

## GRAND ENTRETIEN

OLIVIER HUMBRECHT  
NOUS PARLE DE BIODYNAMIE

## ŒNOTOURISME

NOS MEILLEURES ADRESSES  
DANS LE VIGNOBLE

## GRAND JEU DE LA RVF

GAGNEZ DES CAISSES  
DE GRANDS CRUS



# QUAND LA VIGNE SE MET AU **VERT**

## BIO, NATURE ET BIODYNAMIE

LES CLÉS POUR COMPRENDRE UNE VITICULTURE  
RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



## Toutes les nuances de vert sont dans le rouge

**B**io contre anti-bio ? Soyons clairs, le débat est dépassé, l'évolution est telle que les enjeux ne se situent plus sur ce terrain. Et pour les tenants d'une viticulture conventionnelle, la partie est d'ores et déjà perdue. Mais il ne faut pas être dupe.

En observant ce qui se joue actuellement, on se dit que la filière semble prendre un tournant majeur dans sa manière d'appréhender cette question. Notamment grâce, ou à cause, de la pression de l'opinion publique, constante et chaque jour plus prégnante. Il suffit de voir, dans certains vignobles comme Bordeaux, comment des parents d'élèves montent au créneau, ici pour interdire l'implantation d'un collège à proximité de vignes, là pour faire analyser les cheveux des enfants, ou attaquer un vigneron qui traite ses vignes pendant la récréation. Une forme de défiance se manifeste et permet de cerner qu'une nouvelle dimension des défis environnementaux se joue aujourd'hui dans les vignobles de France.

Longtemps, la manifestation de cette volonté d'une viticulture biologique se faisait individuellement, à l'échelle de la propriété viticole. Puis, cette volonté a pris une dimension collective. Les domaines certifiés se sont regroupés pour promouvoir leur production en commun, puis pour se pencher sur leurs problématiques d'une manière collective. Ces évolutions ont eu lieu à l'écart de l'opinion publique et du voisinage. Comme si deux mondes, la société civile d'un côté, et la viticulture de l'autre, évoluaient côte à côte, sans se regarder. Mais les choses ont changé, la

filière viticole est obligée de faire aveu de transparence et de se développer aujourd'hui sous le regard observateur et critique d'une société toujours plus soucieuse de son bien-être, de sa qualité de vie et mieux informée. Face à l'opinion publique, la filière viticole prend à présent en considération le défi environnemental auquel elle doit faire face.

Pourtant, si les consommateurs semblent découvrir maintenant la culture de la vigne, ses traitements, il faut aussi savoir prendre du recul et voir comment celle-ci était cultivée il y a seulement une vingtaine d'années. Le nombre de traitements, les quantités de produits étaient sans commune mesure avec les volumes utilisés aujourd'hui. Les superficies cultivées en bio ou en biodynamie étaient infinitésimales, tandis que plus de 10 % du vignoble français est à présent en agriculture biologique, et que la demande en vins bio dans les grandes surfaces dépasse les capacités de production du vignoble.

Derniers avatars en date, les nouveaux labels environnementaux, HVE ou Terra Vitis, s'imposent progressivement dans le paysage. On peut leur reprocher une forme de "green washing" qui permet à des vignerons en agriculture conventionnelle de mettre en scène une version édulcorée de la viticulture biologique.

Il y a de ça. On peut y voir aussi une stratégie marketing à moindre frais pour coller à un marché demandeur. Mais il ne faut pas être dupe. Comme il ne faut pas s'imaginer que l'ensemble de la viticulture passera demain en biodynamie.

Depuis des siècles, plusieurs types de vins cohabitent, élitiste ou de masse. De même nous devons intégrer que plusieurs modes de viticultures, bio, biodynamique, conventionnelle ou raisonnée cohabitent. Le plus important est l'orientation d'ensemble. La filière tente, malgré tout, d'être plus respectueuse de l'environnement. Chacun va à sa vitesse individuellement et de différentes manières. Mais le virage est pris collectivement, avec toutes les nuances de vert que l'on peut aujourd'hui observer et que l'on vous aide à comprendre dans ce nouveau hors-série de la Revue du Vin de France.

**« Face à l'opinion publique, la filière viticole prend en considération le défi environnemental auquel elle doit faire face »**



© T. LEGAY





© C. GRILLÉ

**16** OÙ VA LE BIO ?  
La forte demande pousse les acteurs de la vigne à la conversion.



**24**

LABELS  
ÉTHIQUES  
Comment s'y  
retrouver ?



© D. R.

**114** Olivier Humbrecht  
La biodynamie vue par ce vigneron alsacien et président de Biodyvin.

Du bio dans les livres **08**

La bouteille secrète **12**  
La chasse au trésor de La RVF : trouvez la bouteille cachée pour gagner une caisse de vins !

*Où va le bio ?* **16**  
La viticulture biologique connaît un succès encore plus grand qu'imaginé. Mais de nouveaux obstacles se dressent.

*Que valent les labels ?* **24**  
Les logos se multiplient sur les étiquettes. Comment les décrypter ? Quel est leur objectif ?

*Biodynamie* **30**  
D'où vient-elle ? Qui sont les précurseurs en France ?

*Vin nature* **36**  
Dix questions/réponses pour y voir plus clair.

*Ultra moderne viticulture* **42**  
Les grands domaines tirent parti des dernières technologies pour rendre le vignoble plus sain.

*Et le goût ?* **46**  
Le goût du vin bio est-il différent ?

**GRAND ENTRETIEN**  
Olivier Humbrecht **114**  
Le vigneron alsacien nous explique sa vision de la biodynamie et le goût qu'elle crée dans les vins.

Quiz **118**



# Où va le



En cinq ans, le volume des bouteilles de vin bio en France a cru de 276 %. La forte demande pour des cuvées respectueuses de l'environnement pousse en effet les acteurs de la vigne à revoir leur copie. La grande distribution comme les géants de la viticulture convertissent progressivement leurs hectares à l'agriculture biologique, qui promet de payer malgré une phase de transition compliquée durant les premières années.

Une enquête de Jérôme Baudouin



# bio ?



**D**ans les allées du parc des expositions de Montpellier, en janvier dernier, on joue des coudes, on se précipite sur les bouteilles à déguster. La fréquentation record de cette 26<sup>e</sup> édition de Millésime Bio permet de constater le succès que rencontre aujourd'hui la viticulture biologique en France.

Ici, point de particuliers ou d'amateurs passionnés venus dénicher une cuvée pour les copains. Ce sont 6200 professionnels, négociants, cavistes, sommelières, qui se pressent pour découvrir et déguster des bouteilles bio du monde entier. Et leur engouement n'est pas feint. Car à l'autre bout de la chaîne, l'en-

thousiasme des consommateurs est le même. Longtemps restés marginaux, les vins bio connaissent aujourd'hui un succès grandissant, tant chez les cavistes que dans la grande distribution, qui commercialise à elle seule près de 80 % du vin consommé à domicile en France. Pour l'instant, leur part de marché

