

Pierre Lurton

Le gardien du temple



Repères

27 juillet 1956 : naissance à Bordeaux.

1981 : arrivée à Clos Fourtet et mariage avec Carole.

1982 : naissance de Lucie, sa première fille, suivie de Martin en 1984, Simon en 1989, Jeanne en 1991, Marie en 1995 et Emma en 2000.

1991 : nommé directeur général de Cheval Blanc.

2004 : nommé président d'Yquem.

Pierre Lurton préside aux destinées de deux des plus beaux fleurons de la viticulture bordelaise et par là même mondiale : Cheval Blanc et Yquem. Rencontre avec le "gardien du temple" !

M. Lurton, le millésime 2009 se précise, plutôt favorablement semble-t-il ?

À ce jour*, c'est l'un des plus beaux étés depuis 10 ans, alors je pense qu'un grand millésime est en train de se dessiner ! Dans les vignes les plus précoces de Cheval Blanc, les degrés sont déjà élevés, avec de bons équilibres. Tous les espoirs sont permis pour 2009.

Un 2005 bis ?

Pourquoi pas ! Il faudra faire attention comme c'est souvent le cas en millésime précoce à ne pas vendanger trop tard, surtout dans des terroirs comme les nôtres qui maintiennent une certaine fraîcheur mais qui pourraient de temps en temps amener des pointes de surmaturité.

Et ce n'est vraiment pas ce que vous recherchez...

Pas du tout en effet ! Les grands millésimes de Cheval Blanc ne se construisent pas sur la surmaturité du raisin, mais sur la bonne maturité. La surmaturité confit un peu les choses. Les merlots peuvent avoir des notes animales, de sous bois... ; c'est peut-être très poétique, mais la fraîcheur et la netteté du fruit me semblent beaucoup plus intéressantes. Si la pointe de surmaturité intervient sur le cabernet franc, pourquoi pas ! Cela peut apporter un peu de complexité, mais il faut faire très attention et surtout sur le merlot ou la surmaturité est l'ennemie de la finesse.

Etudiant il y a 25 ans, vous avez découvert la vigne à Clos Fourtet** qui appartenait alors à la famille Lurton. Comment la passion vous est-elle venue alors qu'a priori vous aviez choisi une autre voie, celle de la Médecine ?

C'est vrai que je ne pensais pas ce métier, mais au fond de moi il y avait sans doute une génétique qui a fonctionné. J'ai aussi eu la chance à Clos Fourtet de gérer un premier cru classé au terroir exceptionnel et de fréquenter de grands œnologues comme Emile Peynaud et de grands managers comme Lucien Lurton, André Lurton, mon père Dominique qui sont aussi de grands viticulteurs. C'était parfait pour débiter une carrière !

Venons en à Cheval Blanc. Qu'est ce qui caractérise le château ?

La particularité de Cheval Blanc c'est d'abord son terroir "mosaïque" de graves, de sables et d'argiles, mais la grande signature de Cheval c'est le cabernet franc qui représente 60% de l'encépagement (40% de merlot). Ce sont des cabernets francs issus du patrimoine génétique du château, qui ont été implantés en 1850-60 et continuent d'être multipliés et utilisés. Ils produisent de petits raisins qui mûrissent parfaitement bien sur ce terroir assez précoce, en donnant cette touche d'élégance que l'on aime retrouver dans un grand Cheval Blanc qui ne se construit jamais sur la force, mais autour de tanins veloutés, soyeux, fins, des tanins de "cashmere".



Vous cherchez à reproduire le même style de vin en liquoreux à Yquem qu'en vin rouge à Cheval Blanc ?

Vous savez, les équipes qui étaient là avant moi ont toujours privilégié la finesse, l'élégance et surtout l'aptitude au vieillissement qui est la signature de ces deux grands vins. Yquem, c'est un paysage, un grand terroir, un grand vin et une grande équipe de professionnels. Le décor est planté, je perpétue la tradition et si je peux apporter quelques détails à cet ensemble pour aller plus loin, tant mieux. Yquem, c'est vrai et on le voit bien dans les vieux millésimes, est un vin d'une très grande précision, élégant. Il garde de la fraîcheur, beaucoup de légèreté, un côté très digeste que l'on aime retrouver dans les grands sauternes et qui les rend faciles à associer à une multitude de mets.

