# Le vin biodynamique

**Définition – Qu’est-ce qu’un vin Biodynamique ?**

La viticulture biodynamique vise, de façon générale, à **réhabiliter**, **dynamiser** et **intensifier** **la vie organique dans le milieu où vit la vigne.**

Cette démarche consiste à ***intensifier les échanges entre la plante et son environnement*** (terre et air), de façon à obtenir de meilleurs raisins et donc de meilleurs vins.   
La biodynamie cherche à ***renforcer la vitalité et la résistance des plantes***, en améliorant les **échanges** naturels entre **le sol** et **les racines** d’une part, et entre **le ciel** et **les feuilles** d’autre part.   
Autrement dit, il s’agit de **favoriser** et **d’accroître** les **échanges** d’une part, entre les innombrables **micro-organismes** du sol et le système racinaire de la vigne et, d’autre part, entre le ciel (lumière solaire, influences cosmiques) et le **système foliaire de la vigne**, afin d’optimiser **l’expression du terroir** (le terroir entendu comme association sol-climat) dans les raisins et donc dans le vin.   
*A cet égard, les vins biodynamiques sont censés garantir une meilleure expression du terroir*.

Certains, tel Nicolas Joly (La Coulée de Serrant, Savennières-Coulée-de-Serrant) — l’un des principaux représentants de la biodynamie dans le monde du vin —, expliquent que la biodynamie consiste, plus fondamentalement, à prendre en compte et solliciter les fréquences énergétiques (électromagnétiques, en l’occurrence) qui parcourent le système solaire, l’air et la terre pour intensifier la vie des sols et de la plante. « *Ce qu’il faut comprendre ici,* souligne Nicolas Joly, *c’est que le vivant n’est qu’une somme de fréquences ou de rythmes ; c’est un monde vibratoire* », et la biodynamie va s’efforcer d’harmoniser cet ensemble de vibrations et d’intensifier leur circulation entre la plante, la terre et le ciel. La biodynamie tient compte à cet effet des cycles lunaires et des positions planétaires, qui ont une influence sur la vie et la croissance des plantes, ainsi que sur la qualité du moût et du vin lors de la vinification. Ainsi, la biodynamie, selon Frédéric Duseigneur (Domaine Duseigneur, Lirac), va consister à « *retrouver cet acquis qui a été balayé par l’agrochimie* », acquis qui remonte aux débuts de l’agriculture, au Néolithique, et qui a perduré jusqu’au début du XXe siècle. « *Il y a encore cent ans, les paysans ressentaient les choses dans leur peau, dans leurs os.* » Il va s’agir de recouvrer le savoir ainsi perdu à notre époque à cause de l’agrochimie, et de retrouver, au moins partiellement, les savoirs anciens, cette compréhension qui fut naguère globale.

**Origine et développement de la biodynamie**

La viticulture biodynamique est l’application à la vigne et — quoique beaucoup moins souvent — à la vinification de la méthode agricole mise au point par Rudolf Steiner (philosophe autrichien, disciple de Goethe) en 1924, développée et affinée depuis par de nombreux chercheurs, agriculteurs et vignerons.

**En Allemagne :**  
Dans les années vingt, en Allemagne, un certain nombre d’agriculteurs étaient préoccupés par l’état de dégénérescence dans lequel se trouvaient certaines productions agricoles, notamment les pommes de terre, les céréales, les fruits et les légumes. Ils demandèrent alors conseil à Steiner, qui conçut à leur attention les bases de la méthode bio-dynamique (biologique et dynamique). Il rassembla ses conseils dans huit conférences qui furent prononcées en juin 1924 à Koberwitz (Silésie, aujourd’hui en Pologne) puis éditées l’année suivante. D’abord intitulée « fertilisation biologique », cette méthode prit le nom d’« agriculture bio-dynamique » en 1930. Quant à la notion d’« agriculture biologique », elle est due au docteur Delbet, chirurgien, qui découvrit la vertu anti-infectieuse du magnésium, et qui déclara en 1934 devant l’Académie de médecine de Paris : « Aucune activité humaine, pas même la médecine, n’a autant d’importance pour la santé de l’homme que l’agriculture ».   
A cette époque, l’agriculture industrielle était déjà mise en cause, en particulier l’utilisation de plus en plus généralisée d’engrais chimiques et de produits phytosanitaires qui contribuaient à détruire la vie des sols, sans compter la toxicité de ces produits sur la faune et la flore environnante : élimination d’insectes utiles, élimination des oiseaux, des petits mammifères, contamination des nappes phréatiques, etc. C’est dans ce contexte que certains exploitants agricoles se mirent à chercher d’autres modes culturaux, destinés à préserver la vie organique et à améliorer la qualité de leurs cultures.

