

Réservé aux abonnés

Margaux-Cantenac : une conférence sur le rôle des amphores au château Durfort Vivens

Lecture 1 min

Accueil • Gironde



Les amphores du château Durfort Vivens à Margaux. © Crédit photo : M. R.

Par Marine Rambaud
Publié le 27/07/2022 à 12h12

S'ABONNER



Le château Durfort Vivens, deuxième Grand Cru Classé de 1855 à Margaux, est certifié en bio et en biodynamie. Gonzague Lurton, le propriétaire, recherche pour ses vins la plus pure expression du fruit. Les amphores font partie inéluctablement de l'élevage des vins. Son chai d'amphores constitue désormais le plus grand en volume au monde. Une conférence sur ce sujet a justement eu lieu dernièrement sur le site.



PREMIUM

Sur Web, Tablette et Mobile

- > Le journal et ses suppléments
- > L'accès aux articles abonnés
- > L'Édition du soir
- > Le club Abonnés
- > Les Formats Longs
- > Les Archives depuis 1944

> ABONNÉ PAPIER ? ACTIVEZ VOTRE ACCÈS

> S'ABONNER À PARTIR DE 1€



Francesco Tava.
M. R.

Francesco Tava et son équipe sont venus présenter aux professionnels du vin leurs amphores. "Le symbolique retour à la terre et la quête d'authenticité ont permis aux amphores à base d'argile de revenir sur le devant de la scène ces dernières années. Elles sont de plus en plus présentes là où l'on recherche l'expression du fruit la plus pure possible sans les arômes de bois. Elles peuvent aussi remplacer les barriques de trois ans et plus qui ont tendance à assécher les vins. Les amphores font alors partie intégrante du processus d'élevage et participent à l'équilibre général des vins et à la préservation du fruit", a ainsi éclairé Francesco Tava.



Amphores Tava.
M. R.

Argile et énergie

Les commentaires de dégustation sont : « gain de volume, assouplissement des tanins, mise en avant du fruit, éclat aromatique, minéralité et tension ». Les dégustateurs parlent aussi d'une « énergie » commune à tous les vins élevés en amphore en terre cuite. Cette démarche qui s'inscrit pleinement dans l'essor de l'agriculture biologique, de la biodynamie et qui est aussi reprise par de nombreux viticulteurs conventionnels doit être parfaitement maîtrisée avec l'utilisation de contenants fiables répondant aux contraintes de l'œnologie moderne.

L'argile reste le meilleur compromis mais certaines règles de fabrication sont à respecter afin que l'utilisation de ce contenant ne devienne pas une contrainte.



Nathael Suijs, directeur d'Oenotech Bordeaux, travaille en collaboration avec l'entreprise Tava. M. R.

Le travail de Francesco Tava, troisième génération d'une famille de céramistes implantée dans la région viticole du lac de Garde au nord de l'Italie, a été d'innover tout en gardant le geste artisanal. La société Tava, accompagnée de chercheurs, d'œnologues et de viticulteurs, a su développer des amphores répondant aux besoins de l'œnologie moderne.

A LIRE AUSSI

Vidéo. Le bodybuilder et influenceur Joesthetics décède à l'âge de 30 ans

Gironde : une dizaine de véhicules incendiés, une nuit de cauchemar pour les victimes

LES SUJETS ASSOCIÉS

Gironde Bassins de vie

RÉAGISSEZ À CET ARTICLE



[Lacanau : pôle santé et projet Human'Essence en bordure du lac au Moutchic : pour ou contre ?](#)

Débattez

LES DERNIÈRES VIDÉOS

RÉAGISSEZ À CET ARTICLE

Aucun commentaire



SUD OUEST 100% NUMÉRIQUE
SUR WEB, TABLETTE ET MOBILE

Le journal + L'accès aux articles abonnés +
l'Édition du soir + Le club abonnés