Vous insistez beaucoup sur la tradition du goût classique des grands vins de Bordeaux. Vous considérez-vous un peu comme un gardien du temple ?
Oui, je m'associe à cette image de gardien des traditions. Il ne faut pas simplifier les mondes de complexité que sont les écosystèmes et les grands vins. J'essaie de regarder en arrière pour voir si des gestes n'ont pas été oubliés dans ce savoir-faire ancien lié aux grands vins. C'est comme dans la grande maroquinerie où le geste joue un rôle tellement important pour sublimer la matière.

"À Cheval Blanc et Yquem, il faut rester humble, ne pas s'associer à la réussite de ces crus, mais savoir rester à leur service. On a plutôt des devoirs que des droits dans cette affaire !"

Quand on parle de gestes anciens on pense aussi à la culture de la vigne. La grande tendance actuelle est au retour à la biologie. Comment considérez-vous ce phénomène ?

Quand on a la chance de gérer un premier cru classé on doit prendre conscience du grand respect que l'on doit à la nature et de la nécessité d'être fidèle à son terroir. Nous labourons les vignes, les sols sont amendés par des composts et des fumiers traditionnels. En ce qui concerne les traitements, nous essayons d'avoir une viticulture intelligente, à base d'observations, de prédateurs d'insectes, de produits naturels... Parfois des produits sont utilisés, mais on essaie d'être le plus précis et le plus biologique possible de façon à préserver l'authenticité du goût de nos grands vins.

Des études de sol ont été faites à Cheval Blanc par M. Van Leeuwen. Quelles ont été les incidences ?

Quand on a un sol en mosaïque comme celui

de Cheval, une telle étude donne des résultats différents et parfois même au sein d'une même parcelle. Cette étude nous a permis de rentrer dans le détail des lentilles d'argiles, des croupes graveleuses, des zones sableuses... Là dessus se superposent les cépages, ce qui nous permet d'avoir une gestion parcellaire extrêmement précise, notamment au niveau des maturités. Dans la continuité de ce travail parcellaire, nous sommes en train d'élaborer un nouveau chai que j'appelle "l'atelier du vin", où nous aurons un réseau de cuves en béton plus petites de façon à bien séparer les différents terroirs.

Et Yquem ?

Avec le *botrytis*, la démarche est différente. Nous travaillons la diversité pour avoir un comportement le plus large et le plus étendu possible du champignon dans le temps et l'espace, de façon à épouser au mieux l'écosystème complexe d'Yquem. On raisonne parcelle par parcelle, oui, mais en ramassant en 5 ou 6 fois, sur deux mois, deux mois et demi au grès de la concentration du champignon. J'aime bien avoir une maturité relativement homogène entre les parcelles à Cheval Blanc ; par contre, à Yquem, plus je peux élargir la vendange dans le temps, mieux j'embrasse l'écosystème du cru.

Dans les grands vins rouges de Bordeaux, certains jouent plutôt la carte disons "moderne" de la matière, les autres, comme Cheval Blanc privilégient l'élégance. Cette diversité de styles est-elle une bonne chose ?

Oui, c'est la diversité des climats, des terroirs et des savoir-faire, traditionnels ou plus modernes, qui fait Bordeaux. On en arrive à la notion de crus de garage, à Saint-Emilion, où l'on a vu des gens travailler sur des terroirs qui n'étaient pas forcément de grands terroirs, mais en pratiquant des viticultures très qualitatives de façon à amener des raisins à de hauts niveaux de maturité pour ensuite permettre des extractions importantes.

Cela ne suffit pas d'avoir un grand terroir ! Si l'on peut y ajouter plus de précision dans le geste viticole on optimise encore mieux la matière première. Ces vins de garage ont permis à ma génération de redécouvrir la viticulture. Beaucoup ont en effet imaginé que l'œnologie était la panacée, mais ce qui est



quand même fondamental, c'est la maturité, la qualité de la matière première donc la viticulture ; l'œnologie se rajoutant à cela on peut faire de grandes choses.

Il y d'autres propriétés dans le groupe : la Tour du Pin et plus récemment Quinault (saint-émilion grands crus). Est-ce difficile de concilier la haute couture et le prêt-à-porter ?

