

Vignobles en danger, l'enquête | Chablis, son terroir révélé | Le génie du Clos Rougeard

bettane+desseauve

EN MAGNUM

TOUS LES BONS VINS, TOUS LES TROIS MOIS



Bordeaux

le jour se lève



Bordeaux

le jour se lève

Longtemps, Bordeaux a constitué le vignoble emblématique dont chaque amateur de vin rêvait de posséder quelques caisses prestigieuses et auquel chaque autre région se référait. Ce pouvoir d'attraction qui semblait éternel s'est soudain atténué et certains ont bien vite rangé les crus bordelais et le style de leurs vins dans les oubliettes de leur cave. Bordeaux ne cesse pourtant de se réinventer. Ce dossier en explore toutes les facettes

Le sommaire

- La bataille recommence, 28
- Innover pour mieux régner, 32
- Opération primeurs, 36
- Le nerf de la guerre, 38
- De toutes ses valeurs, 40
- Déferlante d'idées neuves, 52

savent faire preuve les familles bordelaises dès lors qu'elles veulent faire naître une vision inspirante.

Posé sur le plateau de Cantenac, ce chai en terre crue compressée de 5 000 m² réalisé grâce à la méthode ancestrale du pisé voisinera avec le magnifique château écossais et les bâtiments historiques. *En Magnum* aura l'occasion d'y revenir plus en détail cette année. En attendant, ce chantier ambitieux traduit les changements à l'œuvre dans cette propriété tournée vers l'avenir, aussi bien en matière de communication qu'en matière de style pour ses vins. José Sanfin, directeur expérimenté, et son équipe proposent des margaux aboutis, délicats et caressants dès leur plus jeune âge tout en étant dotés d'une vigueur typiquement médocaine.

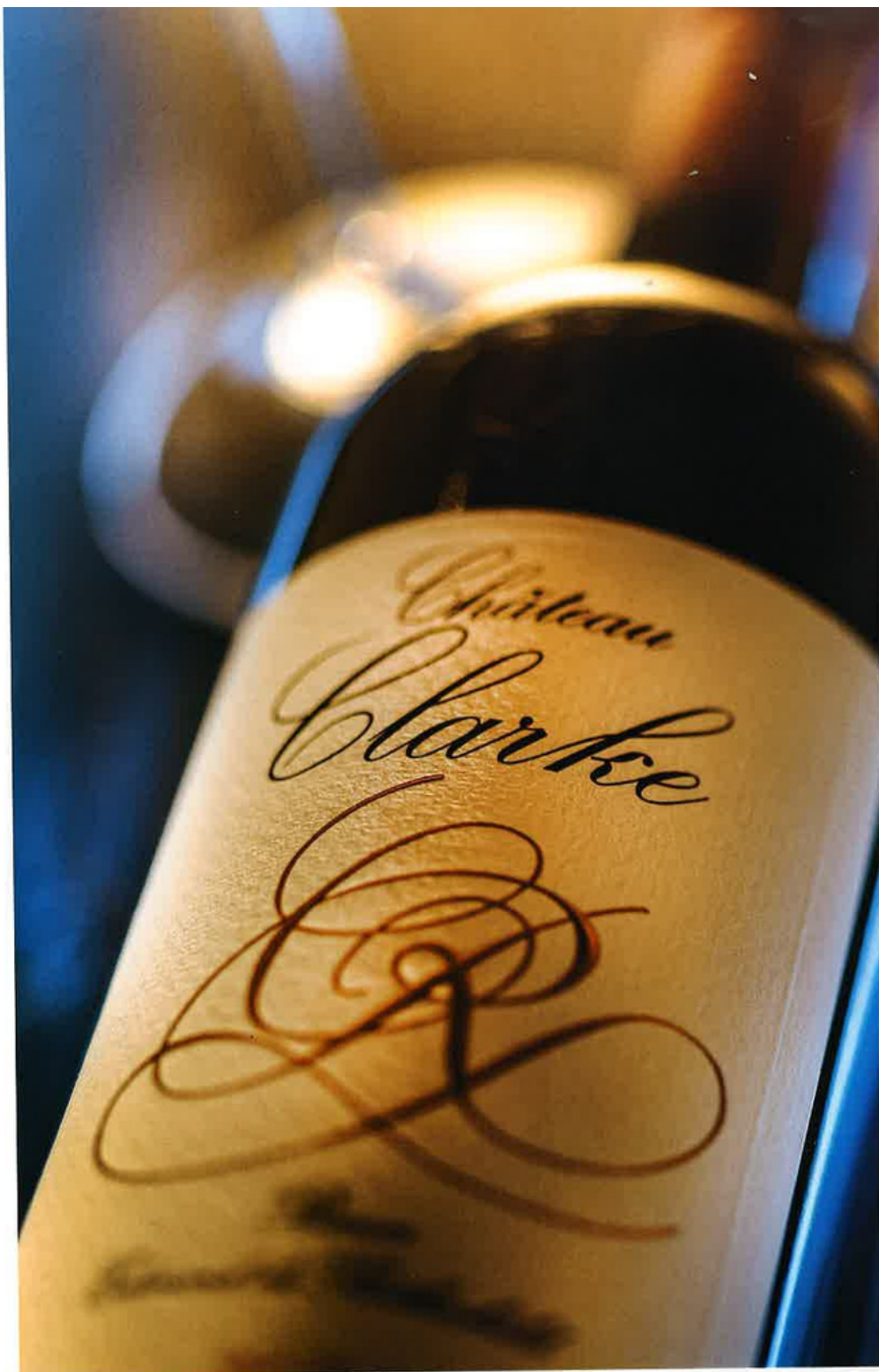
Grâce au travail d'anticipation mené pour répondre aux enjeux environnementaux de notre société, mais aussi grâce à l'approche accessible mise en place vers plus de pédagogie, Cantenac-Brown incarne l'esprit d'un Bordeaux qui ne baisse jamais les bras.