**En France :**  
La première ferme de France à avoir été convertie en biodynamie se trouve en Alsace : cela remonte à 1925. C’est aussi en Alsace que se trouve aujourd’hui la Maison de la Culture Biodynamique, installée depuis 2002 au 5, place de la Gare, à Colmar. Encore en Alsace, terre pionnière en France, l’Association française de culture biodynamique vit le jour, à Strasbourg, en 1958, regroupant alors une centaine d’adhérents (principalement des jardiniers). Il faudra attendre les années 1970, avec l’émergence et le développement des thèmes écologiques et des mouvements écologistes, pour que la biodynamie, à la suite de l’agriculture biologique, prenne son essor en France. L’agriculture biologique apparaît au grand jour en 1970 : elle est présente cette année-là, pour la première fois, au Salon de l’Agriculture, à Paris, Porte de Versailles. En 1973 est créé le Syndicat d’agriculture biodynamique et en 1975 apparaît le Mouvement de culture biodynamique. Ces deux associations, ainsi que la coopérative Demeter (fondée en Allemagne en 1927), sont abritées par la Maison de la Culture Biodynamique de Colmar.

## **Le rôle du calendrier lunaire.** Au niveau des cultures :

C’est la deuxième caractéristique de la biodynamie : la prise en compte des phases de la Lune et de son passage devant les constellations du zodiaque.   
La biodynamie prend en compte trois rythmes lunaires différents. D’abord, le rythme sidéral : il s’agit du passage de la Lune devant les douze constellations du zodiaque lors de sa rotation annuelle autour de la Terre (une constellation par mois). Il y a ainsi des périodes favorables au développement des racines (lorsque la Lune est devant les constellations du Taureau, de la Vierge et du Capricorne), des périodes favorables aux feuilles (Scorpion, Cancer et Poissons), des périodes propices aux fleurs (Balance, Gémeaux et Verseau) et des périodes qui agissent sur les fruits (Bélier, Lion et Sagittaire). Il y a ensuite le rythme tropique, qui correspond aux phases de Lune ascendante et descendante. « Ce mouvement induit une force qui pousse les plantes soit à s’élever, soit à former des racines » (Laurent Dreyfus). Ainsi faut-il, par exemple, labourer et épandre le compost en phase descendante et récolter les fruits en phase ascendante. Enfin, il y a le rythme synodique, qui correspond aux phases croissantes et décroissantes de la Lune (l’alternance entre pleine Lune et nouvelle Lune), mais cela concerne le jardinage plutôt que la viticulture.   
Maria et Mathias Thun ont mis au point un calendrier annuel (vendu chaque année 10 euros par la Maison de la Culture Biodynamique de Colmar) qui dresse la liste des jours favorables pour chaque application. Ces jours favorables sont répartis en quatre catégories : jours feuilles, jours fruits, jours fleurs et jours racines. Les soins apportés à la vigne en jours feuilles favoriseront son développement végétatif ; en jours fruits, ils faciliteront la croissance du fruit ; en jours racines, ils renforceront l’activité racinaire et en jours fleurs, ils amélioreront la florescence. La vendange, par exemple, doit s’effectuer de préférence en jours fruits — tout en sachant bien sûr que si la météo n’est pas favorable, on récoltera avant qu’il se mette à pleuvoir, que l’on soit en jours fruits ou non.   
« L’influence de la Lune sur le mildiou et le botrytis, c’est essentiel », déclare Alain Moueix (Château Fonroque, grand cru classé de Saint-Émilion). « Je tiens énormément compte du calendrier, déclare Jean-Marc Dournel. La taille ou l’épandage des préparats doivent avoir lieu en lune descendante. Une silice, par exemple, il faut l’appliquer avant le lever du jour. En automne, avant la chute des feuilles, je l’applique avant la fin du jour, vers 16 ou 17 heures, pour faire retourner l’énergie dans les racines. Par ailleurs, ajoute-t-il, la vigne est bien plus sensible aux maladies certains jours que d’autres. » « On va se servir de la phase de Lune descendante parce que l’élément eau y est très important, explique Frédéric Duseigneur. Labourer en Lune descendante va donner une impulsion au système racinaire. Si vous labourez en Lune montante, l’eau va s’évaporer ». Quant aux influences planétaires sur le monde végétal, Maria Thun y a consacré de nombreuses expériences. Par exemple, explique Frédéric Duseigneur, « la planète qui influence le système floral est Vénus. La planète qui a une influence directe sur le système foliaire et les échanges aériens, c’est Mercure. Mars amène une chaleur puissante. Jupiter est lié à la montée des sucres et à la maturation du fruit. Saturne, à la fin du cycle végétatif, va influencer le retour du germe en terre. » « Si on veut aller au fond des choses, ajoute-t-il, il faut s’intéresser à cet aspect » — même si peu de vignerons, il faut le dire, poussent leur intérêt pour la biodynamie à ce point-là.