Vous allez me dire qu'il faut la haute couture pour vendre le prêt-à-porter (rires) ! Ce n'est pas une mauvaise chose et je m'explique. Il y a quand même une certaine facilité dans la gestion d'un premier cru classé. Par contre, conduire une propriété comme Quinault, sur un terroir plus compliqué, permet aux équipes de Cheval Blanc d'aller au charbon et de se poser des questions qu'elles ne se posent pas d'habitude.

De quelle façon les propriétaires*** de Cheval Blanc et Yquem sont-ils présents ?

Bernard Arnault s'est rendu compte que ce sont là deux merveilleuses vitrines du grand luxe tournées vers le monde ; cela rentre tout à fait dans la démarche d'excellence qui est la sienne. Albert Frères a la même démarche à laquelle s'ajoute un comportement un peu plus "paysan" ; c'est un amateur de grands vins et il a la même crainte que les viticulteurs face à la grêle, le gel, trop de pluie pendant les vendanges.

Ce sont aussi des hommes d'affaires. On sait qu'à Bordeaux des vins concentrés, boisés, très bien notés outre-Atlantique se sont vendus parfois plus chers que des premiers crus. Avez-vous eu des pressions pour faire évoluer le style de Cheval Blanc ?

Non (ferme), on ne nous a jamais demandé d'obéir aux modes, aux influences et on pourrait bien sûr penser à M. Parker. Nous nous sommes posés des questions pour savoir si Cheval Blanc devait devenir un peu plus "sexy", mais sans perdre de vue l'objectif d'élégance. Nous n'avons jamais été poussés au crime, au contraire. Il faut reconnaître également que nous avons la chance d'avoir des actionnaires très médiatiques ce qui nous permet d'avoir une autre résonance.

Il y a une part de magie à diriger Cheval Blanc et Yquem...

J'ai une chance incroyable que je mesure chaque jour. La chance de travailler dans des lieux magnifiques avec souvent le résultat à la clef, de prendre le temps de bien faire les choses, de pouvoir mener une politique élitiste, de mener le geste au bout et d'avoir une reconnaissance internationale. Alors, il est vrai qu'il faut rester humble, ne pas s'associer à la réussite de ces crus, mais savoir rester à leur service. On a plutôt des devoirs que des droits dans cette affaire ! L'humilité c'est essayer de comprendre ce qui se passe sans toujours chercher à corriger des défauts apparents qui, dans ces grands châteaux, peuvent devenir des qualités. L'équation n'est pas simple !

Votre vignoble personnel de Marjosse (AOC bordeaux) vous confronte à la dure réalité économique des appellations régionales. Cela remet les pieds sur terre ?

Complètement ! Les paysages sont beaux, les terroirs de qualité. Si les vignes sont bien menées, on peut faire des vins délicieux. Ceci étant, la commercialisation de ces vins là n'est pas évidente. Il se fait de bons vins dans le monde à des prix de revient très inférieurs aux nôtres. À Marjosse, je mène une politique de marque d'un vin signé par moi-même en surveillant mes prix de revient. J'ai la chance d'avoir un magnifique outil de travail, alors j'y crois et je ne suis pas le seul. Quand les vins sont bons, il y a toujours une solution commerciale.

*Propos recueillis par Christophe Tupinier
Photographies : Stéphane Klein*

** Interview réalisée le 26 août 2009.*

*** 1^{er} cru classé B de Saint-Emilion.*

**** 1998, achat du château Cheval Blanc par Bernard Arnault (LVMH) et Albert Frères. 1999, achat du château Yquem par Bernard Arnault.*



Une certaine idée de la France

Pierre Lurton est ce que l'on pourrait appeler un personnage aux multiples facettes. Président de Cheval Blanc et Yquem, premiers crus classés de Saint-Emilion et Sauternes, il évolue dans un monde de prestige, d'excellence, de luxe dont il maîtrise à l'évidence tous les plus fins rouages. Il nous semble également tout à fait inutile de lui faire suivre des cours du soir en communication... Bref, l'étape suivante de ce portrait devrait logiquement nous conduire à suggérer un personnage distant, donneur de leçons, voire élégamment suffisant comme il en existe tellement dans ces hautes sphères. Erreur ! Pierre Lurton allie un sens de l'humour des plus solides, un abord facile et chaleureux, à des convictions affirmées au service d'une certaine idée du goût classique et raffiné des grands vins de Bordeaux. Une certaine idée de la France en quelque sorte !