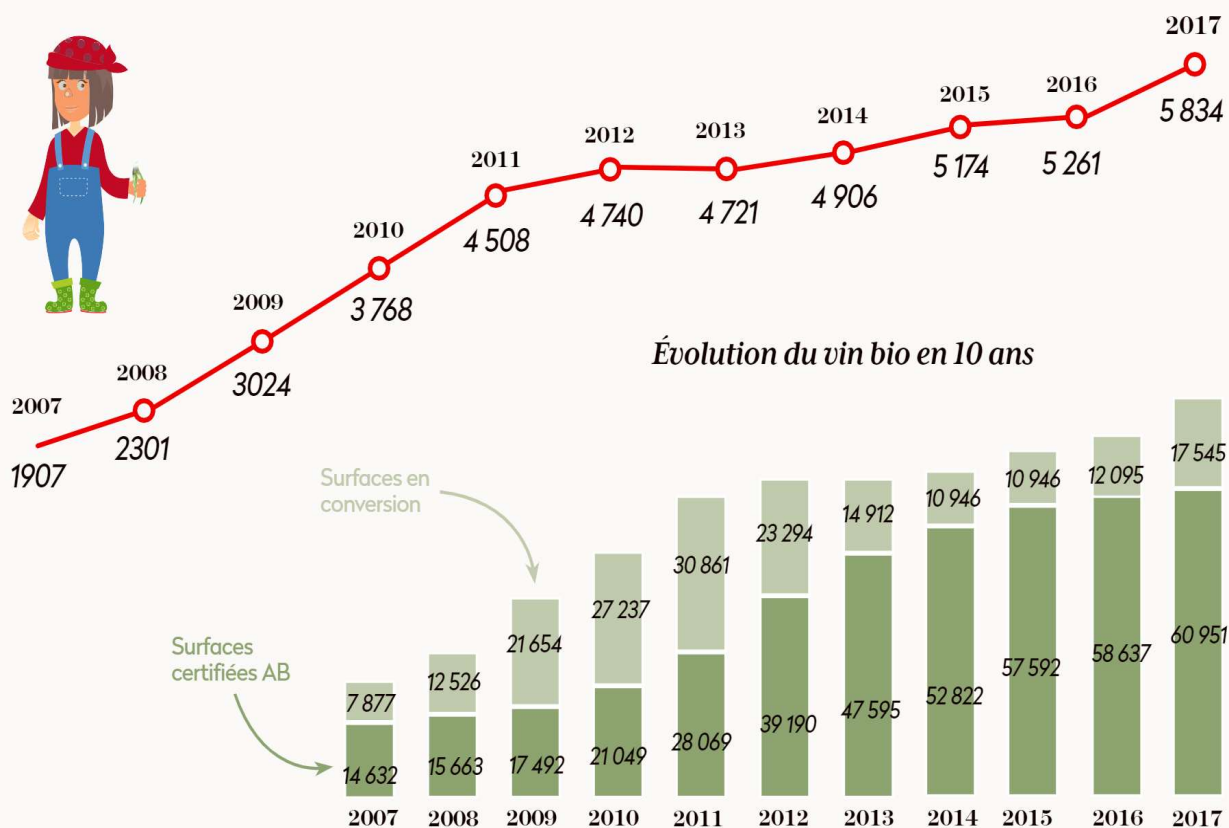


## LE CUIVRE en question

Depuis quelques années, cet oligo-élément indispensable et incontournable fongicide contre le mildiou sur la vigne est montré du doigt comme métal lourd, polluant et toxique. Le cuivre est aussi l'objet de discours ambivalents contre l'agriculture biologique qui serait responsable de la pollution des sols à cause du cuivre. En réalité, le cuivre a été massivement utilisé dans les décennies précédentes, jusqu'à 50 kg par hectare et par an. Or le cuivre ne disparaît pas des sols. Si bien que certaines parcelles sont historiquement polluées par cet usage massif du fongicide. Si la réglementation européenne a été durcie en février dernier, avec une limite d'utilisation du cuivre à 4 kg/hectare par an, il n'y a pas d'alternative directe à ce produit aujourd'hui.

reste mesurée : en 2017, les vins bio ne représentaient que 3,72 % des bouteilles vendues en France. Mais la progression est spectaculaire : entre 2012 et 2017, le volume de cuvées siglées AB consommées en France a cru de 276 %. Selon une étude réalisée en 2017 par le cabinet londonien IWSR, dont les résultats ont été présentés en 2018, la part de marché du vin bio devrait doubler d'ici 2022. Mais la courbe s'accroît encore. Si bien que ces prévisions de croissance pourraient être dépassées beaucoup plus tôt que prévu.

*Évolution du nombre d'exploitations viticoles certifiées et en conversion bio entre 2007 et 2017*



SOURCE : AGENCE BIO © MACROVECTOR/FREPIK



#### DES FOIRES SAUVÉES PAR LE BIO

Cette tendance lourde a été confirmée par les dernières foires aux vins de l'automne 2018. L'événement de la rentrée représente pour la grande distribution plus d'un tiers de son résultat annuel de ventes de vin. Alors que le chiffre d'affaires global est en légère baisse, une seule catégorie de vins a tiré son épingle du jeu : les cuvées bio. « *Sans elles, nous aurions réalisé une foire aux vins bien pire en 2018* », confirme la directrice des achats de l'un des leaders de la grande distribution, qui en a tiré les conclusions en s'orientant vers les vins bio. Cette hausse est d'autant plus spectaculaire qu'elle s'inscrit dans une tendance globale de baisse de la consommation en France. Les Français boivent moins, mais mieux. À tel point que les acheteurs de la grande distribution ont dû revoir leur copie et chercher dans le vignoble de nouvelles références labélisées. Par exemple, E.Leclerc, à la traîne sur les vins bio (11 cuvées sur 400, soit 3 % du catalogue lors des dernières foires, contre 10 à 20 % pour la concurrence) envoie ses acheteurs prospecter à tout-va pour rattraper son retard.

#### CAROTTE FINANCIÈRE ALLÉCHANTE

La situation ne relève plus d'un effet de mode comme pouvaient le penser certains, mais d'une véritable évolution de consommation, plus saine et concernée. Les produits alimentaires bio représentent un chiffre d'affaires de près de 9 milliards d'euros en 2017, selon les statistiques du ministère de l'Agriculture. Une prise de conscience à laquelle le vignoble n'a pas été insensible, mais à laquelle il doit maintenant faire face.

Car si la viticulture française fait partie des secteurs agricoles qui consacrent une part grandissante de ses surfaces au bio (plus de 10 % du vignoble en 2017, soit 78 502 hectares de vignes), cela reste insuffisant pour satisfaire une demande toujours plus

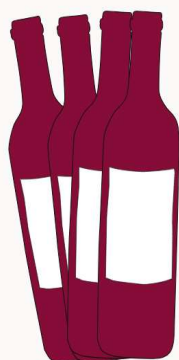
pressante. Symbole significatif : le cours des vins bio en vrac est à son plus haut, notamment dans des régions de forte demande, comme Bordeaux. Ainsi, le tonneau de 900 litres de bordeaux conventionnel se négocie autour de 1200 euros, tandis que sa version bio se vend un peu au-dessus de 2000 euros. Cette carotte financière incite les vignerons à passer en bio, malgré la pression du changement climatique et de certaines maladies, comme le mildiou qui, en 2018, a engendré une perte de rendement importante.

#### LE NÉGOCE S'Y MET AUSSI

Depuis quinze ans, la viticulture biologique a quitté la sphère des militants écologistes et une nouvelle génération de vignerons à l'écoute de ces risques environnementaux a pris

le relais, en parallèle des consommateurs. D'autant que les progrès dans la compréhension de la vigne ont montré qu'il était possible de convertir son vignoble en agriculture biologique, voire biodynamique, sans mettre en péril l'activité économique du domaine. Selon les statistiques du ministère de l'Agriculture, la courbe de progression des conversions est d'ailleurs spectaculaire.

Résultat tout le monde s'y met pour coller à la demande du marché. Presque toutes les caves coopératives de France ont développé une gamme de vins bio et poussent leurs adhérents à convertir leurs vignes. Même les géants du négoce de masse, comme Castel et Grands Chais de France, se lancent sur ce secteur. Des ténors comme Michel Chapoutier



# 111,12

MILLIONS DE BOUTEILLES  
VENDUES EN FRANCE  
EN 2017

Un marché qui a plus que doublé depuis 2012, selon une étude de l'institut britannique ISWR. Il devrait encore progresser en moyenne de **14 %** par an jusqu'en 2022.

## 6,14 €

C'est le prix d'achat moyen  
d'une bouteille de vin biologique  
en France, en 2017, selon l'institut  
britannique ISWR.

## 4,64 €

pour une bouteille de vin  
conventionnel.