## **En vinification**

Le travail en cuverie tient compte également du calendrier lunaire. Certaines des phases de la vinification (le soutirage, la filtration, la mise en bouteilles) ont lieu de préférence en Lune descendante, en jours fruits et en jours fleurs, afin de favoriser l’expression aromatique du vin. « La Lune descendante a un effet réducteur — qui est l’inverse de l’effet oxydatif —, ce qui permet de resserrer les parfums et de préserver les arômes au soutirage et à la mise », explique Frédéric Duseigneur. Certains vignerons utilisent aussi des vasques de dynamisation, destinées à clarifier le vin par sédimentation après le soutirage. C’est le cas au Domaine Pierre Frick : ces vasques servent à « aérer les jus de pinots noirs de manière rythmique, grâce à leur forme » et permettent « une aération douce, contrairement aux baquets ». Enfin, mais cela semble évident quand on travaille en biodynamie, on ne recourt ni au levurage, ni à la chaptalisation, ni au collage. Certains, comme Anne Godin (Château Vent d’Autan, Cahors), soulignent que la qualité des raisins vinifiés permet aisément de se passer de levures extérieures — ce qui paraît normal de la part de vignerons assez exigeants pour travailler en biodynamie. D’autres encore, tels le Domaine Pierre Frick ou le Château Vent d’Autan, poussent le soin jusqu’à limiter au maximum l’emploi de soufre (et le cahier des charges du label Demeter, dont Anne Godin a contribué à la rédaction, pousse en ce sens).

# ****A LA DEGUSTATION : EFFETS ET RESULTATS SUR LES VINS.****

## **La qualité organoleptique : les vins biodynamiques sont-ils meilleurs ?**

La qualité organoleptique des vins biodynamiques fait débat, en particulier si on les compare aux vins bios, voire à certains vins conventionnels. Si tout le monde est d’accord pour dire qu’il y a d’excellents vins conventionnels (du moins, issus d’une viticulture raisonnée) et de mauvais vins bios et biodynamiques, les avis divergent sur une hypothétique supériorité générale des vins biodynamiques sur les conventionnels et sur les bios.   
Il est néanmoins possible de dresser quelques constats : pureté, précision et complexité aromatiques, fraîcheur, minéralité, verticalité, expression du terroir, digestibilité — sur tous ces points, les vins biodynamiques tendent, de plus en plus souvent, à se distinguer non seulement des vins conventionnels mais aussi des vins bios. Le Domaine Pierre Frick explique, sur son site http://www.pierrefrick.com/ : « Le meilleur équilibre de la plante est propice à une belle maturation des raisins et à l’obtention d’une meilleure qualité des jus (densité, équilibre, minéralité, vitalité). Les vins ont révélé de ce fait plus de profondeur et une plus grande expression du terroir. » Jean-Pierre Frick précise : « Les vins conventionnels vinifiés de façon industrielle sont sur deux ou trois arômes dominants. Au niveau des saveurs, avec un vin biodynamique, il y a un dialogue qui s’établit en cours de dégustation. Au fil de l’aération, votre vin a de plus en plus de choses à raconter. Cela s’est souvent vécu et constaté. »   
Et de citer un autre avantage, moins prévisible : la facilité de ces vins à être bus — leur « buvabilité », comme disent les dégustateurs et les sommeliers.   
« Ces vins-là, pour des gens qui ont un peu de difficulté avec le vin, passent plus facilement, ils sont mieux assimilés par l’organisme, ils sont plus digestes. Ça, c’est objectif ». Une digestibilité également constatée par Alain Moueix, par exemple.

