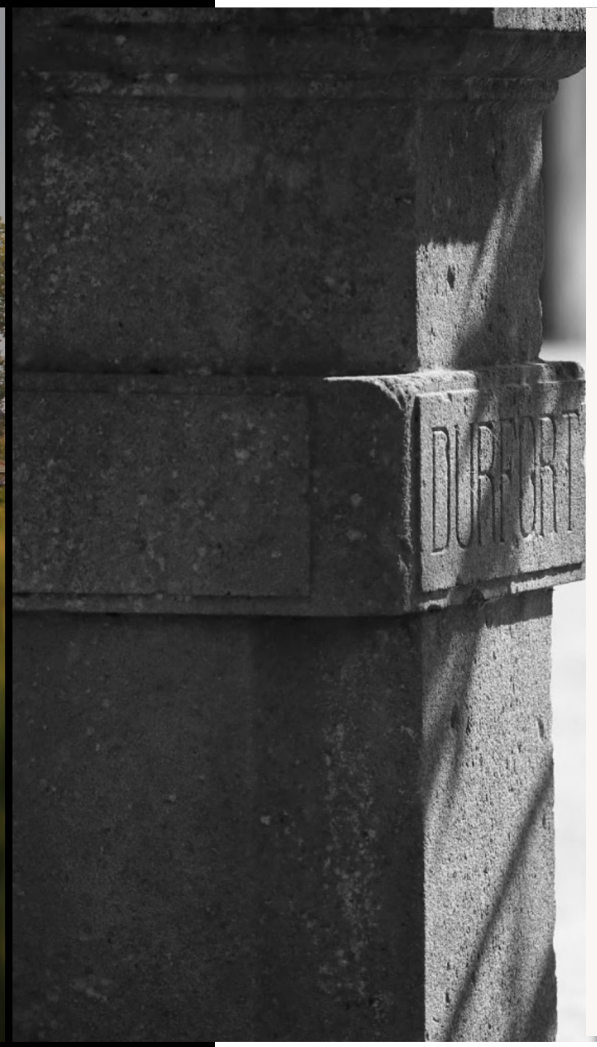
Lucien Lurton va alors devenir le fervent défenseur du terroir et ainsi protéger ce patrimoine médocain. Il rachète successivement les propriétés qui vont constituer ainsi son héritage. Ce dernier sera divisé entre ses enfants.

Gonzague, son 2ème plus jeune fils, héritera en 1992 du Château Durfort-Vivens, 2nd Cru Classé de 1855 à Margaux.
Il prendra en main le château et ses infrastructures jusqu'alors inexploitées. Il lui faudra ainsi 3 ans pour doter ce diamant brut d'un outil technique à sa hauteur.
Pour le vignoble, Gonzague étudiera la géologie de ses sols afin d'optimiser le parcellaire. Le style du vin gagnera ainsi en précision comme en harmonie.

Gonzague peut alors prendre son envol et le Château Durfort-Vivens 1995, son premier grand millésime continue de marquer les esprits.

- PROPRIÉTAIRE : GONZAGUE LURTON (ISSU D'UNE DES FAMILLES LES PLUS RENOMMÉES DANS LE VIN À BORDEAUX)
- 2ND GRAND CRU CLASSÉ DE 1855, À MARGAUX
- CERTIFIÉS PAR DEUX LABELS BIO & BIODYNAMIE : AB ET DEMETER

- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 65 HECTARES
- SOL : GRAVES PROFONDES DU QUATERNAIRE DONT LA MATRICE VARIE DU SABLEUX À L'ARGILEUX
- CÉPAGES : 90% CABERNET SAUVIGNON, 8% MERLOT, 2% CABERNET FRANC
- VINS : CHÂTEAU DURFORT-VIVENS, LES PARCELLES DE DURFORT-VIVENS (LES PLANTES, LE PLATEAU, LE HAMEAU), LA NATURE, LE BLANC DE NOIR.



Durfort-Vivens commence d'abord comme une histoire de cape et d'épée puisque le Château est un relais de chasse du 14ème siècle, appartenant aux chevaliers Durfort de Duras. C'est seulement au 17ème siècle que le Château deviendra une propriété viticole.
En 1787, Thomas Jefferson, 3ème président des Etats-Unis, verra la beauté des vins du Château Durfort-Vivens et placera ce dernier juste après les Châteaux Lafite, Latour et Margaux. Cette position non officielle sera néanmoins confortée par le classement de 1855, où le Château Durfort-Vivens sera hissé au 2nd rang.

