



## *Historique*

“ Across the gravelly hillside five yolks of yellow oxen drag five chains. I sent them forth at daylight to pull up the deep-rooted vineyard. Today and tomorrow and every day throughout the winter they will pace up and down the ordered channels, with heavy breath and gritting iron, hauling out the damp tap roots. ”

Ainsi l'écrivait Robert Meacham Davis du Château Dauzac en 1921. Robert M. Davis était un pasteur presbytérien américain, un artiste, poète et journaliste qui, durant la grande guerre 14–18, fut envoyé comme commissaire de la Croix-Rouge Américaine, dans les États des Balkans. Il y rencontra Katheleen Johnston (*la fille de Nathaniel Johnston, propriétaire à cette époque de Château Dauzac à Margaux, et de Ducru-Beaucaillou à St-Julien Beychevelle et co-inventeur de la fameuse bouillie bordelaise*), alors infirmière dans la Croix-Rouge Française, et en tomba amoureux.

Ce fut un double coup de foudre lorsqu'il découvrit les terres du Médoc qu'elle lui présenta.

Après leur mariage, ils acquérèrent Monbrison, petite propriété se situant au milieu des graves d'Arsac.

**I**l est tentant mais improductif d'essayer de lier l'histoire de Monbrison à celle du Marquis de Montalambert, propriétaire des Domaines Dufort-Lascombes au milieu du 18<sup>ème</sup> siècle. En 1768 la veuve du Marquis de Montalambert partagea ses biens entre ses 2 neveux, le Vicomte de Viviers et un certain Monsieur Montbrison (avec un « t » et un « z »).

Ce qui est maintenant le Château Monbrison était à cette époque une métairie de la propriété voisine du Château d'Arsac, appartenant à la puissante famille de Ségur.

En 1749, Monbrison fut cédé en tant que propriété indépendante à Monsieur de Copmartin, Conseiller du Roi à Bordeaux, et demeura aux mains de cette famille jusqu'en 1818.

Le 26 février de cette année, Madame François-Pierre de Copmartin, née Anne Faure, vendit son domaine à Arsac, dont le vignoble à cette époque était peu étendu, à Paul George Conqueré de Monbrison, pour la somme de 75 000 francs. Était-il un descendant du neveu de Montalambert ? Nous ne le savons pas.

A dater de ce moment, Monsieur de Monbrison agrandit le domaine, faisant l'acquisition en 1836 de terres dans la commune de Margaux auprès d'un Monsieur Teychonneau et réunissant d'autres parcelles afin d'obtenir un ensemble plus cohérent. Mais en 1848, ses fils Jacques-Edouard et Jean-Henry Dominique vendirent la propriété à Isidore Feuillebois, un notaire résident à Margaux. A cette époque, il y avait une production de 25 tonneaux de vin.

**D**ix huit ans plus tard, 1866, Monbrison changea de mains une fois de plus. Cette fois, l'acquéreur fut Gustave Chaix d'Est-Ange et qui devint l'année suivante également propriétaire de Lascombes. Selon les informations de Guillon, le vignoble fut encore agrandi, peut-être s'agit-il de replantations, car les chiffres de la production demeurent inchangés.

Gustave Chaix d'Est-Ange mourut en 1887 et si ses héritiers conservèrent Lascombes, ils décidèrent de se séparer de Monbrison qui fut acheté par Jean Clanis, un négociant. Puis, au début du 20e siècle, le domaine passa à Jean Lavendier qui avait épousé Jeanne-Marie, la fille de Monsieur Clanis. Il ne semble pas que les Lavendier résidèrent à Monbrison. Il était maire de Margaux et ils habitaient au Château La Gurgue. Durant un certain temps, les deux propriétés furent réunies et la production passa à 60 tonneaux.

Ce fut Monsieur Lavendier qui vendit Monbrison, mais pas la Gurgue qu'il conserva, à Robert Meacham Davis à la fin de la 1<sup>ère</sup> grande guerre, en 1922.

## *Les familles Davis et Vonderheyden*

**S**'il n'avait pu faire d'acquisition de la Gurgue, Robert M. Davis pu joindre à son terroir une parcelle importante, jouxtant les terres de Giscours, appelée « Cordet », ces terres étant une partie de la dote de Kathleen Johnston, son épouse. Le terroir graveleux est d'un seul tenant, sur le plateau connu sous le nom de Poujeaux, jouxtant Le Tertre et Angludet sur une face et Giscours de l'autre. Il est longé par le chemin vicinal reliant Arsac à Macau.

