CHÂTEAU FERRIERE

3ÈME GRAND CRU CLASSÉ DE 1855, MARGAUX

Château
Ferrière
Château
Ferrière
Grand Cru Classé
Margaux
Claire Villars Lurton

PROPRIÉTAIRE : CLAIRE VILLARS-LURTON (2ÈME GÉNÉRATION DE FEMMES PROPRIÉTAIRES)

3ÈME GRAND CRU CLASSÉ DE 1855 À MARGAUX

3 LABELS BIO & BIODYNAMIE: AB, DEMETER & BIODYVIN

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 3eme 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.

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 FERRIERE, LES REMPARTS DE FERRIERE, INSPIRATION

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 FERRIERE 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. 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 2ème 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 3ème 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.

CHARLES DE RAVINEL, DIRECTEUR TECHNIQUE DU CHÂTEAU FERRIERE

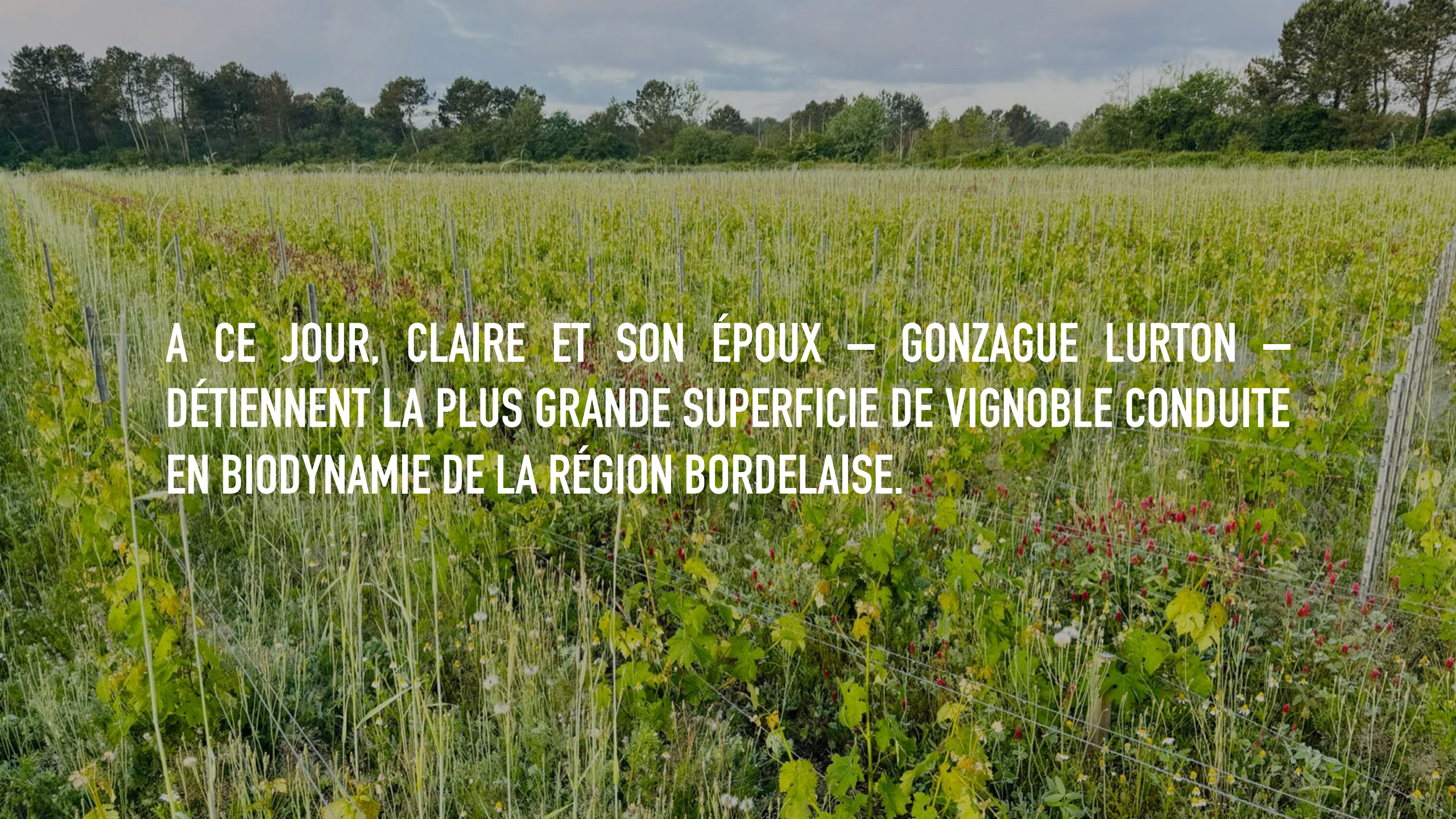
Originaire des Vosges et élevé dans un domaine agricole familial, Charles développe très tôt un attachement particulier à la terre et au vivant.
Dans les années 1990, il arrive à Bordeaux, animé par la volonté de s'immerger dans la viticulture et les vins de Bordeaux, profondément ancrés dans sa culture familiale.
Diplômé d'un BTS Viticulture-Œnologie et du Diplôme National d'Œnologie de Bordeaux, il approfondit ses compétences et cultive une sensibilité particulière aux questions environnementales et aux pratiques d'agriculture biologique.
En 2004, il rejoint le Château Brane-Cantenac en tant que Responsable Vignoble. Pendant dix ans, il y affine son approche de la viticulture de précision et apprend, au contact des équipes de vignerons, à tirer le meilleur de chaque terroir.
Désireux d'appréhender la gestion globale d'une exploitation viticole, il poursuit ensuite sa carrière en tant que Directeur Général au Château La Lagune en 2014, puis au Château Camarsac en 2018.
Animé par une forte exigence et une passion qu'il sait transmettre aux équipes, il s'attache avec humilité à sublimer les terroirs sur lesquels il s'investit avec ses collaborateurs.
Son expérience au sein de propriétés aux réalités économiques et aux contextes viticoles variés lui apporte souplesse, réactivité et ouverture d'esprit pour s'adapter aux évolutions du secteur, tout en demeurant fidèle au respect du vivant et à la noblesse de chaque produit.
Attaché à son approche humaniste et pragmatique de la viticulture, il rejoint en 2025 le Château Ferrière aux côtés de Claire Villars-Lurton. Porté par une passion intacte et un souci constant d'excellence, il s'investit pleinement auprès des équipes pour faire progresser ce Grand Cru Classé et accompagner son évolution vers une viticulture toujours plus vivante, durable et expressive de son terroir.

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, 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 de 1978 à 2025.
Alors que seulement 5% de la surface agricole de la région bordelaise est en bio à la fin des années 2000, 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 par Demeter et 2019 par Biodyvin. Le Château Ferrière devient alors le 2ème 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 2 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.

Château
Ferrière
Château
Ferrière
Grand Cru Classé
Margaux
Claire Villars Lurton

CHÂTEAU FERRIÈRE – POINTS CLÉS

- Le Château Ferriere est le 2eme 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 Ferriere est l'antenne médocaine du Mouvement Aquitaine BioDynamique (MABD). Charles 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: 40% du vignoble, comprenant les 4 cépages de cabernet-sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot, datent de 1954.