Malheureusement en 1937, le Château Margaux rachète Durfort-Vivens et les infrastructures se détériorent peu à peu.
En 1961, c'est Lucien Lurton qui acquiert la propriété mais du fait du manque d'installations, il produira les vins de Durfort-Vivens au sein du Château Brane-Cantenac dont il est également propriétaire. Il utilisera les mêmes codes graphiques pour les deux Châteaux, ainsi l'identité visuelle du Château Durfort-Vivens se perdra.

En 1992, Gonzague hérite de son père à l'âge de 26 ans. Il est alors le plus jeune propriétaire exploitant de Grand Cru Classé de 1855. Il décide ainsi de redorer l'image du Château Durfort-Vivens et donc de reconstruire les infrastructures pour retrouver sa position de 2nd Cru Classé.

GONZAGUE EST SINGULIER.
IL HÉRITERA DU CHÂTEAU DURFORT-VIVENS NON PAS PAR OBLIGATION MAIS PAR CHOIX. EN EFFET CHACUN DES ENFANTS DE LUCIEN LURTON DEVRA INSCRIRE 3 SOUHAITS AU MOMENT DE LA SUCCESSION AFIN DE DIVISER LES CHÂTEAUX. DU HAUT DE SES 26 ANS, GONZAGUE ÉCRIRA SUR SA LISTE:

1ER CHOIX : DURFORT-VIVENS
2ÈME ET 3ÈME CHOIX : DURFORT-VIVENS OU RIEN !

IMAGINEZ L'AUDACE !

Stimulé par le défi et le potentiel de la propriété, il hérite donc du Château Durfort-Vivens en 1992 et a pour ambition de retrouver son niveau de 2ème Grand Cru Classé. Il se lance un challenge, celui de faire différemment que les Bordeaux de ces années 1990, se mettant parfois à dos les critiques les plus renommés. Il a de l'ambition et tracera son sillon à contre-courant des autres propriétés qui ont pourtant une notoriété bien installée.
L'héritage est cependant moins reluisant que ce qu'il n'y paraît, puisqu'il hérite en même temps du manque d'infrastructures et de la notoriété oubliée du Château. Il va chercher le style Durfort-Vivens.
A cette époque, le style bordelais dans les années 2000 est un vin charpenté, qui manque selon Gonzague, de pureté. Il va donc prendre un risque supplémentaire lui permettant selon lui d'atteindre à la fois cette pureté mais aussi une belle structure.

En 2009, il commence la conversion vers la biodynamie, convaincu également que cette démarche lui permettra de retrouver l'essence même du terroir qu'il a toujours recherchée. Gonzague restera déterminé, en dépit des risques sanitaires liés au climat bordelais bien humide et parfois au détriment de meilleurs rendements et de sécurisation financière.
Au fur et à mesure des années, la qualité des vins du Château Durfort-Vivens ne cessera de gagner en éclat et en précision.

En 2016, contre toute attente de son entourage bordelais, il obtient d'un coup les 2 certifications bio et biodynamie et place le Château Dufort-Vivens en tant que 1er Cru Classé de Margaux doublement certifié.
Désormais, il souhaite consolider le statut acquis en 1855 en maintenant la qualité de 2nd du Château Durfort-Vivens, patrimoine qu'il transmettra à l'avenir à ses 3 enfants.

GONZAGUE ET SON ÉPOUSE, CLAIRE VILLARS-LURTON, DÉTIENNENT À CE JOUR LA PLUS GRANDE SUPERFICIE DE VIGNOBLE CONDUITE EN BIODYNAMIE DANS LA RÉGION BORDELAISE.