## BORDEAUX FONCE sur la baisse de l'usage des pesticides

Le vignoble bordelais a très mal vécu les deux enquêtes de *Cash Investigation* sur son traitement chimique de la vigne. Il faut dire que le département de la Gironde, le plus vaste de France, apparaît comme le deuxième utilisateur de pesticides par hectare de terres agricoles. Et comme la principale activité agricole du département est la vigne, le doute n'était pas permis. Pourtant, depuis dix ans, Bordeaux a notamment mis en place un système de management environnemental (SME), regroupant plus de 800 entreprises viticoles du vignoble en vue de faire baisser de manière drastique l'utilisation des pesticides et surtout d'abandonner les herbicides et les produits CMR (cancéreux, mutagènes et reprotoxiques) dans les deux années à venir. Une démarche collective unique en France qui regroupe tous les acteurs de la filière et dont pourraient s'inspirer de nombreuses régions viticoles. Dans le même temps, cette démarche collective a permis d'épauler des domaines souhaitant passer en bio. Si bien qu'en 2018, le vignoble bordelais pouvait s'enorgueillir de compter près de 11000 hectares de vignes en bio, soit 10% de sa superficie, malgré les conditions climatiques plus difficiles que dans les autres régions viticoles de l'Hexagone. Soit la plus grande surface bio de France en appellation.

en ont fait un véritable outil marketing. Parmi ceux qui surfent sur les tendances de consommation "bio-nature", le vigneron et négociant de Narbonne Gérard Bertrand est aujourd'hui à la tête d'un vignoble de 920 hectares cultivé en biodynamie, dont une petite partie est encore en cours de certification. L'ancien rugbyman produit même une part grandissante de ses cuvées sans soufre.

### ÉCOUTER LE CONSOMMATEUR

Autre acteur incontournable, Advini qui rassemble des propriétés familiales emblématiques de toutes les régions de France (Cazes en Roussillon, Laroche et Champy en Bourgogne, Jeanjean en Languedoc, Ogier dans le Rhône, Rigal à Cahors ou encore le négociant Antoine Moueix à Bordeaux...). Sur ses mille hectares, il en a déjà certifié plus



Le domaine Cazes dans le Roussillon est le pionnier de la biodynamie au sein du groupe Advini qui vise à certifier plus de 660 ha d'ici 2020.



de 458 en agriculture biologique et biodynamique ; 209 hectares sont en dernière année de conversion et 299 hectares sont labélisés Haute valeur environnementale (HVE 3). « La difficulté pour nous, c'est d'y aller progressivement. Si l'on passe d'un coup une vigne en bio, on la fragilise, son rendement baisse et le résultat n'est pas optimal. Si bien que dans certains de nos vignobles, comme à Bordeaux, nous restons pour l'instant dans une démarche de labellisation en HVE 3 », explique Jean-Pierre Durand, directeur marketing stratégique d'Advin, qui s'occupe également d'Antoine Moueix, la partie bordelaise du groupe. « Cela nous permet aussi de répondre à la demande du consommateur qui ne veut pas de résidus de pesticides dans les vins. Les normes HVE et Terra Vitis nous permettent d'y répondre », poursuit l'ancien président d'Ogier, la filiale d'Advin basée à Châteauneuf-du-Pape, qui voit également dans ces nouveaux labels une façon pour la filière de prendre en compte l'aspect social du métier : respect des conditions de travail du personnel comme des conditions de vie du voisinage, qui ne veut plus subir la nuisance de la pulvérisation des pesticides dans les vignes.

## VALORISER LA CONVERSION

La multiplication des labels et des normes environnementales ne va pas aider le consommateur à s'y retrouver (voir page 24), d'autant que les exigences des uns et des autres en matière d'environnement peut entretenir le flou. Dernière initiative en date, imaginée par SudVinBio, le syndicat des vignerons de la région Occitanie, le logo CAB, qui permet d'identifier les domaines en cours de conversion vers l'agriculture biologique. En effet, les domaines qui veulent passer en

## Unité de travail annuel moyenne de l'exploitation viticole



3,5  
en bio



1,8 en  
conventionnel

La viticulture biologique  
demande deux fois plus de  
main d'œuvre à la vigne, selon  
le ministère de l'Agriculture.

bio doivent traverser une phase de conversion de trois ans. Ils ne pourront utiliser le précieux sésame AB qu'à partir de la quatrième année. Durant cette période, les vignerons doivent ainsi respecter les règles de l'agriculture biologique... sans l'étiqueter ! Afin de valoriser cette transition, les vignerons languedociens ont donc imaginé ce logo, qui apparaît sur les bouteilles avec le millésime 2018. Très réactif, le vigneron narbonnais Gérard Bertrand vient de lancer la cuvée Change, ornée du logo CAB et issue de certaines de ses parcelles en cours de conversion à la biodynamie.

## FRAGILISER LA VIGNE POUR CHANGER

Mais si le succès est au rendez-vous du côté du marché, côté vigne, tout n'est pas aussi rose. D'une part les risques climatiques rendent les maladies bien plus virulentes qu'autrefois. En 2018, l'épisode de mildiou qui a frappé les vignobles du sud de la France a pris de court aussi bien les vignerons en conventionnel que les bio. Les chutes de rendement ont été nombreuses et consé-

quentes, aussi bien à Bordeaux que dans le Rhône, en Provence ou dans le Languedoc-Roussillon. Si bien que de nombreux vignerons en cours de conversion ont dû traiter en urgence leurs vignes avec des pesticides de synthèse quitte à devoir reprendre à zéro leur démarche de conversion l'année suivante.

Un crève-cœur pour les vignerons, alors que la conversion au bio crée déjà un risque en fragilisant la vigne. Un risque qui se compte en espèces sonnantes et trébuchantes : si l'abandon de certains produits phytosanitaires, comme le désherbage chimique (le fameux Round'Up) fait réduire la facture d'un côté, cette économie est rapidement dévorée par les coûts élevés du désherbage manuel, surtout dans des vignobles où la mécanisation est difficile, voire impossible, comme les vignes en terrasse de la vallée du Rhône, les collines pentues du Beaujolais ou les restanques provençales. Tous ces points représentent autant de difficultés pour des vignerons qui doivent changer leurs habitudes. Dans le même temps, les nouvelles réglementations sur l'usage du cuivre, seul traitement naturel efficace contre le mildiou, ont rendu la situation encore plus délicate encore (voir encadré page 18). Pour le moment, nul n'a trouvé un substitut convaincant à ce métal.

Si les obstacles sont nombreux, la question du bio manifeste un changement profond dans l'histoire de la viticulture : c'est bien toute la filière viticole, et non quelques régions ou domaines isolés, qui semble prendre en compte les questions environnementales et avancer dans le même sens, à grands pas. Ce qui, au-delà des discours marketing va permettre aux vignes, aux sols et aux personnes qui y travaillent et vivent à proximité d'évoluer dans de meilleures conditions. Un progrès considérable.



# Comment s'y retrouver dans la jungle des **logos éthiques** **et environnementaux ?**

**Les labellisations et certifications ne cessent de fleurir sur les bouteilles : AB, Biodyvin, Demeter, Terra Vitis, S.A.I.N.S., HVE... À tel point qu'il devient difficile pour les amateurs de vin de s'y retrouver ! Mais tous ces logos se valent-ils ?**

par Fabien Humbert

**D**epuis près d'un siècle, des labels et certifications environnementales apparaissent régulièrement dans le paysage viticole français : Demeter en 1928, Nature et Progrès en 1963, la certification bio française en 1985, Biodyvin et Terra Vitis en 1998, le label européen bio en 2009, les vins S.A.I.N.S. au début des années 2010, HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 2014... Faut-il s'en féliciter ? Oui, car cette belle vitalité est d'abord le signe que la viticulture se soucie de l'environnement. Mais pour le consommateur, voici une nouvelle couche de complexité dans un secteur viticole déjà difficilement déchiffrable. Qu'est-ce qui se cache derrière ces logos se voulant écolos et vertueux ? Quels sont les principes qu'ils

défendent ? Se valent-ils tous ? Et quel label choisir, selon que l'on est opposé aux pesticides de synthèse, sensible au sort des travailleurs de la vigne, soucieux du tri des déchets, angoissé par son empreinte carbone ou allergique aux sulfites ?

## ACCUSATIONS DE "GREENWASHING"

Prenons la question brûlante des pesticides de synthèse : S.A.I.N.S., Nature et Progrès, Biodyvin, Demeter et, bien sûr, le label AB les ont proscrits. Mais pas HVE, qui, en revanche, prend en compte des aspects sociaux et environnementaux dans leur globalité. Entre les deux, il y a le label Terra Vitis, qui certifie la "viticulture raisonnée" : « Nous pouvons utiliser des pesticides de synthèse mais de manière régulée. Par ailleurs, les insecticides et les herbi-

cides sont interdits », précise Benoît Ab-der-Halden, trésorier de la fédération nationale. Si lui-même explique ne pas utiliser de CMR (ces substances cancérogènes, mutagènes et toxiques), Terra Vitis n'oblige pas encore ses adhérents à les exclure de leurs pratiques.

