

# CHÂTEAU FERRIERE

3<sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ DE 1855, MARGAUX



*de Classe*  
CHATEAU  
FERRIERE

CHATEAU  
FERRIERE  
GRAND CRU CLASSE  
MARGAUX  
CLAIRE VILLARS LURTON

- PROPRIÉTAIRE : CLAIRE VILLARS-LURTON (2<sup>ÈME</sup> GÉNÉRATION DE FEMMES PROPRIÉTAIRES)
- 3<sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ DE 1855 À MARGAUX
- 3 LABELS BIO & BIODYNAMIE: AB, DEMETER & BIODYVIN





- **SUPERFICIE DU VIGNOBLES : 24 HECTARES**
- **SOL : GRAVES PROFONDES SUR MARNES CALCAIRE**
- **CÉPAGES: 61% CABERNET SAUVIGNON, 26% MERLOT, 2% CABERNET FRANC, 11% PETIT VERDOT**
- **VINS : CHÂTEAU FERRIÈRE, LES REMPARTS DE FERRIÈRE**



## HISTOIRE DU CHÂTEAU

Pour mieux comprendre les origines de la propriété, projetez-vous à la veille de la Révolution Française à Bordeaux, lorsque « les aristocrates du bouchon » étaient alors les maîtres du monde.

A cette époque, Bordeaux est la troisième ville du Royaume de France et son premier port. La ville est d'ailleurs surnommée « Porte de l'Occident ». Grâce aux spéculations des vignobles et au grand commerce colonial, le port de la lune s'enivre d'argent facile.

Profitant de cet âge d'or portuaire, la famille Ferrière prend ses quartiers au 70 Quai des Chartrons et devient l'un des acteurs les plus réputés du courtage en commerce maritime. Les descendants de cette famille jouiront d'une forte influence dans tous les domaines : Conseiller du Roi, Premier Consul, Membre de l'Académie des Beaux-Arts, Directeur de la Chambre de Commerce, Maire de Bordeaux...

Afin de briller encore plus haut au sein de cette élite, la famille Ferrière acquiert à la fin du XVIIème siècle une propriété viticole au cœur du vignoble de Margaux et lui donnera son nom. La classification qualitative des Châteaux en 1855 érigée sous l'Empereur Napoléon III pour l'Exposition Universelle de Paris ne fera qu'accentuer ce phénomène. Le Château Ferrière fera alors la grande fierté de ses propriétaires en obtenant le 3ème rang.

Progressivement, la famille Ferrière comme la plupart des grandes familles bordelaises, a vu leur prestige social s'amoindrir.

Il faut attendre la fin des années 1980, l'arrivée de nouveaux propriétaires, la famille Merlaut pour que le Château Ferrière retrouve sa splendeur d'antan. « Demeurer familial aussi longtemps que possible » telle pourrait être alors la devise du Château Ferrière.





**CLAIRE AVAIT L'HABITUDE DE COURIR DANS SON VIGNOBLE, JUSQU'À CE QU'ELLE RÉALISE QUE L'AIR QU'ELLE RESPIRE N'ÉTAIT PAS SAIN.**

**CELA A ÉTÉ UN VÉRITABLE DÉCLIC POUR CONVERTIR LE VIGNOBLE DU CHÂTEAU FERRIÈRE À UNE VITICULTURE ÉCOLOGIQUE.**



Dotée d'une détermination et d'une ténacité sans faille, Claire est une battante. Et il en faut du tempérament pour se frayer un chemin dans le monde du vin... Dans la lignée de sa mère Bernadette, Claire impose son style en tant que femme viticultrice de la région bordelaise.

Elle est armée pour le défi et va ainsi s'atteler avec dévotion à redorer le blason du Château Ferrière.

