

VITICULTURE. A Margaux-Cantenac, au Château Ferrière, mercredi 11 mai, 500 cornes de bouse, enfouies l'automne dernier dans le parc, ont été déterrées. L'occasion de découvrir les pratiques de la biodynamie et ses vertus pour les vignobles.

Cornes d'abondance



Nicolas Jamin, conseiller en biodynamie, invite les participants à déterrer les cornes de bouse pour en retirer le contenu qui sera utilisé pour la vigne.

PHOTO JDM-EC

✓ Emily CHEVALORE

Claire Villars-Lurton est pionnière en viticulture biodynamique dans le Médoc. Après avoir converti ses propriétés de Haut-Bages Libéral, 5^e grand cru classé 1855 à Pauillac en 2007 puis La Gurgue en 2016 à Margaux, la viticultrice a souhaité convertir également les vignobles du Château Ferrière, 3^e grand cru classé 1855 de Margaux, dès 2012. La propriété margalaise a été certifiée bio en 2015 et doublement certifiée pour ses vignes et son vin en biodynamie en 2018 par Demeter et Biodyvin. Ses maîtres à penser sont tout d'abord Anne Claude Lefaïve qu'elle a rencontrée en 1993 en Bourgogne, pionnière française de la biodynamie appliquée à la culture de la vigne, décédée trop tôt en 2015 à l'âge de 59 ans, mais aussi Nicolas Joly dont l'éthique en biodynamie est, selon ses propres mots, de « *lutter contre les trois drames de la viticulture que sont les déséquilibrés, les engrais et les maladies* ».

Claire Villars Lurton qui fait partie du mouvement de l'agriculture biodynamique (MABD) organise trois à quatre fois par an depuis six ans des regroupements de viticulteurs pour les sensibiliser à la biodynamie à travers des ateliers à l'image de celui du 11 mai, où des bouses de corne et de silice sont enfouies dans le sol du parc du Château durant une période de 6 lunes dont un équinoxe. Déterrée après avoir mûri tout au long de cette période à bien respecter, leur contenu est récupéré afin d'être pulvérisé dans les vignobles puis de nouvelles cornes sont enfouies pour être utilisées à leur tour six mois après. Les époux Claire et Gonzague Lurton sont convaincus par cette pratique qui relève d'une relation plus intelligente et respectueuse de la

terre. Cette éthique répond parfaitement aux inquiétudes suscitées par les pesticides. Ces différentes pratiques sont à la recherche d'un vin plus minéral au cœur duquel le terroir s'exprime pleinement pour un vin plus qualitatif.

Préparations 500 et 501

Le château Ferrière est le lieu où sont réalisées toutes les préparations biodynamiques utiles aux vignobles du Médoc. En présence de la propriétaire Claire Villars-Lurton et de ses deux directeurs techniques, Gérard Fenouillet et Alexandre Beaumont, Nicolas Jamin, conseiller en biodynamie et membre de l'association Aquitaine Biodynamie, a animé cet atelier. Intransmissible sur le sujet, Nicolas Jamin a su passionner son auditoire en expliquant que les travaux et traitements de la vigne en biodynamie peuvent être magnifiés par le choix des dates d'intervention suivant un calendrier des rythmes terrestres et lunaires, plus particulièrement suivant la position de la lune dans certaines constellations pour des jours feuilles ou fruits.

Les deux préparations essentielles à la culture en biodynamie sont tout d'abord la préparation 500 à base de bouse de vache placée dans des cornes de vaches laissées enterrées pendant six mois. La matière retirée, sorte de pâte noirâtre, agit sur la plante une fois pulvérisée pour renforcer la vie souterraine. Elle facilite la bonne activité microbienne ainsi que la formation de l'humus. Ainsi, on peut observer des racines plus allongées, plus denses et mieux réparties. Pour que celle-ci soit parfaite, elle doit être humide, de couleur brun noir et sans odeur ou plutôt celle du sous-bois. Celle comportant des signes de sécheresse, de moisissure ou putréfaction ne doit pas être

utilisée sous peine d'obtention de mauvais résultats pour les vignes. La seconde préparation est celle dite 501 à base de silice de corne aidant au développement des feuilles à l'équilibre de la fleur et à l'énergie nécessaire à une bonne et belle fructification. Cette dernière permet donc à la plante de mieux résister aux maladies. Elle est fabriquée à partir de quartz broyé et de corne de vaches. Après avoir sélectionné le contenu des cornes de bouse, les participants ont fabriqué des cornes de silice qu'ils ont ensuite enfouies dans le parc du château.