Il règne donc un certain flou. Mais où est le loup ? Peut-être dans l'arsenal de mesures environnementales censées "verdir" les exploitations viticoles et rassurer les consommateurs. À Bordeaux, par exemple, l'interprofession a mis en place un système de management environnemental (SME) qui vise à emmener viticulteurs et négociants, conventionnels et bio, vers une certification HVE : en ligne de mire, la biodiversité, la gestion de l'eau, des déchets et des énergies,





avec l'ambition de supprimer les CMR et les herbicides.

Les tenants de cette certification HVE pointent du doigt les exploitations bio ou de la biodynamie, qui ne subissent aucune contrainte en matière de retraitement des eaux usées ou des déchets, quel que soit leur label. De leur côté, les viticulteurs bio et biodynamiques répliquent en accusant ces certifications environnementales de pratiquer le "greenwashing" (en bon français, l'écoblanchiment, qui consiste à se donner une image écologique quand la réalité est bien plus mitigée). La conclusion de ce match d'anathèmes ? Égalité, balle au centre : aucun label ne prend en compte dans son cahier des charges l'ensemble des questionnements écologiques, éthiques et sociétaux

qui taraudent les consommateurs contemporains.

#### DES CLIENTS À L'AFFÛT DES LABELS

Dès lors, la solution pour les producteurs consiste à multiplier les certifications et les labels. « *Je peux me prévaloir des logos Vignerons Indépendants, AB, Demeter, HVE, et je suis aussi dans une démarche d'agroforesterie* », énumère Michel Issaly, vigneron à Gaillac et figure de proue des Vignerons Indépendants. Mais cet inventaire engendre deux problèmes : d'abord, l'impossibilité d'indiquer tous ses labels sur ses étiquettes, faute de place. Ensuite chaque labellisation entraîne des contrôles tatillons (le plus souvent par un organisme certificateur indépendant, de type Ecocert ou Veritas), qui représente un vrai coût

financier. Enfin, à part le logo AB qui identifie le bio français, la plupart des labels jouissent d'une reconnaissance assez limitée de la part des consommateurs. Trois obstacles qui, pourtant, n'empêche pas de constater une inflation de logos sur les bouteilles.

Pourquoi une telle course au label ? Pour des raisons éthiques, lorsque les vignerons se piquent d'écologie, s'inquiètent de l'état la planète qu'ils laisseront à leurs enfants, bien sûr. Mais aussi, bien plus prosaïquement, pour vendre : « *La certification HVE est très peu connue du grand public, mais elle est de plus en plus demandée par nos clients professionnels : c'est le cas de la grande distribution et des compagnies aériennes* », confie Jean-Christophe Mau, qui dirige le Château Brown à Pessac-Léognan.



## AB/EUROFEUILLE, un prérequis

Il s'agit de la certification publique la plus connue des consommateurs. Environ 10 % des vignerons français peuvent s'en prévaloir. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2009, les critères de l'AB français sont alignés sur les critères européens : l'Eurofeuille remplace ainsi progressivement le label AB. Le cahier des charges interdit l'utilisation de pesticides de synthèse et d'intrants non naturels au cuvage. L'utilisation de cuivre est limitée à 4 kg par hectare et par an, et l'ajout de sulfites au cuvage est réduit par rapport à la viticulture conventionnelle. Cependant, cette certification laisse de côté tout ce qui a trait à l'écologie (biodiversité, tri des déchets, stations d'épuration...), et aux droits des travailleurs de la vigne.

### FICHE TECHNIQUE

Certification bio requise : **oui**

Utilisation de pesticides de synthèse : **non**

Vérification du taux de pesticides : **au moment de la certification**

Présence de produits d'origine animale : **oui**

Dose de sulfites maximum :  
Blancs/rosés secs : 150 mg/L,  
Rouge : 100 mg/L,  
Moelleux : 220 mg/L,  
Liquoreux : 370 mg/L,  
Effervescent sec : 155 mg/L



## DEMETER, une certification biodynamique globale

À ce jour, 485 vignerons sont engagés dans la démarche Demeter, dont 387 certifiés. Les adhérents appliquent les préceptes de Rudolf Steiner à la vigne. Ils sont tous certifiés bio mais vont plus loin sur certains points. « *Nous utilisons des intrants naturels pour vivifier le sol, afin que la vigne ne développe pas de maladie* », explique Aurélie Truffat, directrice marketing et communication de Demeter France. Les doses de cuivre et de sulfites sont limitées à 3 kg par hectare et par an, le souci de la biodiversité est prononcé, le respect du bien-être des travailleurs est pris en considération. Certaines techniques qui dénaturent le vin autorisées dans le bio sont prosrites.

### FICHE TECHNIQUE

Certification bio requise : **oui**

Utilisation de pesticides de synthèse : **non**

Vérification du taux de pesticides : **au moment de la certification**

Présence de produits d'origine animale : **colle de poisson et la gélatine de porc sont interdites, la caséine et l'œuf autorisés**

Dose de sulfites maximum :  
Blancs/rosés secs : 90 mg/L  
Rouge : 70 mg/L  
Moelleux : 130 mg/L  
Liquoreux : 200 mg/L  
Effervescent sec : 60 mg/L



## BIODYVIN, le goût fait sa force

On retrouve à peu de choses près les mêmes ingrédients chez Biodyvin (149 adhérents) que chez Demeter. Mais ce label privé, dédié exclusivement à la viticulture et présidé par Olivier Humbrecht, se distingue par une attention toute particulière au goût des vins : « *Un groupe de dégustateurs vérifie que la qualité des vins correspond à ce qu'on attend d'un vin Biodyvin* », prévient le vigneron de Turckheim. Dans un souci de clarification vis-à-vis du consommateur, ce label gagnerait à imposer des normes contraignantes à ses adhérents, plutôt que de les encourager (même fortement) à adopter de bonnes pratiques, notamment sur la biodiversité, les conditions de travail des travailleurs, les additifs et les doses de sulfites.

### FICHE TECHNIQUE

Certification bio requise : **oui**

Utilisation de pesticides de synthèse : **non**

Vérification du taux de pesticides : **oui, dans certains cas : des importateurs étrangers le requièrent systématiquement.**

Présence de produits d'origine animale : **La plupart des collages sont réalisés à partir de colle de pois, et parfois à base de caséine**

Dose de sulfites maximum :  
**Mêmes conditions que le label Demeter**





## TERRA VITIS, un label assez complet mais encore dépendant des pesticides

Créée il y a vingt ans dans le Beaujolais, cette certification privée est désormais présente dans l'ensemble des régions viticoles. Elle est utilisée par 640 producteurs de vin, ce qui représente 60 millions de bouteilles. Elle préconise une lutte raisonnée, et donc préconise l'utilisation pragmatique de pesticides de synthèse. « *On n'interdira pas le glyphosate, sauf s'il y a une solution économiquement viable pour le remplacer* », prévient Benoît Abder-Halden. Si Terra Vitis se préoccupe de la gestion des déchets, du respect de la biodiversité, et du bien-être et le sort des travailleurs de la vigne (port des équipements de protection individuelle, lutte contre les maladies professionnelles...), les vins labellisés ne sont pas bio. Il s'agit donc, pour le moment, d'une certification "light", qui peine à imposer une véritable identité. L'équivalence avec le niveau 3 de la HVE serait un plus.