LEOPOLD VALENTIN, DIRECTEUR TECHNIQUE

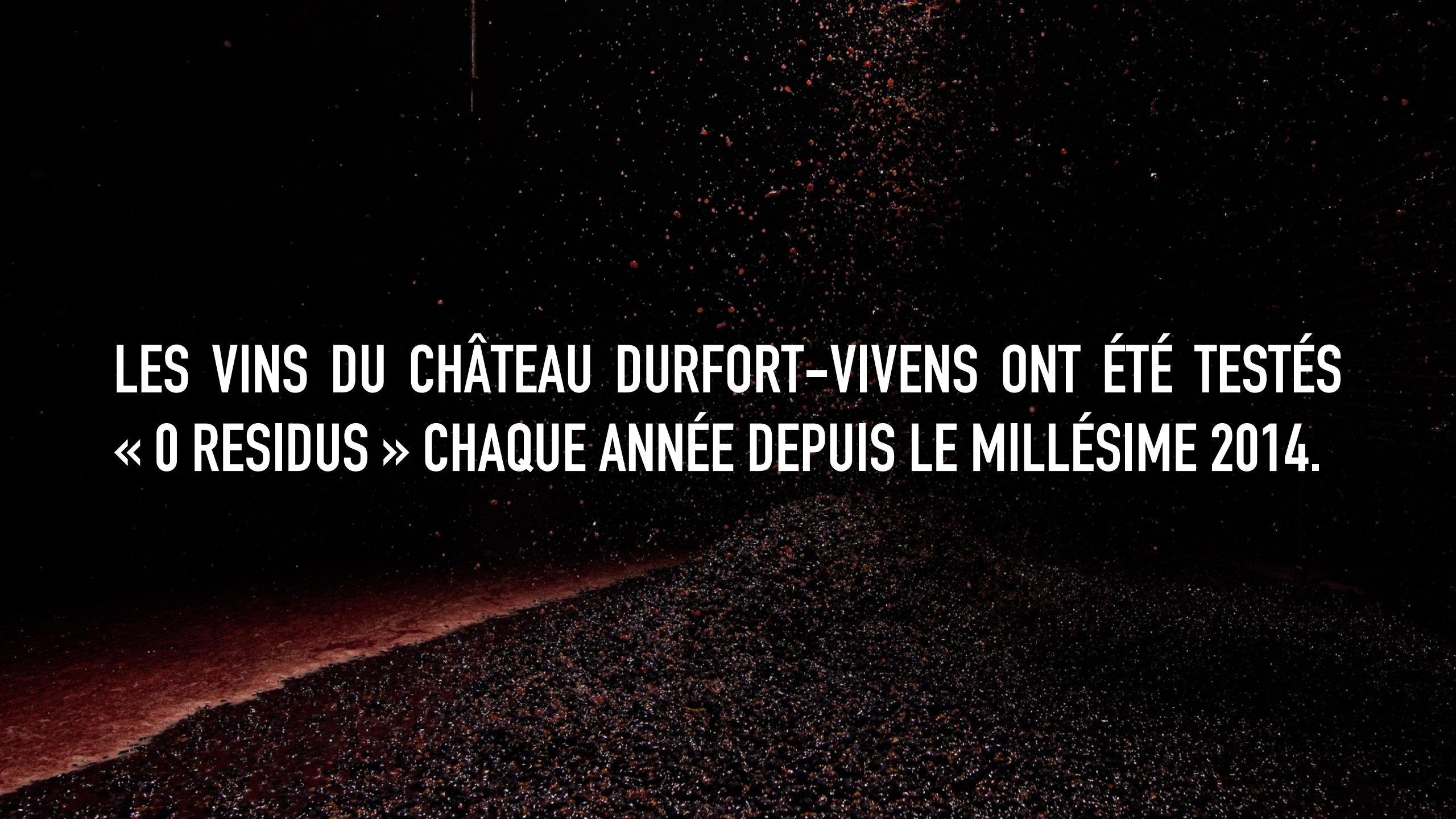
Léopold est le Directeur Technique de Durfort-Vivens. Il est un peu son Géo trouve-tout aussi. Inventif et ingénieux, il cherche les solutions pour atteindre ses ambitions. Léopold travaille avec précision, tout est cousu main. Son objectif est de révéler la pureté de Durfort-Vivens et il a fait de ce dernier un vin précis. De l'artisanat sans artifices.

Quand Léopold prend son rôle au sein de Durfort-Vivens, il est jeune, et doit pourtant accompagner Gonzague dans cette quête précise du style de Durfort-Vivens. Il relèvera le défi de la biodynamie dès ses débuts au Château. Léopold prendra à cœur de revoir complètement le processus de production pour réduire au strict minimum l'intervention humaine.

Le jeune homme d'origine charentaise sera poussé encore davantage dans ses retranchements avec le souhait de Gonzague Lurton de créer un vin sans soufre ajouté. Son esprit créatif trouvera la solution dans un contenant plus adapté, permettant une micro-oxydation et ainsi une quantité réduite voire nulle de SO2.
Le millésime 2018 passera toutes les étapes de production dans ce nouveau contenant : l'amphore en terre cuite.

Aujourd'hui et grâce aux recherches de Léopold, les amphores font partie inéluctablement de l'élevage des vins du Château Durfort-Vivens. Ces mêmes amphores, ont fait naître « La Nature », vin sans soufre ajouté, le 1er de l'appellation Margaux.

LE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS DÉTIENT LE PLUS GRAND CHAI D'AMPHORES AU MONDE EN VOLUME.

