

Un guérisseur à Durfort-Vivens

TerreDeVins | jeudi 12 avril, 2012

1



Soucieux de faire franchir un nouveau cap à son vignoble, Gonzague Lurton, propriétaire du Château Durfort-Vivens (2ème Grand Cru Classé, Margaux), a fait appel aux services d'Emmanuel Labergère, « l'homme qui murmure à l'oreille des grappes ».

Entre techniques modernes et gestes ancestraux, entre innovation et tradition, la viticulture effectue un éternel grand écart où subsiste toujours une dose d'impalpable : l'âme de la vigne, l'essence du terroir, l'impact du climat et des astres, les strates du temps qui font leur œuvre souterraine... Pour les vigneron qui sont à l'écoute de ces « messages invisibles », la viticulture peut prendre une dimension nouvelle, sortir du savoir-faire et des chemins balisés pour s'aventurer vers quelque chose de plus spirituel, métaphysique.

C'est un peu la révolution entamée il y a deux ans par Gonzague Lurton (photo ci-dessous), propriétaire du Château Durfort-Vivens, 2ème Grand Cru Classé 1855 à Margaux. Racheté en 1961 par Lucien Lurton qui avait décelé un terroir unique qui ne demandait qu'à être sublimé, Durfort-Vivens est passé aux mains de son fils Gonzague en 1992. Ce dernier a perpétué la philosophie de son père, en évoluant progressivement vers une viticulture toujours plus soucieuse de l'environnement et de l'équilibre du terroir : d'abord en culture « intégrée », puis de fil en aiguille, vers la biodynamie. La rencontre il y a trois ans avec Alain Moueix, [propriétaire du Château Fonroque à Saint-Emilion](#), a été une première étape importante : aux yeux de Gonzague Lurton, la biodynamie présente l'avantage d'offrir une approche globale de l'environnement de la vigne, de la conduite du vignoble et de l'élaboration des vins. Mais la transition ne se fait pas facilement, et beaucoup de questions demeuraient sans réponse. C'est alors que, par l'intermédiaire de son directeur Jérôme Héranval, Gonzague Lurton a rencontré Emmanuel Labergère : présenté officiellement comme un « géobiologiste », ce dernier se voit

en fait comme un « guérisseur », qui applique son don aux hommes comme aux vignes. Ou, comme Gonzague Lurton le surnomme, « l'homme qui murmure à l'oreille des grappes ».

Un conseiller très spécial

Emmanuel Labergère (photo ci-dessus) ne vient pas de l'univers du vin. C'est en rendant visite à une guérisseuse pour un souci de santé que ce Gersois s'est découvert, il y a une dizaine d'années, un « pouvoir de guérisseur » qu'il a d'abord utilisé pour soigner les hommes. Puis lors d'un déplacement avec son frère dans le Sauternais, il a réalisé qu'il pouvait également ressentir l'état de la nature environnante, deviner les courants d'énergie et « profiler » l'identité profonde des vins. « C'était la première fois que j'entrais dans un chai. Je suis allé vers les barriques et j'ai décrit le vin qui était à l'intérieur, sans le goûter, j'ai dessiné sa forme, sa structure, ses arômes, sans pouvoir les expliquer... » Ce ressenti, il l'a ensuite appliqué à la vigne : est-elle bien portante, est-elle bien adaptée au sol, est-elle bien traitée ? Autant de questions auxquelles Emmanuel Labergère semble capable de répondre sans avoir jamais eu la moindre expérience de la viticulture. « Les choses surgissent toutes seules, elles viennent à moi, à tel point que parfois j'en ai le souffle coupé ! Par exemple, je ne suis pas technicien, je ne sais pas ce qu'est un beau terroir, mais je le ressens, d'une façon extraordinaire ». Un « don » inexplicable qui laisse d'abord dubitatif... mais finit par convaincre ses interlocuteurs, à commencer par Gonzague Lurton : « quand Emmanuel est venu pour la première fois à Durfort-Vivens, nous ne l'avons pas amené dans les vignes. Nous lui avons dessiné le plan du vignoble sur un tableau. Il a immédiatement localisé les parcelles qui n'étaient pas en forme, celles qui nécessitaient des travaux, des soins... Toutes ses impressions se sont vérifiées et nous ont aidé à mieux nous occuper de nos vignes ! »

Il n'en fallait pas plus pour convaincre le pourtant « très rationnel » Gonzague Lurton. A Durfort-Vivens, Emmanuel Labergère fait donc office de « conseiller spécial » (lui-même n'hésite pas à se désigner comme un « outil ») qui accompagne pas à pas l'évolution de la propriété vers un nouveau type de viticulture, [au-delà de la simple biodynamie](#). « Il s'agit d'une méthode complémentaire de notre démarche, qui nous permet d'aller toujours loin dans le respect et la connaissance de notre terroir, précise Gonzague Lurton, mais aussi dans l'élaboration de nos vins. Emmanuel nous fait partager son ressenti aussi bien sur l'encépagement de telle parcelle que pour le préparat à appliquer à telle autre, sur la disposition du nouveau cuvier comme sur la bonne direction à suivre pour travailler les rangs ou la date idéale pour un griffage. Ses conseils sont toujours adaptés et sont toujours justes ».

Guérir les vignes et les hommes

Il y a deux ans, Emmanuel Labergère a créé sa société « [Un autre regard sur la vigne](#) » pour mieux faire connaître sa démarche. Il conseille aujourd'hui (officiellement) une douzaine de propriétés, notamment Climens à Sauternes, [Desmirail à Margaux](#) ou encore L'Ancienne Cure à Monbazillac. Il prête aussi ses talents à des apiculteurs ou des agriculteurs. Mais c'est bien la viticulture qui reste au cœur de son activité : « le vin est un univers de passionnés, on y rencontre des hommes qui s'investissent totalement, ont un rapport particulier à leur métier, à leur terroir, et cela se ressent : la vigne est réceptive à cet état d'esprit, à l'attention, à la joie ». Il reconnaît, d'ailleurs, que son apport est plus efficace sur un vignoble déjà conduit en biodynamie, comme c'est le cas à Durfort-Vivens : « on y ressent plus de vie, plus d'énergie, plus de mouvement, tout y est plus exacerbé ». Aujourd'hui, 60% des 55 hectares de vignes de Durfort-Vivens sont conduits selon cette philosophie. Gonzague Lurton espère avoir

converti la totalité du vignoble d'ici 2014, en prenant le temps de faire adhérer toutes ses équipes à cette nouvelle direction.

Bien sûr, avec deux millésimes de recul, il est encore trop tôt pour dire si les conseils d'Emmanuel Labergère et la conversion progressive du vignoble en biodynamie ont un impact sur le style des vins : « il y a beaucoup d'épiphénomènes [qui entrent en jeu et influencent un millésime](#), souligne Gonzague Lurton, nous ne pouvons donc pas encore dire si le style des vins a changé en deux ans. Ce que nous savons en revanche, c'est que la vigne se porte mieux, et que les raisins, lorsqu'on les goûte, ont une texture et une qualité différentes. » Il n'exclut pas d'ailleurs, pour les millésimes à venir, de solliciter l'avis d'Emmanuel Labergère au moment des assemblages, pour aller vers toujours plus d'harmonie dans ses vins. La recherche d'harmonie, celle de la terre, des plantes et des hommes : voilà, finalement, la grande quête de ce « guérisseur » dont l'énigmatique pouvoir est aussi bénéfique pour les vins... que pour ceux qui les font.

Mathieu Doumenge

