

le festin

DÉCOUVERTES & PATRIMOINES EN NOUVELLE-AQUITAINE

Histoires de familles

Makhila basque la relève

■âteau de Commarque

Encore collectif d'architectes

Cadets de Gascogne

Mauriac mère et fils

Marinette et Henri Cueco

Au pays des cagots

MEDIATHEQUE D'ANDERNOS



7 0 0 6 2 5 7 6 6

R 28068 - 132 - F : 19 €



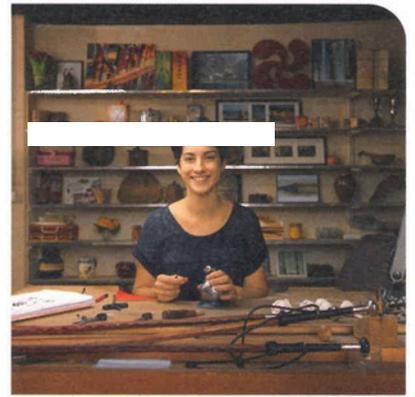
5 782806 819006 0 132 0



Sommaire

- 16 Deux-Sèvres
Noce poitevine ou Le retour des épousés au logis
- 20 Gironde
À la lumière de Claire François Mauriac et sa mère
- 26 Pays basque
Les Ainciart Bergara Une histoire basque et de makhila
- 32 Charente
La dynastie de Lazare Weiller Industriel éclairé et mécène généreux
- 38 Gironde
Jean Bataille, fin lettreur
- 40 Béarn / Landes / Lot-et-Garonne
Des cadets aux mousquetaires L'excellence militaire gasconne
- 48 Corrèze
Henri et Marinette Cueco Destins croisés
- 54 Charente-Maritime
Présumé coupable L'affaire Guyonnet, expert contre expert
- 56 Creuse
Épingles, bravade et poule blanche Rites et coutumes du mariage en Creuse
- 62 Haute-Vienne
Main basse sur Le vol rocambolesque du reliquaire d'Ambazac
- 64 Dordogne
Le château de Commarque Héritage d'humanité
- 70 Gironde
Montaigne et La Boétie, une amitié indicible ?
- 74 Deux-Sèvres
La grève emblématique des ouvrières de Cerizay
- 80 Gironde
Chaigneau et Bichon Le mariage au service de l'industrie navale





- Haute-Vienne
86 **Jean-Charles de Castelbajac**
Inspirations limousines
- Landes / Béarn
92 **Les cagots, histoire d'une discrimination**
- Pays basque
96 **Marianoko Etchea, il était une maison**
- Charente-Maritime
102 **À La Rochelle, les huguenots**
dans la guerre de course
- Lot-et-Garonne
108 **Lucienne Deguilhem ou la résistance**
de solidarité
- Béarn
110 **Le Collectif Encore, bâtisseur des possibles**
- Vienne
116 **Radegonde, la sainte poitevine qui résista**
à son destin de reine
- Gironde
122 **Claire Villars-Lurton**
Héritière et pionnière
- Lot-et-Garonne
126 **La terrine de Nérac**
- Charente
130 **L'école Mario-Roustan à Angoulême**
- Gironde
132 **Le chai Cantenac Brown**

A photograph of Claire Villars-Lurton, a woman with curly grey hair, wearing a purple and white patterned dress. She is standing on a balcony with a black metal railing, surrounded by lush green plants. Behind her is a doorway with a decorative glass panel. The background wall is light-colored with some texture.

Claire Villars-Lurton

Héritière et pionnière

Désignée « vigneronne de l'année 2024 » par la *Revue du vin de France*, la Médocaine Claire Villars-Lurton est une pionnière de la biodynamie en viticulture. Portrait.

— JACQUES RIPOCHE,
journaliste

« Vous me dites si je parle trop vite. » Le débit est rapide, en effet. Il est à l'image de cette vigneronne hyperactive distinguée « Vigneronne de l'année 2024 » par la *Revue du vin de France*, un magazine de référence dans le monde viticole. La récompense met en lumière le travail de Clai. _ Villars-Lurton, qui œuvre depuis 30 ans à la tête de propriétés familiales prestigieuses du Médoc : Château Ferrière (grand cru classé de Margaux), Château Haut-Bages Libéral (grand cru classé de Pauillac), Château La Gurgue (Margaux). Elle promeut aussi une cheffe d'entreprise au parcours singulier : à la fois héritière et pionnière.

Claire Villars-Lurton à Château Haut-Bages Libéral.