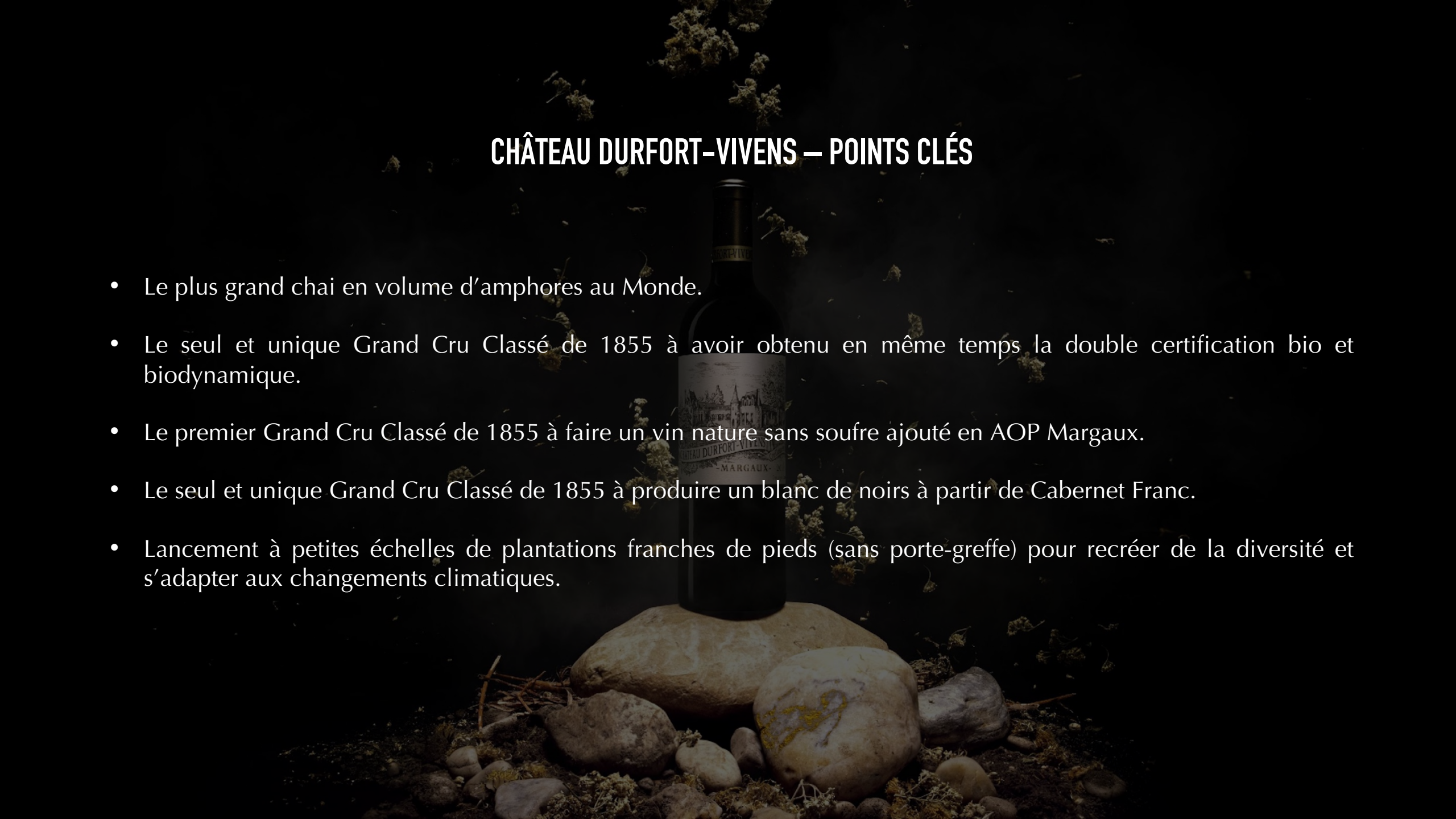


LES VINS DU CHÂTEAU DURFORT-VIVENS ONT ÉTÉ TESTÉS « 0 RESIDUS » CHAQUE ANNÉE DEPUIS LE MILLÉSIME 2014.

LE MILLÉSIME 1844 DU CHÂTEAU DURFORT-VIVENS SE VENDRA PLUS CHER QUE SES PAIRS PARMI LES CHATEAUX LAFITE-ROTSCHILD, LATOUR ET MARGAUX.

CHATEAU DURFORT-VIVENS
-MARGAUX-

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS – POINTS CLÉS



- Le plus grand chai en volume d'amphores au Monde.
- Le seul et unique Grand Cru Classé de 1855 à avoir obtenu en même temps la double certification bio et biodynamique.
- Le premier Grand Cru Classé de 1855 à faire un vin nature sans soufre ajouté en AOP Margaux.
- Le seul et unique Grand Cru Classé de 1855 à produire un blanc de noirs à partir de Cabernet Franc.
- Lancement à petites échelles de plantations franches de pieds (sans porte-greffe) pour recréer de la diversité et s'adapter aux changements climatiques.