### FICHE TECHNIQUE

Certification bio requise : **non**

Utilisation de pesticides de synthèse :  
**oui, limitée**

Vérification du taux de pesticides :  
**oui, dans certains cas**

Présence de produits d'origine animale : **oui**

Dose de sulfites maximum :  
**mêmes conditions que le label AB/Eurofeuille**



NATURE &  
PROGRÈS

## NATURE ET PROGRÈS, mise sur l'autocontrôle

Les soixante adhérents vignerons de Nature et Progrès ont pour obligation de ne pas utiliser des pesticides de synthèse. Cependant, ils ne sont pas obligés d'être certifiés bio. Nature et Progrès autorise des doses de sulfites deux fois moins importantes, en moyenne, que la norme bio. Mais la différence principale réside dans le système participatif de garantie (SPG), où ce sont les adhérents, consommateurs et professionnels qui contrôlent les vignerons adhérents, et non un organisme certificateur comme c'est le cas pour les autres labels.

### FICHE TECHNIQUE

Certification bio requise : **non**

Utilisation de pesticides de synthèse : **non**

Vérification du taux de pesticides :  
**non**

Présence de produits d'origine animale : **oui**

Dose de sulfites maximum :  
**Blancs/rosés secs : 90 mg/L,  
Rouges : 70 mg/L,  
Moelleux : 150 mg/L,  
Liquoreux : 200 mg/L,  
Effervescent sec : 60 mg/L**

HVE,  
une démarche  
globale mais  
non suffisante



La haute valeur environnementale est une certification mise en place par les pouvoirs publics pour mesurer les performances environnementales des agriculteurs. Elle comporte trois niveaux, mais seul le dernier permet à l'exploitant de s'en prévaloir sur ses produits. La certification HVE atteste du respect, pour l'ensemble de l'exploitation agricole, de seuils de performance environnementale portant sur la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau. Il permet de vérifier que le viticulteur est engagé dans une démarche globale vertueuse, mais ne prend ni en compte la qualité du produit lui-même, ni son adéquation au terroir. Il n'interdit pas l'utilisation de pesticides de synthèse.



## S.A.I.N.S., les puristes du nature

Ce label a été créé en 2012 par la vigneronne bourguignonne Catherine Vergé pour protester contre la législation bio européenne, jugée trop laxiste. Du coup les vins S.A.I.N.S font dans l'épure puisqu'aucun intrant n'est autorisé à la vinification. Rien de rien, et surtout pas de sulfites ! Catherine Vergé en est la garante, et inutile de chercher à filouter ! Elle repère tout de suite le soufre à la dégustation puisqu'elle est allergique ! Seuls les vignerons (quatorze à ce jour) sont autorisés à apposer le logo sur leurs bouteilles. Il s'agit donc d'un label pour les puristes du vin nature.

### LE BIO D'AILLEURS dans le viseur

Le logo bio (ou "organic" en anglais) a-t-il la même valeur lorsqu'il a été apposé sur une étiquette étrangère ? Pour les consommateurs français, la question se pose de plus en plus. Car si les vins venus d'ailleurs ne représentent que 3 % des ventes en France, leur part augmente chaque année. En 2010, l'Union Européenne a créé le logo Eurofeuille, avec un cahier des charges unique qui bannit notamment les engrais chimiques et les pesticides de synthèse. Un règlement critiqué par certaines associations, comme Greenpeace qui l'a jugé trop tolérant à l'égard des OGM. Et ailleurs ? « *Les États-Unis et l'Union Européenne ont signé un accord d'équivalence bio dans lequel les Américains reconnaissent le programme de labellisation biologique européen comme équivalent à celui du ministère américain de l'Agriculture [National Organic Program ou NOP]* », indique Andre Shearer, président de la société d'importation Cape Classic. Ces accords au plus haut niveau n'ont pourtant guère d'effet sur le terrain : globalement, les vignerons français ne font pas confiance aux certifications bio venant d'ailleurs (y compris l'Eurofeuille), car ils pointent du doigt leur caractère industriel (utilisation d'additifs, techniques dénaturantes, hauts rendements, etc.).



Trois regards sur les labels, Michel Issaly (en haut à gauche), vigneron à Gaillac, l'importateur américain Andre Shearer (à droite), et le vigneron bordelais Jean-Christophe Mau.

Et à l'export, certains logos peuvent être de précieux sésames. La Société des alcools du Québec (SAQ), le monopole québécois qui écoule plus de 700 millions d'euros de vins français chaque année, prise particulièrement Demeter, Biodyvin, HVE, le label bio européen et Terra Vitis. Aux États-Unis, premier marché pour les vins français à l'exportation, la situation est plus contrastée : « *La grande majorité des consommateurs n'est pas demandeuse de vins bio ou éthiques, mais la demande augmente, analyse Andre Shearer, importateur de vins à New-York, notamment pour la génération des "Millenials" (20-40 ans), très attentive aux valeurs sociales et environnementales.* »

#### LA BIODYNAMIE, NORME DU FUTUR ?

Ces valeurs peuvent-elles se fondre dans le décuplement des labels que l'on observe ? « *Un jour, il faudra élaguer, prévient Jean-Christophe Mau. Cela peut venir des pouvoirs publics, mais plus certainement des consommateurs.* » Avec ses limites et sa propension à s'industrialiser, le label bio conservera-t-il longtemps leur confiance ? Les amateurs se tourneront-ils vers une nouvelle norme ?

Dans ce contexte, la biodynamie pourrait bien tirer son épingle du jeu. La philosophie mise au point par Rudolf Steiner est en effet plus exigeante que le bio sur de nombreux sujets, de l'utilisation du cuivre à celle du soufre, en passant par le banissement (encouragé) de techniques comme la flash pasteurisation, l'osmose inverse, ou l'ajout de levures exogènes. Mais deux obstacles se dressent déjà : la biodynamie devra graver dans le marbre de la réglementation ce qui relève encore de l'encouragement, et mieux prendre en compte les questions écologiques et sociétales dans son cahier des charges.





© D.R.

# *D'où vient la biodynamie*



**Utilisée par les plus grands vigneronns de la planète, la biodynamie, méthode culturale complexe à l'approche philosophique, connaît un succès grandissant dans le vignoble, aux antipodes du productivisme.**



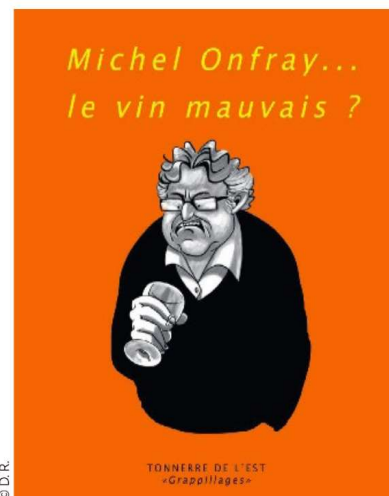
**L**e sujet est clivant au sein même du monde viticole. Il oppose constamment les vigneronns dans un débat qui semble sans fin. Même les philosophes se sont emparés du sujet. Il faut dire que la biodynamie, au-delà des questions agricoles, fait appel à une pensée complexe s'inspirant de l'antrophosphie, ce courant ésotérique créé par Rudolf Steiner au début du XX<sup>e</sup> siècle. Ainsi, le philosophe le plus prolifique de France, Michel Onfray, a-t-il jeté de l'huile sur le feu dans son ouvrage *Cosmos* en 2015. Entre deux réflexions sur la religion, il descend en flèche les préceptes de la biodynamie en se basant sur les mauvais vins qu'il aurait eu le malheur de boire. Le verbe est sans nuance et fera certainement rire ou grincer plus d'un amateur. Dans son chapitre 4, titré *Théorie du fumier spirituel*, il écrit tout de go : « Je n'ai jamais bu de vin issu de la biodynamie qui ne soit une exécration piquette. (...) Quoi qu'il en soit, le vin n'était pas bon et s'avérait pâteux, épais, trouble, pas collé (même à l'oeuf) ; il avait la consistance d'un jus de fruit avec microparticules en suspension ; il s'avérait râpeux en bouche, sans longueur aucune ; il révélait des arômes inédits pour un vin, aucun d'entre eux n'étant flatteur – vieille cave, fût malpropre, arrière-goût de vinaigre ou de terre ; il ne ressemblait à rien de connu, mais à rien qu'on ait envie de connaître non plus ». Les propos de Michel Onfray sont sans nuance et s'apparentent presque à la description caricaturale de vins "nature". Mais ils ont eu le don de faire sortir

de leurs gonds les biodynamistes. À tel point qu'Olivier Humbrecht lui a répondu au travers d'un ouvrage humoristique et au propos ciselé, *Michel Onfray... le vin mauvais ?*. Les phrases du philosophe dénotent face aux grands vins en biodynamie qui font saliver tous les amateurs. On pense immédiatement au travail de domaines comme Leroy, Leflaive, Albert Mann, Alphonse Mellot, Abbatucci, Mas Amiel, Climens, Zind Humbrecht ou Pontet-Canet, pour n'en citer que quelques uns. La biodynamie génère quoi qu'il en soit une forme d'incompréhension nimbée de mystère et d'ésotérisme.