Jacques Merlaut, le grand-père de Claire, a constitué à partir des années 1960 un petit empire dans le Médoc, acquérant Gruaud Larose, Chasse-Spleen, Haut-Bages Libéral, Ferrière, La Gurgue ou Ginestet... Claire Villars-Lurton est arrivée sur le domaine en 1993, à la mort de ses parents.

Succession précipitée

Fin 1992, un événement tragique, la disparition de ses parents dans un accident de montagne, la plonge brutalement dans le monde actif du vin auquel elle n'était pas vraiment préparée. Étudiante, Claire Villars vivait alors à Paris, occupée par un doctorat de physique appliquée à... l'archéologie, une activité assez éloignée de la culture de la vigne, même si elle a à voir avec le sol et le sous-sol. « Mon grand-père m'a dit : il faut que tu reviennes, on a besoin de toi. » Du jour au lendemain elle franchit le pas. Début janvier 1993, Claire Villars s'installe dans le bureau de sa mère et, malgré le deuil, se fait un devoir d'honorer toutes les séances de dégustation que celle-ci avait programmées avant son décès.

Car sa mère, Bernadette, née Merlaut, était déjà la gérante de ces domaines, ce qui n'était pas si courant pour une femme dans les années 1980-1990 : « Je représente la troisième génération familiale, mais la deuxième génération de femmes en tant que patronne », avance-t-elle fièrement. Au sommet de la pyramide trône la figure tutélaire du grand-père, Jacques Merlaut,

décédé en 2008 à l'âge de 97 ans. Ce négociant en vins d'Afrique du Nord, à la tête du groupe Taillan (du nom de son épouse), va se constituer, à partir des années 1960, un petit empire dans le Médoc à coups d'acquisitions aussi bien dans la production que dans le négoce : Gruaud Larose, Chasse-Spleen, Haut-Bages Libéral, Ferrière, La Gurgue, Ginestet...

Femme au milieu des hommes

Claire Villars-Lurton voue un souvenir ému et reconnaissant à l'aïeul qui l'a accompagnée à ses débuts : « Il me consacrait exclusivement tous ses jeudis. C'était un visionnaire. » À lui la bienveillance et les grands principes. Pour l'enseignement des contraintes du quotidien, la tâche, plus ingrate, était dévolue à ses oncles, en particulier Jean Merlaut : « Jean était particulièrement exigeant, il ne me faisait pas de cadeau. » Mais c'est ce qu'elle souhaitait : « Je voulais tout savoir, du travail de la vigne à la lecture d'un bilan. » L'école familiale va durer sept années, jusqu'à ce qu'elle devienne propriétaire de plein exercice. Elle les met à profit pour enrichir son bagage théorique en passant « quelques UV »



Ceres est un vin nature, une cuvée sans sulfites ajoutés, 100 % merlot.

(unités de valeur) à la fac d'œnologie de Bordeaux et surtout en se confrontant à la réalité du terrain : « J'avais la volonté d'être crédible vis-à-vis de mes équipiers. Ce n'était pas facile, mais j'adore être une femme au milieu des hommes. Et puis, quand on est la patronne, il faut travailler plus. »

En 1993, au hasard d'un voyage à Bruxelles, elle rencontre celui qui allait devenir son mari : Gonzague Lurton (Château Durfort-Vivens, grand cru



Le cuvier diamant de Château Haut-Bages Libéral.

classé de Margaux), lui aussi issu d'une grande famille du vignoble girardin, fils de Lucien Lurton, neveu d'André Lurton. Aujourd'hui, chacun à la tête de ses propriétés, ils cheminent ensemble dans la quête de vins haut de gamme affranchis de la chimie. S'y ajoute un domaine viticole acquis en commun, en 2012, à Acaibo en Californie.

C'est peu dire que Claire Villars-Lurton, la physicienne, déteste la chimie, du moins lorsqu'elle s'applique à la viticulture. Chez elle cela résonne comme un cri du cœur : « Avec la chimie on dépend totalement de ses fournisseurs. Quand j'ai vu toute la liste des produits que l'on mettait dans la vigne, je me suis dit : "ça n'a pas de sens". Les fournisseurs ont une réponse à tout, pour chaque problème spécifique, avec indication de dose et de durée de traitement. Mais ils n'ont pas de réponse globale, pas d'approche globale. » Le « sens », elle a d'abord cru le trouver dans l'agriculture biologique, qui s'interdit les produits de synthèse. Mais elle a rapidement conclu que « cela ne suffisait pas » et s'est tournée vers la biodynamie, plus radicale et mieux à même, selon elle, de « redonner de la vie au sol », de « régénérer le sol » mis à mal par des décennies de monoculture et de chimie.