Jean-Marc Dournel, de son côté, a aussi pu constater « une acidité plus élevée, une qualité de tanins bien meilleure avec des tanins beaucoup plus fins, des vins avec beaucoup plus de finesse, d’élégance, des vins plus aériens, qui ont pris de l’amplitude et de la légèreté ». Il ajoute que, selon lui, les vins biodynamiques sont « pratiquement toujours ouverts, rarement fermés ou austères ». « Une tenue, une droiture, ajoute Daniel Boulle (Domaines Les Aphillantes, Côtes-du-Rhône Villages, en biodynamie depuis 2003), plus de minéralité, plus de fraîcheur ».

Philippe Faure-Brac (meilleur sommelier du monde 1992, auteur de Comment déguster un vin aux éditions du Chêne) collabore depuis peu au Domaine Duseigneur. « Il m’arrive de vérifier des différences entre vins bio et vins biodynamiques, dit-il : plus de profondeur, de minéralité ». « A la dégustation, note Jean Delobre, on a beaucoup plus de minéralité, une sensation de verticalité. Par exemple, en 2003, malgré le degré d’alcool élevé, on a quand même eu une belle minéralité, de la droiture. »   
« On a toujours été en bio, explique Bernard Duseigneur (dont le domaine n’est jamais passé en culture agrochimique). Le bio est satisfaisant par rapport à l’environnement mais il nous manquait quelque chose. C’est vraiment avec la biodynamie qu’on a obtenu cette expression du terroir. On s’est rendu compte que ces vins issus de la biodynamie, surtout sur les blancs, avec des cépages comme le chenin, le sauvignon, le riesling [cépages qui traduisent bien les nuances de terroir], vous mettent véritablement en relation avec le sol. On s’est rendu compte que ces vins-là avaient une vibration particulière, plus de complexité. Il y a quelque chose de plus que les autres vins n’ont pas. La biodynamie, par la vie des sols qu’elle garantit, aide à cette complexité. » Pour lui, la conclusion va de soi : « On ne peut pas parler de terroir sans faire de la biodynamie, sans s’intéresser à la diversité de la vie organique. Quand on dit terroir, il faut savoir de quoi on parle ».

Ce n’est pas Claude et Lydia Bourguignon qui diront le contraire. Généralement, selon eux, « on trouve plus de pureté, de minéralité dans les vins biodynamiques que dans les vins bios. Sur une dégustation à l’aveugle organisée chez Anne-Claude Leflaive, les dégustateurs, à l’aveugle, ont préféré les biodynamiques aux bios », parmi des vins issus d’un même lieu-dit. Le Domaine Leflaive (Puligny-Montrachet) a commencé par des essais en 1991, avec des vignes en culture conventionnelle, en bio et en biodynamie, sur le premier cru Clavoillon, « la parcelle la plus homogène », raconte Antoine Lepetit (œnologue au domaine), « avec des mises séparées. Au bout de deux ans, on a arrêté la conventionnelle », et à force de dégustations, « avec des clients, des journalistes », le Domaine Leflaive a opté pour la biodynamie en 1997. Par ailleurs, Claude et Lydia Bourguignon ajoutent que la différence entre un vin bio et un vin biodynamique décroît à mesure que la qualité du terroir augmente ; autrement dit, cette différence sera plus sensible entre des vins bios et dynamiques, dans le cas de la Bourgogne, issus de parcelles classées en village, alors que cette différence sera bien moindre et ne sera plus perceptible que par des dégustateurs aguerris sur des vins classés en grand cru.