Née d'une famille de viticulteurs, Claire ne se destinait pourtant pas à la gestion d'une propriété viticole. Elle vivait à Paris et préparait un doctorat en physique appliquée à l'archéologie. Au décès accidentel de ses parents en 1992, Claire abandonne alors ses études et rejoint son grand-père Jacques Merlaut pour continuer l'œuvre de sa mère. Claire s'est donc inscrite à la faculté d'œnologie de Bordeaux. Elle se plonge dans l'univers des vins de Bordeaux, tout en gérant en parallèle les différentes propriétés de sa famille. Entre autres, certaines propriétés comme le Château Chasse-Spleen ont déjà une notoriété bien installée et Claire aime les challenges !

Quand en 2000, les propriétés du groupe Merlaut ont été réparties entre les membres de la famille, Claire prend légitimement les rênes des Châteaux Ferrière, Haut-Bages Libéral et La Gurgue. Tout juste âgée de 32 ans, la propriétaire va se consacrer à corps perdu dans une reconquête de notoriété et de performance du Château Ferrière. Elle va ainsi repenser l'intégralité de la chaîne de production en renouant avec une viticulture vertueuse, en réintégrant la biodiversité tout en bannissant l'utilisation de produits chimiques. Ce qui l'amènera naturellement à convertir puis certifier en biodynamie le vignoble ainsi que les vins du Château Ferrière. La propriété deviendra le 2<sup>ème</sup> Cru Classé de 1855 certifié en bio en 2015 puis en biodynamie par Biodyvin en 2018.

Grâce à un travail acharné, Claire a su redonner au Château Ferrière la légitimité de son rang de 3<sup>ème</sup> Cru Classé. Dans la lignée des grandes figures du vin au sein de la famille Merlaut, Claire est incontestablement à la hauteur de son patrimoine familial.



AYANT REPRIS LE FLAMBEAU DE SA MÈRE BERNADETTE,

**CLAIRE EST AINSI ISSUE DE LA 2ÈME  
GÉNÉRATION DE FEMME  
PROPRIÉTAIRE**

DE CRU CLASSÉ DE 1855.

## GERARD FENOUILLET, DIRECTEUR TECHNIQUE DU CHÂTEAU FERRIÈRE

A l'âge de 20 ans, Gérard était loin d'imaginer qu'en intégrant le Château Chasse-Spleen comme ouvrier de chai, il consacrerait toute sa carrière à ses propriétaires, la famille Merlaut. En 1978, Jacques Merlaut acquiert le Château La Gurgue pour en confier les rênes à son unique fille Bernadette. Gérard saisit alors l'opportunité de rejoindre la nouvelle équipe technique de ce cru de 10 hectares idéalement situé au cœur du vignoble de Margaux. Doté d'un caractère débrouillard et volontaire, le jeune homme y fait ses armes et gravit petit à petit les échelons...

Dorénavant considéré comme membre de la famille, Gérard poursuit son ascension aux côtés cette fois-ci de Claire, la fille de Bernadette. La jeune propriétaire n'a que 32 ans lorsqu'elle prend la gestion du Château Ferrière, un 3<sup>ème</sup> Cru Classé de Margaux. Elle peut alors compter sur les connaissances et l'expérience technique de Gérard. Ensemble, ils vont former une équipe de choc : Claire a de l'énergie à revendre, quant à Gérard, il est dévoué à l'amélioration perpétuelle du vin. Nommé au rang de directeur de production en 1995, Gérard s'est imposé naturellement comme le garant et la mémoire du style du Château Ferrière. Claire souhaite révolutionner le travail à la vigne comme au chai en introduisant les pratiques de la biodynamie. De nature pragmatique, le directeur d'exploitation a tout simplement besoin d'expérimenter pour adhérer à ce nouveau projet. Ce passage à la viticulture bio puis biodynamique est un vrai défi pour lui. Le réseau sera son meilleur allié et lui permettra de se former rapidement.