La vie du sol

Ainsi l'héritière est-elle devenue pionnière. Dans le vignoble girardin, Claire

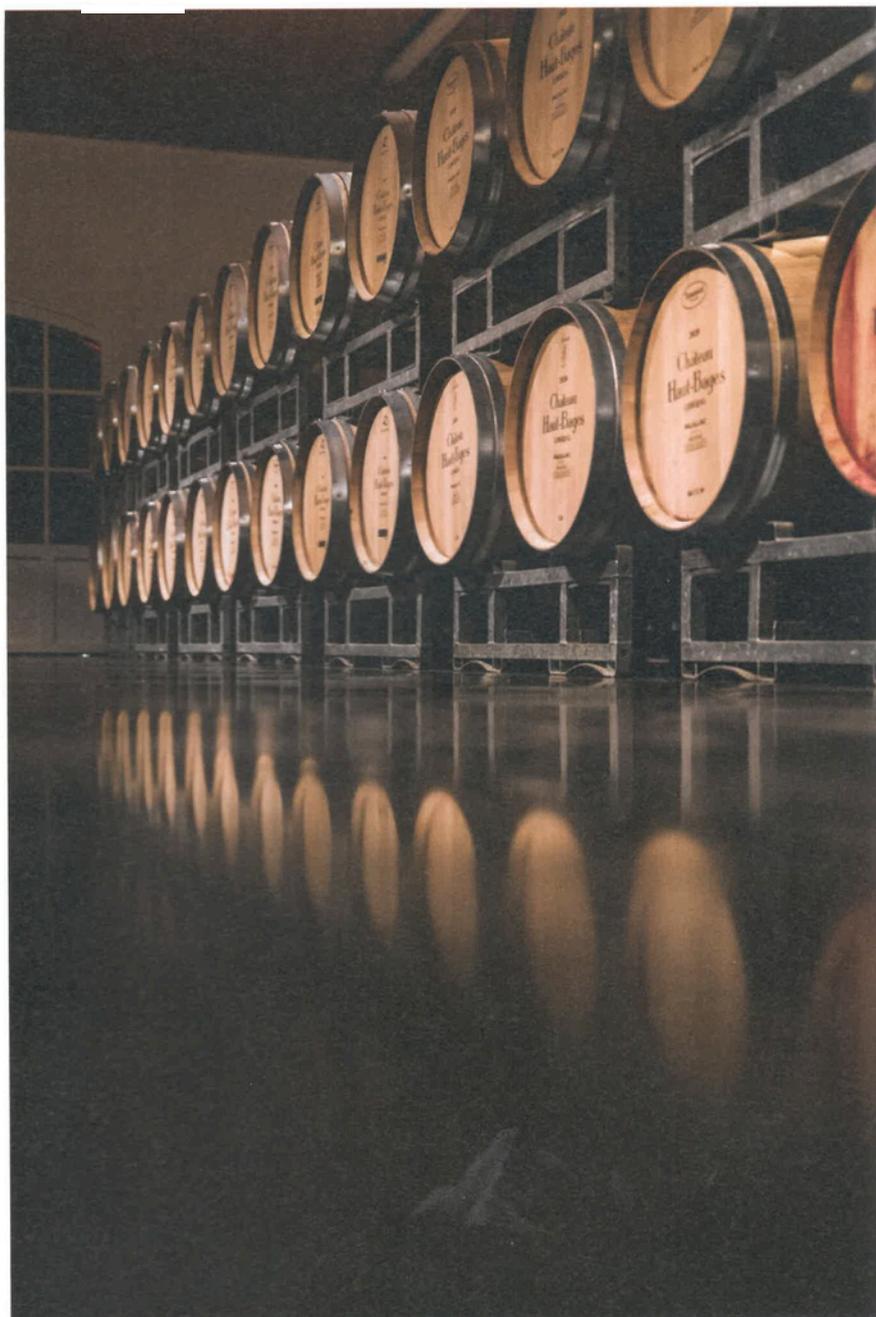


Chacun à la tête de ses propriétés, Claire et Gonzague Villars-Lurton cheminent de concert vers l'affranchissement de la chimie. Ici à Acaibo, domaine viticole californien acquis ensemble en 2012.