La famille Davis résida à Monbrison. Ce furent eux qui isolèrent la propriété, encerclée d'une belle variété d'arbres. Ce paisible vignoble avait, au loin, vue sur la forêt. La maison a le charme d'une belle gentilhommière, d'époques et de styles disparates mais dont la partie centrale la plus ancienne date du 17<sup>ème</sup> siècle.

Puis vint la guerre de 1940 qui rompit le charme. En 1939, le gouvernement Français incitant à l'arrachage des vignes, celles de Monbrison disparurent, puis en 1940, Robert M. Davis, citoyen Américain, fut contraint par les troupes occupantes à quitter le territoire sous les 15 jours.

**Q**uelques années plus tard, ce fut sa plus jeune fille, Elizabeth, qui décida de reprendre les rênes de Monbrison et replanta le vignoble sous sa forme actuelle en 1963. Mariée à Christian Vonderheyden (*jusqu'à leur séparation en 1972*) elle racheta les parts de ses sœurs dans l'exploitation, fit des fermages auprès de voisins, propriétaires d'anciennes parcelles de Monbrison vendues par sa mère, et redonna vie à ce vignoble auquel elle était attachée. Il semblerait qu'elle causa même quelque émotion, atteignant avec ses fusées para-grêle lors d'un violent orage, un avion de la British Airways au décollage de Mérignac, qui rebroussa chemin!

Plus connue sous le nom de 'Betty', elle restera une figure marquante à Monbrison. Elle prit soin de cette propriété avec l'aide de ses trois fils, travaillant la vigne avec ardeur et entretenant les mille histoires et légendes de son cher Médoc.

Elle aimait les gens, et ils lui rendaient bien.

**E**n 1976, son deuxième fils Jean-Luc devint responsable de la vinification. Jean-Luc a fait de Monbrison une terre expérimentale, pionnière de certaines techniques culturelles (comme les vendanges en vert) au sein de l'appellation, et qui n'a rien à envier à ses voisins classés en 1855. Il a également construit un grand chai à barriques en 1978, ainsi qu'un nouveau caveau pour les vins conservés à la propriété en 1987.

Son concours a largement contribué à la qualité des vins et à la belle réputation du vignoble, obtenant à l'époque le titre de Cru Bourgeois Exceptionnel. Les vins ont atteint depuis 1982 une très belle réputation, en partie grâce à l'âge respectable du vignoble, replanté en 1963, mais également grâce à la passion et au talent de Jean-Luc.

Il aimait la terre, et elle lui rendait bien. Il disparut tragiquement et prématurément en 1992, à l'âge de 32 ans, emporté par une leucémie. Sa perte fut grande tant pour la famille Vonderheyden que pour le monde du vin qui saluait son savoir-faire passionnant et sa personnalité ancrée et attachante.

**A**ttachant : on pouvait aussi le dire de l'aîné des trois fils, Bruno. Ne tenant pas en place dans ses jeunes années, il s'enrichit beaucoup de ses voyages, notamment en bateau autour du globe. Bon vivant, il s'attira les amitiés du monde entier qu'il sut entretenir de Tahiti aux Etats-Unis en passant par le Maroc.

Il garda toujours un lien fort avec la viticulture, à laquelle il a été formé à Monbrison, et mit son expérience au profit d'autres vignobles de la région, comme Château Sénéjac, ou encore Château Malleret. Il s'est éteint en 2019 à l'âge de 67 ans, laissant derrière lui ses enfants Marine et Arthur.

**D**epuis la disparition de Jean-Luc, c'est le dernier des trois frères, Laurent, qui gère la propriété familiale. Il vécut aux Etats-Unis durant une douzaine d'années, où il créa son propre négoce de vins qu'il dirige toujours. Laurent a agrandi le cuvier en le repensant thermorégulé et par gravité. Il maîtrise les aspects de la commercialisation des vins depuis la place de Bordeaux jusqu'à l'export. Monbrison fait désormais partie de l'Union des Grands Crus de Bordeaux (UGCB) et évolue parmi les Grands Vins de Margaux. Depuis novembre 2017, Betty veille de là-haut sur son fils et ses petits-enfants et s'amuse de les voir s'engager pour Monbrison avec la même passion.

**A** l'aube du centenaire, Laurent est entouré de ses quatre enfants qui mettent chacun leurs expériences professionnelles à profit pour contribuer au rayonnement familial de la propriété. La famille a entamé une expérimentation parcellaire en bio-biodynamie en vue d'une future conversion, après avoir reçu la certification Haute Valeur Environnementale (HVE). Ensemble, ils travaillent à l'obtention de vins racés, qui allient finesse et élégance. A la fois généreux et puissants, robustes et denses, ils expriment avec fierté leur terroir.