Quelques mois après le début de la conversion en biodynamie du Château Ferrière, Gérard souhaite renforcer l'équipe technique en recrutant un responsable de la biodynamie. Son choix va naturellement se porter vers l'un de ses protégés : Alexandre Beaumont. Aussi complémentaires que complices, Alexandre réveillera le vignoble lorsque Gérard sublimerà le vin. A eux deux, ils vont décrocher la certification en bio du Château Ferrière en 2015 puis celle en biodynamie en 2018. Ensemble, ils iront jusqu'à fédérer et prépareront les propriétés viticoles sensibles à ces pratiques en devenant l'antenne pour le Mouvement Aquitaine Bio-Dynamique.

## PRATIQUES DE LA BIODYNAMIE

Claire transmettra à ses enfants un vignoble sain. Tel est son objectif. « On ne peut pas parler constamment du terroir sans faire quelque chose pour le protéger ». Ayant pris conscience du terroir d'exception du Château Ferrière, Claire souhaite le préserver et le rendre durable, grâce aux méthodes de la biodynamie et d'agroécologie.

Cette façon de cultiver la vigne et de vinifier le vin au Château Ferrière est pourtant loin d'être une évidence de prime abord. Par sa proximité avec l'Océan Atlantique, la région bordelaise hérite d'un climat maritime et de ce fait très humide. Chaque année, il faut redoubler d'ingéniosité pour faire reculer le mildiou, cette maladie de la vigne est en effet la principale responsable de la baisse des rendements d'une propriété viticole.

Former les équipes à la vigne comme au chai à une nouvelle manière de penser et de pratiquer, les fédérer à ce projet ambitieux, considéré comme ésotérique pour certains, tout en leur faisant accepter un nouveau rythme lunaire et planétaire dicté par Dame Nature... Le défi était de taille pour Claire comme pour Gérard, le directeur de production du Château Ferrière. Alors que seulement 5% de la surface agricole de la région bordelaise est en bio, Claire et Gérard accomplissent la prouesse de convertir l'intégralité du vignoble en bio puis en biodynamie. Ils décrocheront la certification bio en 2015, puis celle de la biodynamie en 2018. Le Château Ferrière devient alors le 2<sup>ème</sup> Cru Classé de 1855 à être certifié en bio par Agrocert et en biodynamie par Biodyvin.

Progressivement, l'équipe technique s'épanouit dans cette recherche constante de l'équilibre. Ils iront même jusqu'à rendre la propriété complètement autonome pour ses préparations biodynamiques.

Inexorablement, ce mode de culture et de vinification en biodynamie inspire et suscite des vocations dans l'entourage avoisinant la propriété. Le Château Ferrière devient alors l'antenne médocaine du Mouvement de l'Agriculture BioDynamique (MABD) et anime des rassemblement 6 fois par an à la propriété.

---



**A CE JOUR, CLAIRE ET SON ÉPOUX — GONZAGUE  
LURTON — DÉTIENNENT LA PLUS GRANDE SUPERFICIE  
DE VIGNOBLE CONDUITE EN BIODYNAMIE DE LA RÉGION  
BORDELAISE.**

*de Classe*  
CHATEAU  
FERRIERE

CHATEAU  
FERRIERE  
GRAND CRU CLASSE  
MARGAUX  
CLAIRE VILLARS LURTON

## CHÂTEAU FERRIÈRE – POINTS CLÉS

- Le Château Ferrière est le 2ème cru classé de 1855 certifié en bio par Agrocert et en biodynamie par l'organisme Biodyvin
- Ayant repris le flambeau de sa mère Bernadette, Claire est ainsi issue de la 2ème génération de femme propriétaire de cru classé de 1855.
- Le Château Ferrière est l'antenne médocaine du Mouvement Aquitaine BioDynamique (MABD). Gérard et Alexandre de l'équipe technique soutiennent ainsi les propriétés viticoles en conversion bio en les fédérant et préparant aux méthodes de la biodynamie.
- La propriété est en complète autonomie sur ses préparations en biodynamie
- Patrimoine unique de diversité massale: 7 hectares du vignoble, comprenant les 4 cépages de cabernet-sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot, datent de 1954 soit un tiers des vignes de la propriété.