#écologie

Château Durfort-Vivens, margaux

Peu de propriétés symbolisent avec autant d'évidence que ce second cru classé de Margaux la remise en question et l'énergie qui agitent la viticulture bordelaise depuis plus d'une dizaine d'années. Propriété de la dynastie Lurton depuis 1961, Durfort-Vivens a longtemps été un peu « en retard » par rapport à ses illustres voisins (Château Margaux, Château Palmer, etc.). La mise en place par Gonzague Lurton d'une viticulture biodynamique en 2009 a complètement réveillé cette belle endormie qui brille aujourd'hui par l'innovation de ses pratiques et par le grand vin qu'elle produit.

Obtenant ses certifications en bio et biodynamie en 2016, la propriété a profité de ce nouveau dynamisme pour interroger la pertinence de ses pratiques. Elle a opté, dans une logique de respect du vivant et de préservation des écosystèmes, pour une approche agro-écologique et agroforestière poussée, déployant une batterie d'outils propres à la viticulture de précision (utilisation de couverts végétaux spécifiques, étude microbiologique des sols à l'échelle du rang et de la parcelle, etc.). Cette exigence agricole a permis au grand vin de progresser de manière spectaculaire ces derniers millésimes. La réflexion initiée à la vigne a poussé les portes des cuiviers et des chais, questionnant aussi le travail de vinification, notamment l'usage des sulfites et leur effet inhibant sur les arômes et la texture des vins. Répartis dans quatre villages de l'appellation margaux (Cantenac, Soussans, Margaux, Arsac), le vignoble de 65 hectares se situe sur trois terrasses différentes. Le cru, qui souhaitait donner une lec-



ture plus poussée de sa situation, y a identifié 28 familles de sols différentes, elles-mêmes sous-divisibles en 92 catégories. Le recours historique aux techniques d'assemblage des cépages et des vignobles pour élaborer les vins de Bordeaux – aussi bénéfique et bienvenue soient-elles – a aussi pour effet de laisser les parcelles, lieux-dits, etc., dans l'ombre du grand vin. Les équipes de Durfort-Vivens a pris le parti de les présenter, en plus du grand vin du château issu d'un assemblage plusieurs expressions des terroirs

du cru. Trois vins ont ainsi vu le jour, Les Plantes (qui assemble les jeunes vignes de la propriété), Le Plateau et Le Hameau. Cette approche innovante permet une lecture inédite du vin médocain, ludique et surtout passionnante pour l'amateur en France comme dans le monde.

Donner libre accès à l'information qui permet de comprendre ses terroirs (et donc ses vins) est une piste forcément intéressante pour un vignoble à qui l'on reproche parfois un peu d'opacité et trop d'immobilisme.