Villars-Lurton fut en effet la première, en 2004, à aborder les rives de la biodynamie. C'est chez elle, à Château Ferrière, que siège l'antenne médocaine du Mouvement de l'Agriculture bio-dynamique. La méthode s'inspire de théories du controversé Rudolph Steiner¹ et met en œuvre des pratiques telles que l'enfouissement de cornes de vache remplies de bouse ou de silice de roche dure broyée. Ajoutez à cela que le respect du calendrier lunaire entre aussi en ligne de compte pour obtenir

la certification. Il n'en fallait pas davantage pour déconcerter le petit monde du vin, qui a pu y voir dans un premier temps la marque d'un certain ésotérisme *New Age*. Mais la biodynamie a fait son chemin et désormais beaucoup de châteaux, parmi les plus réputés, l'ont adoptée.

Les cornes de bouse sont enterrées durant les six mois hivernaux, les cornes de silice pendant les six mois estivaux. Elles sont ensuite déterrées, brassées à l'eau de pluie et enfin pulvérisées sur



Les chais du château. Claire Villars-Lurton s'est formée aux métiers de la vigne et du vin auprès de son grand-père et de ses oncles, à la faculté d'œnologie et sur le terrain.

la vigne. L'effet recherché grâce à la bouse est la stimulation du sol, tandis que la silice cible la croissance de la partie aérienne. À cela s'ajoute l'application de préparations à base de plantes utilisées dans les traitements préventifs contre les agresseurs de la vigne, qu'ils soient insectes (cicadelle, ver de la grappe...) ou champignons (mildiou, oïdium...) : purin de prêle des champs, tisanes d'ortie, d'osier, de pissenlit, extrait de valériane, extraits fermentés de consoude, de fougère... « Plus on donne à la vigne, plus elle a les moyens de se défendre », résume Claire Villars-Lurton.

Elle enrichit sa démarche d'une pratique agroécologique et agroforestière qui s'étoffe d'année en année. Elle rappelle là encore son rôle de pionnière en matière de couverts végétaux : « Nous avons commencé en 2002-2003 avec du ray-grass et de la fétuque², et poursuivi avec des céréales et des légumineuses, jusqu'à 25 espèces qui désormais font leur cycle et redonnent de la biodiversité. Il n'y avait pas de connaissance, nous avons appris en marchant. Nos vignes sont très étroites, très serrées, au début on se faisait envahir par l'herbe. Nous étions les seuls à avoir de l'herbe dans nos vignes, on se faisait

traiter de fous ! » Mais aujourd'hui, le résultat est là : « Au bout de dix ans, on peut retrouver une bonne qualité de sol. »

Murs de biodiversité

Claire Villars-Lurton érige progressivement autour de ses vignes ce qu'elle nomme « des murs de biodiversité », concrètement, des haies dont elle considère qu'elles offrent une bonne protection, en particulier contre l'eudémis, un ravageur plus connu sous nom de « ver de la grappe » ou « tordeuse ». Elle continue de planter dans ses parcelles des arbres locaux dont un tiers de fruitiers, à raison de 80 par hectare, qui « créent un effet radar à chauve-souris et limitent l'évapotranspiration ». Au chai, « tout produit chimique est interdit sauf le soufre, mais avec un taux réduit de moitié ». Quel impact la biodynamie et l'agro-écologie mises en œuvre ont-elles sur la qualité du vin, par rapport à l'état antérieur ? « Je crois que l'on a gagné en acidité, le vin est plus vivant, la qualité tannique plus précise », affirme Claire Villars-Lurton. La pionnière n'avance pas seule et se réclame du « partage d'expérience », aussi bien avec le monde de la recherche (elle travaille notamment avec Lionel Ranjard, spécialiste de la microbiologie des sols à l'INRAE³ de Dijon) qu'avec ses collègues vigneron. « Il n'y a jamais rien d'acquis, dit-elle, c'est une construction permanente et on se doit d'être exemplaire là où on est. » Cette exemplarité est désormais reconnue dans l'Hexagone, mais elle a aussi marqué les esprits outre-Atlantique. Dans son best-seller *The New French Wine*, l'expert américain Jon Bonné cite Claire Villars-Lurton (et son mari Gonzague) parmi les grands crus classés qui vont apporter du changement à Bordeaux. ♦

- 1 Rudolph Steiner (1861-1925) est un penseur autrichien promoteur d'un mode de culture fondé sur l'interaction bénéfique entre le cosmos et les plantes. La science académique s'est toujours montrée très réservée à son égard.
- 2 Ray-grass et fétuque sont deux types de graminées.
- 3 Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement.