



100 vins d'été
à partir de 4,50€

Du rhum pour
tous les goûts

Gault & Millau

MAKE LIFE TASTY

N°61 ÉTÉ 2011

100 jeunes chefs qui bougent les lignes

**ŒNOTOURISME
EN BORDELAIS
6 jours de balade**

**ROSÉS
Les bouteilles
des vacances**

Florent Ladeyn
Auberge du Vert Mor

L 12679 - 61S - F: 7,00 € - RD



| So trend

UPE

VITICULTURE
PLUS BIO
QUE BIO

La biodynamie?! Une tendance sourde qui trace son sillon dans les vignobles bio du monde entier depuis trente ans et intéresse de plus en plus les grands domaines. TEXTE MARISE SARGIS

Is étaient nombreux à exposer leurs fleurons issus de la viticulture biodynamique au dernier salon Vinexpo à Bordeaux. Des vins de qualité souvent bien notés dans les guides. Pour faire simple, cette méthode correspond à du « bio +++ ». La niche représente près de 7 % des domaines en bio (368 sur 5000), dont une grande partie en Alsace. Nicolas Joly (Loire), Jean-Pierre Frick, Eugène Meyer (en Alsace), Jean-Pierre Fleury (en Champagne), Lalou Bize-Leroy, Jean-Claude Rateau (en Bourgogne) notamment constituent les piliers de ce mouvement né en 1928 en Allemagne à partir de la philosophie de Rudolf Steiner. Après des années, les méthodes de culture commencent à faire leurs preuves par rapport à la vie des sols et la biodiversité. Une première étude comparative sur les trois modes de viticulture (conventionnelle, biologique et biodynamique) menée par Georg Meissner, chercheur à l'université de Geisenheim en Allemagne, doit paraître cette année.

INFLUENCES COSMIQUES

À Chablis, Julien Brocard raconte volontiers pourquoi il s'est engagé dans ce mode de culture, il y a quinze ans, à la sortie de son école d'ingénieur. « Personne ne pouvait m'expliquer pourquoi les pesticides étaient si indispensables. Je me suis donc dirigé vers la biodynamie qui travaille en harmonie avec la nature », témoigne le vigneron. Sceptique au départ, Jean-Marc Brocard se résout à concéder à son fils une gamme de vins à son nom. Sept cuvées sur les quarante sont réalisées en biodynamie. Dix ans plus tard, les 180 hectares de l'exploitation sont en chemin vers la conversion.

Une nouvelle génération de vignerons et des propriétaires de grandes surfaces adoptent la méthode tout simplement parce qu'elle donne de meilleurs vins. Lors des Rencontres de la biodynamie en 2012, Nicolas Joly, adepte de la première heure à Savennières (49), s'alarmait : « Il y a trente ans, les biodynamistes tremblaient que leurs vins restent inconnus, aujourd'hui, ils tremblent de voir se convertir des gens pour des raisons marketing et non philosophiques. » Le premier congrès de biodynamie, qui s'est tenu à Bordeaux en février 2013, a attiré les représentants de



De plus en plus de vignerons travaillent leur sol avec un cheval pour préserver la terre, comme au Clos Cristal à Souzay-Champigny (49), un domaine en biodynamie.

© François-Xavier Bae

grands châteaux : Latour, Guiraud, Climens, Ausone, Clos Fourtet, Lamarzelle, Soutard, Smith Haut-Lafitte, Pape Clément, Palmer, La Lagune, Beychevelle, etc., qui se montrent très intéressés par la méthode.

Outre le fait de ne pas utiliser de produits phyto-sanitaires comme en bio, un vigneron en biodynamie s'évertue à fortifier sa vigne. Les préparations, tisanes et décoctions qu'il applique certains jours à certaines heures, ont pour but d'optimiser les échanges entre les micro-organismes du sol et le système racinaire de la vigne mais aussi entre le ciel (lumière solaire, influences cosmiques) et le système foliaire de la vigne. Dans le but d'optimiser l'expression du terroir dans les fruits. Il respecte les rythmes naturels et le calendrier lunaire avec les jours indiqués pour tailler, récolter ou se reposer. Au chai, il travaille avec des levures naturellement présentes sur les peaux des fruits et dans le lieu (sauf pour les effervescents) et ajoute des sulfites à des doses inférieures à la limite du bio. Avec le dérèglement climatique,

cette pratique, qui permet d'obtenir plus de fraîcheur, pourrait-être appelée à se développer...

Signes de reconnaissance

Demeter et Biodyvin sont les deux blasons à repérer sur l'étiquette de la bouteille pour être sûr et certain que le vin débouché est bien en biodynamie. Demeter est le plus ancien, il a été créé en 1928 en Allemagne, et le plus connu à l'international. Au total, 278 domaines sont adhérents ainsi que des agriculteurs. Biodyvin est spécialisé dans les vins et rassemble 86 vignerons. Tous deux correspondent à deux cahiers des charges privés. La démarche reste volontaire et s'adresse aux vignerons, déjà convertis en bio ou en conversion, dont la durée est de trois ans. Vous les trouverez sous le signe de la lune dans le guide Gault&Millau des Meilleurs vins bio de France.