Après avoir suivi cet atelier pratique très instructif, les participants, propriétaires, vigneronnes et curieux se sont rassemblés autour d'un déjeuner convivial où chacun avait apporté vins et mets pour un beau moment d'échange et de partage. Comme l'explique Claire Villars-Lurton « *l'objectif est de susciter des ambitions et de fédérer autour de cette démarche* ». Elle espère que « *ce type d'action, suivant le principe de la tache d'huile, fera des émules pour une viticulture raisonnée et durable* ».

Le carnet

Fleurs - Deuil - Articles funéraires

Aux Boutons d'Or

Livraison toutes pompes funèbres et partout en France



Place de l'Eglise à PAUILLAC | 05 56 39 07 10 | www.boutonsdor.com

MÉDOC CŒUR DE PRESQU'ÎLE

Journée de l'accès au droit

Chaque année depuis 2018 le Pôle Solidarité de la communauté de communes Médoc Cœur de Presqu'île organise, à l'initiative du ministère de la Justice, la journée nationale de l'accès au droit. Celle-ci aura lieu cette année mardi 24 mai, de 14 heures à 17 heures dans les locaux de la CdC. Cette journée aspire à donner une plus grande visibilité des différents acteurs de l'accès au droit présents proche des usagers ainsi que des missions de chacun. Pour cette édition, trois conférences-débats seront proposées : « Tracas du quotidien » (intervention du conciliateur de justice), « Ma famille » (intervention d'une avocate du barreau de Bordeaux, d'une juriste, de CESF, d'une médiatrice familiale et d'une psychologue) et « L'aide aux victimes » (intervention d'une avocate du barreau de Bordeaux, d'une juriste, d'un intervenant social en gendarmerie et d'une éducatrice spécialisée). Tous ces volontaires font partis du réseau de l'espace info écoute et point justice. Entrée libre, ouvert à tous

Les humeurs de MOUQUIROUSE

À Rome, on fait comme les Romains.



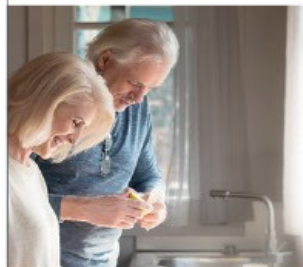
Je sais que ça n'en a pas l'air mais le titre, c'est un proverbe anglais. Me demandez pas d'où ça me vient, dans doute de touristes égarés dans les vignes de Saint-Estèphe qu'ils ont pris pour Saint-Emillon. Fait bien dire ce qui est : en Médoc, on a l'habitude des touristes paumés. C'est pas croyable le nombre de dépannages que j'ai pu faire dans ma chienne de vie, et tout en gestes, s'il vous plaît, pasque, à l'époque, dans le primaire, on faisait pas anglais au cours moyen, comme maintenant. Eh bé, on arrivait quand même à se comprendre, même avec les Russes. Enfin, je suppose, pasque

J'ai jamais eu de réclamations, même quand ils se retrouvaient à Verdelaïs en croyant aller à Lourdes. C'est pourquoy, en ce moment, je comprends pas ce qu'il nous arrive avec l'affaire des burkinis ou je sais pas trop comment on les appelle, ces maillots de bain à manches et à jambières. À part le fait qu'ils peuvent trimballer des puces, des morpions, des cataragnes et autres bestioles peu ragoûtantes dans l'eau, et se noyer à cause du poids des fringues, c'est chacun son truc et celui qui arrivera à me faire changer de religion entre deux brasses coulées, eh bé, je lui souhaite bien du plaisir.

STÉPHANE ALMODOVAR
AUDIOPROTHÉSISTE D.E

LE SPÉCIALISTE DE L'AUDITION
À LESPARRE MÉDOC

Votre spécialiste AUDITION STÉPHANE ALMODOVAR
vous invite à découvrir ses offres auditives



Offres 100% SANTÉ
avec reste à charge à 0€

TEST DE VOTRE AUDITION¹⁾
(1) Test non médical

ESSAI GRATUIT 1 MOIS²⁾
2) Sur prescription médicale ORL

Audition Conseil Lesparre-Médoc
14 route de Bordeaux
05 56 73 03 96 • auditionconseil.fr | f t w

HORAIRES : 5J/7 pour vous accueillir
Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30
et de 14h30 à 19h, le samedi de 10h à 12h.