Cet aspect des vins biodynamiques — « des vins plus typés, plus proches du terroir », comme disent Claude et Lydia Bourguignon — est corroboré par beaucoup de vignerons et de dégustateurs, à quelques nuances près. « Le goût de terroir s’exprime lorsque la plante, en l’occurrence la vigne, va se nourrir dans le terroir », résume Érick Schreiber (Champagne Érick Schreiber), sur le site http://www.viti-net.fr/. « Le goût de terroir n’apparaît que dans les conditions où la vigne va se nourrir de cet humus fixé dans le sol. Pour cela, la plante doit vivre en symbiose avec les micro-organismes. Si la terre travaille, l’effet terroir s’exprime. Et plus le sol est vivant, plus les racines vont loin en profondeur. Et plus le système racinaire est grand et étendu, plus vous augmentez votre complexité d’arômes.

Nos vins sont beaucoup plus complexes depuis qu’on fait la biodynamie, il y a plus de matière. Nous avons des vins qui reflètent la typicité de notre sol ». « Au niveau qualité des vins, commente Alain Moueix (le Château Fonroque est passé en bio en 2003 et en biodynamie en 2004), on va plus loin dans l’expression du terroir et la minéralité qu’en restant en bio. On est plus marqué par le terroir, les différences parcellaires sont plus marquées. » Noël Pinguet (Domaine Huët-L’Echansonne, Vouvray, en biodynamie depuis 1990) ajoute : « La différence entre nos terroirs est bien plus importante qu’avant. La précision, la verticalité, la minéralité sont plus prononcées. L’expression des terroirs est beaucoup plus marquée. »

Jacques Dupont (dégustateur et journaliste au Point, auteur de Choses bues chez Grasset) confirme : « le seul truc dont je sois sûr, dans de nombreux vignobles, c’est une plus grande acidité, une plus grande pureté du fruit, grâce à l’enracinement des vignes et à la vie microbienne ». Pierre Guigui (responsable du guide Gault et Millau, auteur d’un Guide des vins bio chez Marabout) déguste entre sept et dix mille vins bios et biodynamiques par an. « Quand vous dégustez à l’aveugle, explique-t-il, les vins biodynamiques, proportionnellement, ressortent plus que les vins bios ». Constat analogue chez Jacques Dupont : « Je m’aperçois, au fil de mes dégustations, de plus en plus, que je sors — c’est-à-dire que je les distingue — des vins biodynamiques. »

Jean-Christophe Estève (dégustateur, auteur d’un Guide des vins bios aux éditions du Rouergue), quant à lui, est beaucoup plus réservé : « Entre les biodynamiques et les autres, on ne peut pas dire qu’il y ait, ipso facto, des différences. » En tout cas, « ce n’est pas flagrant », et « à l’aveugle, je ne peux pas faire de différence entre les biodynamiques et le reste. Je veux bien dire que l’expression du terroir est meilleure, mais un bio arrivera à ne pas se distinguer d’un biodynamique à la dégustation. On aurait davantage de différences de goût, ajoute-t-il, et des différences tout à fait exceptionnelles, avec des vins issus de vignes franches de pied ».

Cette prudence rejoint celle de Jacques Dupont et de Jean-Claude Rateau, sur un point : il est impossible d’évaluer le rôle exact de la biodynamie dans la qualité finale du vin par rapport au rôle des autres pratiques culturales. Au Domaine Rateau, « l’amélioration a été multifactorielle. On n’a jamais cessé d’affiner notre travail, sur la taille, le labour, les vendanges en vert… Aucune expérimentation valable n’a été faite. On n’a aucune certitude » sur l’impact exact de la biodynamie sur la qualité organoleptique des vins. Ainsi un Jean-Marc Dournel évoque-t-il son « manque de recul » à cet égard. Quoi qu’il en soit, Jacques Dupont, tout comme Jean-Christophe Estève, souligne la motivation, le sérieux et l’application préalables qu’il faut de toute façon à un vigneron pour se lancer dans la biodynamie. L’impact de celle-ci, en tant que telle, même s’il n’est effectivement pas mesurable, semble bel et bien déterminant. « Pourquoi ? Je n’en sais rien, c’est ça qui m’énerve ! Mais ça marche », déclare Noël Pinguet. Comme il le disait un jour à Andrew Jefford (dans Le Nouveau visage du vignoble français, Hachette), « Devrions-nous nous priver de ces méthodes parce que nous ne comprenons pas tout ? »