

416

LIQUIDES

& CONDITIONNEMENT

MARKETING

8

LE PARI DE
CLAIRE LURTON
À BORDEAUX :
REDONNER VIE À
LA TERRE

ÉVÉNEMENTS

14

AU SALON
VS PACK, RETOUR
SUR QUELQUES
SPIRITUEUX
SPIRITUELS

CAHIER TECHNIQUE

20

L'ÉCOLOGIE
AU CŒUR DE
L'EMBALLAGE
DE DEMAIN

RÉCOMPENSES

LA CANETTE TOUJOURS PLEINS GAZ

À LA UNE

Le concours « Les Canettes d'Or » est toujours un moment important chaque année pour juger de la créativité du secteur des boîtes boissons. Une créativité récompensée aussi par une forte croissance du marché en 2021 à un moment où Sylvain Jungfer rend son tablier et Lucien Debever prend le relais à la tête de l'organisation professionnelle La Boîte Boisson.

Pages 11 et suivantes

INTERVIEW CLAIRE LURTON, PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL (BORDEAUX)

MON PARI: REDONNER VIE À LA TERRE

A l'occasion de la sortie de la Cuvée Ceres du Château Haut-Bages Libéral, dont l'étiquette est signée par l'artiste français François Houtin, Claire Lurton, sa propriétaire, revient sur son approche écologique, tant au niveau du contenu que du contenant.

LQ: LIQUIDES & CONDITIONNEMENT: DE QUELS DOMAINES ÊTES-VOUS À LA TÊTE ?

Claire Lurton: Je suis aujourd'hui propriétaire de deux châteaux à Bordeaux: Château Ferrière, troisième grand cru classé à Margaux et Château Haut-Bages Libéral à Pauillac, cinquième grand cru classé. Je suis la représentante de la troisième génération familiale. C'est mon grand-père qui a eu le nez creux dans les années 1970 en achetant ces domaines de grands noms. J'ai pris la succession de ma mère pour devenir propriétaire moi-même il y a 25 ans.

L&C: AVEZ-VOUS TOUT DE SUITE VOULU VOUS TOURNER VERS LE BIO ?

Claire Lurton: J'ai un parcours scientifique et j'ai étudié la chimie et la physique. A la fin des années 1990, je me suis intéressée aux vins et à la biodynamie. A l'époque, le sujet intéressait peu à Bordeaux. Dès 2007, j'ai débuté la conversion du Château Haut-Bages Libéral. Je me suis vite rendue compte que les sols avaient été malmenés depuis des décennies et qu'il fallait redonner vie à la terre. Il fallait que tout vienne du sol, alors

je me suis mise à refaire des couverts végétaux et à remettre du semis dans la terre. Le pari était de retrouver de la vie dans le sol. Car il était indispensable d'arrêter les pesticides et produits de synthèse et de diminuer le labour. C'est un travail de longue haleine. Mais depuis 2015, nous avons de nouveau des hauts rendements, jusqu'à 40 hl par hectare en 100 % bio. Tous les sols - 34 ha à Ferrière et 38 ha à Château Haut-Bages Libéral - sont aujourd'hui certifiés 100 % bio.

L&C: C'EST DONC AUSSI LE CAS DE LA NOUVELLE CUVÉE CERES DE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL. QUEL VIN AVEZ-VOUS VOULU FAIRE ?

Claire Lurton: Sortie en appellation Haut-Médoc, la cuvée Ceres est le premier vin naturel bio sans soufre ajouté extrait du vignoble d'un grand cru classé en 1855 à Pauillac. Nous l'avons appelé Ceres en hommage à la déesse de la terre et de la fécondité Déméter, dont c'est le nom latin. Elle est uniquement distribuée chez les cavistes et en restauration car nous voulons expliquer la démarche et raconter l'histoire du produit.

L&C: QUELS CRITÈRES AVEZ-VOUS RETENUS POUR SON ÉTIQUETTE ?

Claire Lurton: Pour l'étiquette de Ceres, nous avons fait appel à l'artiste français François Houtin, expert en encre de Chine et en gravure. A Bordeaux, nous sommes tributaires de la tradition mais avec cette cuvée, nous avons voulu faire autrement. C'est la première fois que l'on fait appel à quelqu'un pour réaliser une étiquette. Nous avons voulu nous faire plaisir avec quelque chose de décalé. J'adore les encres



La nouvelle cuvée Ceres, 22000 bouteilles sont commercialisées



Claire Lurton, propriétaire de Château Haut-Bages Libéral et Château Ferrière

papier recyclé avec une encre naturelle végétale.

L&C : TENEZ-VOUS À CONSERVER UNE FORME TRADITIONNELLE POUR SA BOUTEILLE ?

Claire Lurton : Côté bouteilles, oui. Nous conservons la forme traditionnelle des bouteilles bordelaises et travaillons uniquement avec du verre français, de chez Saint-Gobain (Verallia ndlr). Nous avons la chance d'avoir des verriers de qualité en France. Les bouteilles sont globalement de plus en plus

«Toutes nos étiquettes sont désormais réalisées en papier recyclé avec une encre naturelle végétale.»

de Chine et François Houtin est venu nous voir. Il a été inspiré par notre domaine et je lui ai demandé de dessiner une vigne qui monte sur un arbre. J'ai tout de suite été séduite par sa proposition. Nous retravaillerons ensemble sur de futurs projets.

Toutes les étiquettes, celle de François Houtin comme les étiquettes plus traditionnelles de nos grands crus classés, sont désormais réalisées en

légères car les industriels évoluent. Ils arrivent à alléger le poids des bouteilles sans modifier l'apparence. Tous nos bouchons sont en liège naturel portugais. Seul celui de la cuvée Ceres déroge à la règle : c'est un bouchon technique en poudre de liège recomposée, fabriqué par Diam.

Propos recueillis par Claire-Sophie Martin

PAP'ARGUS

les marchés
des papiers-cartons
EN LIGNE

**POUR TOUT SAVOIR DES MARCHÉS
DES PAPIERS ET CARTON,
RECEVEZ TOUS LES JOURS
LA LETTRE DE PAP'ARGUS**

DÉCOUVREZ UN NUMÉRO
en contactant Sylvie Hubert
s.hubert@mpmedias.com
Ou par téléphone **02 31 98 82 65**

**Abonnez-vous
au magazine
Pap'Argus
avec ses DEUX
CAHIERS MENSUELS :**

L'OBSERVATOIRE DES PRIX

qui présente les dernières évolutions des prix, indicateurs et indices des papiers, cartons plastiques neufs et recyclés pour ne plus acheter à l'aveugle

LE MAG qui présente les dernières nouveautés et innovations, les ultimes solutions pour passer à des emballages vertueux.