#### **DES RACINES ÉSOTÉRIQUES**

En fait, la biodynamie, inventée par l'anthroposophe autrichien Rudolf Steiner, prend racine en 1924, lors d'un cycle de conférences données en Silésie, l'actuelle Pologne, auprès d'une centaine de personnes dont des agriculteurs. Ces cours ont d'ailleurs été réunis dans un ouvrage culte pour les biodynamistes, *Cours aux agriculteurs*. Ces derniers constatent une dégénérescence des semences, un appauvrissement de leurs sols et ne savent pas comment répondre à cette problématique. Il faut rappeler que l'agriculture industrielle est née quelques décennies auparavant, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, avec son cortège d'engrais chimiques et de course au productivisme. Si avant l'avènement des engrais chimiques, les agriculteurs devaient s'en remettre à ce que leur offrait





Olivier Humbrecht et Thierry Weber répondent aux critiques par la pédagogie.

la nature, le mouvement s'est inversé avec l'agriculture intensive : on supplante désormais la nature pour faire pousser presque tout produit agricole n'importe où. La terre n'étant plus qu'un support de production comme un autre, sans réel lien avec la plante puisque celle-ci est nourrie artificiellement. La biodynamie tente d'inverser cette problématique en replaçant l'humain au cœur de son environnement. La ferme est considérée comme un organisme vivant complet où chaque élément joue un rôle dans cet équilibre. « *C'est une pratique agricole qui vise à créer un environnement qui permet aux éléments qui y vivent, plantes, animaux, humains, sols, de se développer avec le moins de contraintes possible et le plus harmonieusement possible* », explique d'ailleurs Olivier Humbrecht dans le grand entretien qu'il nous accorde à la fin de ce hors-série (page 114).

Mais les propos de Steiner n'étaient pas destinés à des viticulteurs en monoculture, mais à des agriculteurs en polyculture. L'idée : nourrir les animaux de la ferme avec une partie de la production de céréales, et utiliser les déjections animales comme engrais naturel pour fertiliser les sols. Si ce fonctionnement

en circuit fermé s'avère vertueux, en viticulture, cela devient difficile à reproduire à moins d'avoir une ferme à proximité. « *Pour moi, le modèle exposé par Steiner peut être imaginé à l'échelle du village en ce qui concerne la viticulture* », observe Paul Barre, vigneron de Fronsac et pionnier de la biodynamie dans le bordelais.

#### VIGNE MALADE, VIGNE DÉSÉQUILIBRÉE

Agriculteurs en polyculture comme vignerons villageois, les théoriciens de la biodynamie vont prendre en compte tous les éléments qui peuvent influencer la culture de la plante, en l'occurrence, la vigne, et en premier lieu, la lune et les astres. C'est ainsi que les biodynamistes accordent une grande importance à la position des planètes durant les différents travaux agricoles. Et le fameux calendrier lunaire imaginé par l'Allemande Maria Thun va considérablement aider les agriculteurs dans cette démarche. Un autre point important diffère profondément de la viticulture conventionnelle et même biologique : dans les deux premiers cas, on soigne la maladie lorsqu'elle apparaît ; en biodynamie, la maladie est considérée comme l'expression d'un déséquilibre entre la plante et son environnement. Les biodynamistes tentent donc de remonter à la source du mal afin de le comprendre et remettre les choses en ordre. À l'instar de la médecine chinoise. On s'éloigne donc grandement de l'agriculture intensive. Ce point de vue a parfois du mal à passer chez les vignerons conventionnels. « *Pour ma part, j'ai adhéré à la biodynamie comme on tombe amoureux, je ne me l'explique pas*, raconte Paul Barre, vigneron à Fronsac. *J'ai commencé à m'y intéresser dans les années 1980, en même temps que ma mère qui était régisseuse du château La Dauphine à Fronsac et du château Pavie-Macquin à Saint-Émilion. J'ai passé mon domaine en biodynamie en 1990, grâce à l'aide de François Bouchet. Ça m'a*

*apporté des solutions et un regard sur ma compréhension du monde.* », explique cet exégète de la pensée de Rudolf Steiner. Aujourd'hui à la retraite, il lit et relit les ouvrages du penseur qu'il admire profondément.

Car la biodynamie a mis du temps à s'installer en France. Dès 1925, une première ferme se convertit à la biodynamie en Alsace, puis une deuxième, la ferme école de la Sourdière dans l'Allier, en 1939. Elle existera jusqu'en 1951 et formera toute une génération de futurs piliers de la biodynamie en France, notamment les paysans Xavier Florin et Claude Monziès. Dès lors, la graine est semée. La biodynamie se développe à partir des années 1960. Sur le modèle de la Sourdière, Claude Monziès monte dès 1961 une ferme en Sologne, le domaine de l'Ormoy, où de jeunes paysans viendront se former à la biodynamie grâce aux colloques et séminaires organisés. Pierre Masson fait partie de ces pionniers. Incontournable formateur et pilier du Mouvement d'agriculture biodynamique (MABD) en France, il était un spécialiste de la viticulture biodynamique, installé en Bourgogne. Son fils, Vincent, a pris le relais dans le conseil aux propriétés, à la suite de son décès en 2018. François Bouchet, installé à Montreuil-Bellay, près de Saumur, va



Rudolf Steiner, anthroposophe dont les conférences ont inspiré les biodynamistes.





## Dates clés de la biodynamie en France

- 1925 Première ferme en Alsace en biodynamie
- 1958 Création de l'association française de culture biodynamique
- 1961 Création du domaine de l'Ormoï en Sologne par Claude Monziès, précurseur de la biodynamie en France
- 1962 François Bouchet commence la biodynamie à Montreuil-Bellay (49)
- 1973 Création du Syndicat d'agriculture biodynamique (SABD)
- 1975 Création du Mouvement de l'agriculture biodynamique (MABD)
- 1977 Premier séminaire en France d'agriculture biodynamique
- 1979 Création de l'association Demeter France
- 1979 Première conférence de Maria Thun en France
- 1982 Le ministère de l'Agriculture reconnaît les cahiers des charges Demeter pour la certification biologique et biodynamique
- 1982 Conversion de Nicolas Joly à la biodynamie
- 1989 Conversion de Lalou-Bize Leroy à la biodynamie
- 1998 Création de l'association Biodyvin
- 2000 L'ensemble des structures françaises de la biodynamie se réunissent dans la Maison de l'agriculture biodynamique à Colmar (68)
- 2010 Fusion du SABD et du MABD en Mouvement de l'agriculture biodynamique (MABD)

quant à lui marquer les esprits viti-  
coles en menant par ses conseils les  
plus grands domaines vers la conver-  
sion, à commencer par Nicolas Joly de  
la Coulée de Serrant, dès 1988. Vingt  
ans plus tard, le disciple Nicolas Joly,  
excellent communicant, supplantera  
le maître et prêchera la bonne parole  
biodynamique dans le monde. Il en  
est aujourd'hui le porte-étendard.

### CONSEILS AUX VIGNERONS

Parmi les autres grands noms  
conseillés par François Bouchet, le  
château Falfas, en Côtes de Bourg,  
acheté par sa fille Véronique et son  
gendre John Cochran. En 1989, il se  
structure et s'associe à Jacques Mell  
pour créer Terre en Devenir, société  
de conseil destinée aux vignerons  
et qui vend également des prépa-  
rations biodynamiques. Heureux  
hasard, la première cliente de la  
nouvelle société n'est autre que  
Lalou-Bize Leroy, influente ambas-  
sadrice pour le développement de  
la biodynamie dans les grands crus.  
La vigneronne de Vosne-Romanée,  
copropriétaire du domaine de la  
Romanée-Conti, ouvre la voie d'une  
viticulture alternative qui vise l'ex-  
cellence et la pureté du vin. D'autres  
grands noms lui emboîtent le pas :  
Anne-Claude Leflaive à Puligny-  
Montrachet, Paul Barre à Fronsac,  
Noël Pinguet à Vouvray, Michel  
Chapoutier dans le Rhône, Marc  
Kreydenweiss en Alsace. Autant de  
références qui marquent la viticul-  
ture du début des années 1990.

Comme Pierre Masson et Xavier  
Florin, François Bouchet donne aussi  
des cours aux vignerons. C'est ainsi  
qu'il va former à la fin des années  
1990, en Alsace, une cohorte de  
vignerons de talent comme Olivier  
Humbrecht, Maurice Barthelmé  
(domaine Albert Mann), Jean-  
Christophe Bott (domaine Bott-Geyl)  
ou encore François Barmès (domaine  
Barmès-Buecher).

Dans les années 2000, une nouvelle  
génération de vignerons se tourne

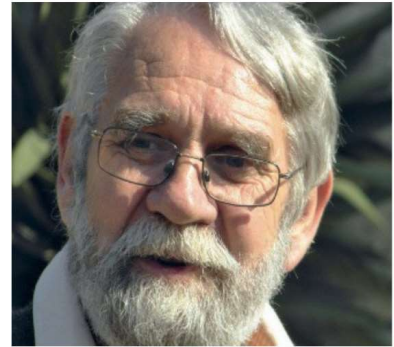


## Les principes de la DYNAMISATION

La dynamisation est l'un des fondements de la culture biodynamique. Le principe est similaire à l'homéopathie. Les préparations (tisanes, composts...) sont diluées dans une grande quantité d'eau pure, dans un bac appelé dynamiseur, souvent en cuivre, qui va mélanger à grande vitesse la préparation pendant une heure dans un sens puis dans l'autre, créant ainsi un vortex. Ce principe de dynamisation était déjà prescrit par Rudolf Steiner dans son cours aux agriculteurs. Ainsi mélangée, l'eau va emmagasiner les informations contenues dans les plantes et les minéraux dilués. La dynamisation va en concentrer les effets. Il ne reste plus au vigneron que de pulvériser sa préparation sur les vignes. Ainsi, par exemple, la prêle est excellente contre les maladies cryptogamiques, la silice redonne de la lumière à la plante, l'ortie est un redoutable antiparasitaire. Tout un arsenal de préparations !



Paul Barre, vigneron à Fronsac, s'est lancé dans le modèle exposé par Rudolf Steiner en 1990, grâce aux conseils de François Bouchet, parmi les précurseurs en France.



Décédé en juillet 2018, Pierre Masson faisait partie des pionniers de la biodynamie.

vers la biodynamie, notamment grâce aux cycles de conférences menés par Nicolas Joly, l'emblématique vigneron de la Coulée de Serrant en Anjou. Ce grand orateur et auteur de plusieurs ouvrages va animer des conférences, notamment à Vinexpo, et dans différents lieux à travers le monde.

C'est aussi au début des années 2000 que la biodynamie se développe à Bordeaux, qui restait à la traîne par rapport à d'autres régions. La climatologie particulièrement humide et contraignante freinait les ambitions des vignerons. En dehors de quelques pionniers comme Paul Barre à Fronsac, Véronique Cochran en Côtes de Bourg ou Thierry Valette du Clos Puy Arnaud en Côtes de Castillon, la biodynamie reste marginale dans le bordelais.

En 2002, Alain Moueix convertit son château Fonroque à Saint-Émilion à la biodynamie, ce qui en fait le premier cru classé bordelais certifié. Il sera suivi ensuite par les châteaux Pontet-Canet, Palmer, Ferrière, Durfort-Vivens et Climens. D'ailleurs, Bénérice Lurton, la propriétaire de Climens, se souvient de son approche de la biodynamie : « *Bien que j'étais préoccupée par les problématiques environnementales, au premier abord la biodynamie me paraissait tirée par les cheveux. Mais il y a dix, je trouvais qu'à Climens, on était arrivé à un point où il devenait moins évident de retrouver*



*l'éclat du vin durant les assemblages, et cela m'a interpellée », explique-t-elle. Son directeur technique Frédéric Nivelles se rend alors à la rencontre de Jean-Michel Comme, qui dirige avec succès et conviction Pontet-Canet. C'est le déclic. « On a converti en biodynamie les trente hectares d'un seul coup, en 2010 », poursuit Bérénice Lurton. Quelques années plus tard, son frère Gonzague, à Durfort-Vivens (certifié en 2015) fait de même, ainsi que l'épouse de ce dernier, Céline Villars, aux châteaux Ferrière à Margaux et Haut-Bages-Libéral à Pauillac (certifiés en 2015). « Au début, le discours parfois ésotérique véhiculé par certains biodynamistes peut être déroutant pour les non-initiés. Je pense que c'est ce qui freine son développement. Mais autrement, la biodynamie nous apporte un arsenal plus complet pour cultiver la vigne que d'être simplement en bio », observe la vigneronne de Barsac.*

Souvent taxée de non scientifique par ses détracteurs, la biodynamie n'a pas non plus voix de citer du côté des organismes scientifiques comme l'Inra (Institut national de la recherche agronomique). À tel point que lorsqu'un chercheur de renom, comme Lionel Ranjard, microbiologiste des sols à l'Inra de Dijon, souhaite mettre en place une étude sur la vie des sols en fonction des différents modes de conduite (conventionnel, bio et biodynamie), il se heurte à un manque criant de références scientifiques sur la biodynamie. Pourtant de nombreuses études ont été menées, notamment en Allemagne, et elles montrent la pertinence de cette méthode.

Aujourd'hui, la biodynamie change d'échelle. Si dans les années 1980 et



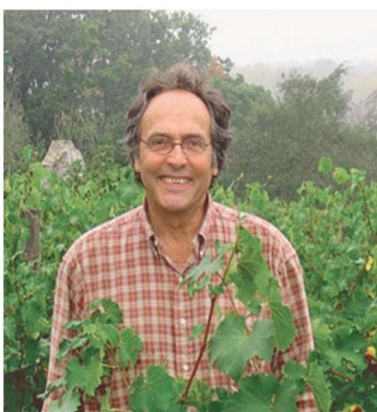
© J. BAUDOUIN

Bérénice Lurton, propriétaire du château Climens, à Barsac, a converti ses vignes en biodynamie en 2010 pour retrouver de l'éclat cristallin dans ses vins liquoreux.

1990, les vignerons l'employaient sur de petites surfaces, certains l'utilisent désormais sur des centaines d'hectares, à l'instar de Gérard Bertrand dans le Languedoc, Michel Chapoutier, ou encore Roederer qui l'emploie sur près de 200 hectares

pour l'élaboration de la cuvée Cristal, ce qui le hisse comme le plus important biodynamiste de Champagne. Grandes surfaces et biodynamie ne sont donc pas incompatibles.

Seulement, après avoir accepté de procéder autrement (redoubler d'attention et de suivi dans les vignes, davantage encore lors de la vinification, et adapter ses méthodes de travail en fonction), il faut encore faire appel à une main d'œuvre supplémentaire et former le personnel. Au-delà de l'aspect économique, c'est aussi pour ceux qui serpentent entre les ceps que les responsables de domaine réagissent en choisissant la biodynamie, conscients des risques de maladies professionnelles liées aux pesticides. Comme si la méthode longtemps critiquée, avait enfin su s'imposer, presque naturellement, dans le paysage viticole. ■ J.B.



© D.R.

Nicolas Joly, l'émblématique vigneron de la Coulée de Serrant, pape de la biodynamie.

## 5 ouvrages indispensables pour comprendre la biodynamie

*35 questions sur la biodynamie à l'usage des amateurs de vin*, de Antoine Lepetit de La Bigne, éditions Sang de la Terre, 18 €

*L'agriculture biodynamique, comment l'appliquer à la vigne*, de François Bouchet, Deux Versants Editeur, 23€

*Guide pratique pour l'agriculture biodynamique*, de Pierre et Vincent Masson, par Biodynamie Services, 23,90 €

*Le Cours aux Agriculteurs* de Rudolf Steiner, par Editions Novalis, 29 €

*Fondements spirituels de la méthode biodynamique* de Rudolf Steiner, par Editeur Anthroposophiques Romandes, 1990, 40 €



# Le vin nature en dix questions

Il suscite chez vous quelques interrogations... En dix points clefs, voilà quelques repères essentiels à la compréhension du vin nature.

par Pierrick Jégu

## 1 Existe-t-il une définition officielle du vin nature ?

Non. En gros, de l'Anjou à la Corse en passant par l'Alsace, le Beaujolais ou le Roussillon, ce sont les vignerons qui revendiquent ou pas leur appartenance à la famille "nature". Tout le monde est d'accord pour dire que le vin nature provient de vignes travaillées en bio ou en biodynamie (sans chimie de synthèse), et de vinifications sans intrants... ou presque. Le petit *hiatus* concerne les sulfites ajoutés : certains les tolèrent en doses très parcimonieuses, d'autres ne veulent pas en voir la couleur ! L'Association des vins naturels (AVN) et les vins S.A.I.N.S. sont les deux associations de vignerons nature qui se sont dotées d'une réglementation claire sur le sujet. Dans son cahier des charges, la première accepte un maximum de 10 mg/l de sulfites à l'analyse des vins de ses adhérents. En revanche, seuls les vignerons s'en passant totalement ont le droit de coller le logo "AVN" sur leurs bouteilles. La charte des vins S.A.I.N.S. est nette et précise : pas de sulfites ajoutés !



## 2 Qui sont les pionniers du vin nature ?

Du vin nature, on en faisait autrefois dans nos vignobles. Puis la chimie est arrivée. À la fin des années 1970, il fallait donc du cran et un sacré esprit de liberté pour aller à l'encontre du diktat d'une viticulture conventionnelle et de l'œnologie moderne qui s'imposaient partout dans le vignoble avec leur cohorte de produits "miracles", à commencer par les engrais et les pesticides. Inspiré par Jules Chauvet, scientifique, œnologue, négociant-éleveur et "papa" des vins naturels qui a largement partagé ses observations en la matière, Marcel Lapierre fut assurément l'un des premiers résistants à aller à contre-courant. Il entraîna vite dans son sillage d'autres fortes têtes de Villié-Morgon, en terre beaujolaise. Ces gaillards racontent d'ailleurs encore que tout le monde ou presque se foutait d'eux parce qu'ils s'échinaient à labourer leurs parcelles... Autre humble "légende" : Pierre Overnoy qui, à la même époque



que son copain Marcel, commençait aussi à verser dans le nature en son village de Pupillin, au cœur du Jura... Et puis, ces précurseurs firent doucement des petits ailleurs, d'abord dans la Loire, en Touraine et en Anjou, qui restent des fiefs "nature", puis dans le Rhône, le Languedoc, l'Alsace ou le Roussillon.

## 3 Comment a grandi cette tendance ?

Attention, le mot tendance est mal choisi. Les détracteurs du vin nature, dont certains continuent d'affirmer qu'il s'agit d'une mode vouée à s'évanouir, en sont pour leur frais : l'affaire prend plutôt les airs d'une lame de fond ! Remontons au milieu des années 1990. Le vin nature est alors revendiqué par, à vue de nez, quelques toute petites dizaines de vigneron·nes qui se retrouvent sur un ou deux salons par an pour rencontrer leurs clients, une poignée de cavistes, bistrotiers et amateurs très avertis. Aujourd'hui ? Le nombre de vigneron·nes a explosé. Même phénomène de multiplication pour les salons, les cavistes et bistrotiers. Le mouvement est parti du vignoble, a été relayé par des marchands de vin, a séduit les amateurs et l'effet boule de neige ne s'est pas arrêté. Pourquoi un tel succès ? Sûrement la combinaison de plusieurs phénomènes. D'abord, les vigneron·nes nature ont mis un coup de pied dans la fourmilière d'un univers jusque-là un peu figé sur ses valeurs classiques : en gros, ils ont décontracté l'approche du vin, décomplexé les bœtiens avec par exemple des étiquettes originales ou des noms de cuvée rigolos. Ensuite, le vin nature s'est inscrit parfaitement en phase avec quelques grands sujets de l'époque : le développement durable, l'écologie, la quête de produits sains, etc. Le "nature" (le bio et la biodynamie également) sont d'ailleurs sortis

de leurs frontières originelles. Ils ont mis sur la table des sujets centraux, comme l'usage des pesticides ou des sulfites, qui font réfléchir des pans entiers de la viticulture. Mieux que ça : des domaines a priori très éloignés de ces philosophies se convertissent à leurs pratiques, comme

**bobos ?** des sommelières de tables étoilées remplissent leur cave de jajas nature qui ont décidément pris

du galon. Le vin nature, éphémère ? Sûrement pas. Le vin nature égal vin de secte ? Non plus, ou alors le nombre d'adhérents a vraiment explosé. Reste la suprême invective : vin nature égal vin de bobos ? D'abord, les bobos n'ont tué personne et si leurs plus grands défauts sont de faire du vélo, de manger bio et de boire nature, l'affaire n'est pas bien grave. Ensuite, les vins nature n'ont pas poussé comme par enchantement chez les cavistes des quartiers dits « bobos » mais bien à l'air libre de vignes travaillées d'arrache-pied par de vrais vigneron·nes aux mains besogneuses.

**mode ?**

## 4 Quelle philosophie sous-tend le concept de vin nature ?

L'ambition des vigneron·nes "nature" est de ne faire du vin qu'avec du raisin, en tous cas en utilisant le moins d'intrants possibles. À la vigne, il s'agit de pratiquer une viticulture bio ou biodynamique très exigeante. À la cave, le but est de bannir l'utilisation de tout additif – selon les "chapelles", on tolère ou pas de faibles doses de sulfites – et toute manipulation brutale de la matière visant à corriger son caractère. L'idée forte ? La fidélité du vin à son terroir et à la vendange, en éliminant tous les produits et toutes les opérations qui pourraient masquer leur





expression. Au-delà des considérations techniques et de l'objectif de produire des vins sains et bons, aptes à donner du plaisir et de l'émotion, la philosophie "nature" s'appuie aussi sur une dimension politique à plusieurs visages : le respect de la nature, de l'environnement, de la santé du vigneron (et de ses voisins) et du consommateur, mais aussi la revendication d'une forme de liberté vis-à-vis des lobbies de l'agroalimentaire et de certaines instances. Lier le vin "nature" à une seule question technique est donc extrêmement réducteur.



## 5 Comment les industriels produisent leurs vins nature ?

L'histoire se répète. Dès qu'un phénomène rencontre le succès, les industriels et autres gros faiseurs s'engouffrent dans la brèche. Et attention à la récupération ! Le vin bio en a fait l'objet. Des domaines XXL et autres grandes structures affichent fièrement sur leurs bouteilles les logos officiels de la bio.

Mais quelle agriculture bio pratiquent-ils ? Celle du cahier des charges européen qui se montre très permissif, notamment en vinification ? Et, après le bio, le vin nature ! Trop de monde

se contente de parler de vins sans sulfites pour le définir. Et que voit-on fleurir aujourd'hui en gros sur les étiquettes de vins industriels ? Des mentions "sans soufre" ou "sans sulfites ajoutés". Dans de nombreux cas, il y a fort à parier que, pour pouvoir se passer des sulfites, ils ont éliminé tous les risques inhérents à une vinification vraiment nature en pasteurisant les vins par exemple, en ajoutant des conservateurs, en filtrant de manière sévère... Inenvisageable pour les "vrais" nature.

**sulfite  
soufre**

## 6 Le vin nature vieillit-il ?

Oui, contrairement aux idées reçues véhiculées par certains de ses pourfendeurs. Les vins nature ne sont pas tous des vins de soif à consommer dans les mois qui suivent la mise en bouteille. Eh oui, ils peuvent vieillir et les preuves sont nombreuses à la dégustation. D'ailleurs, qu'est-ce qui permet à un vin de bien tenir dans le temps ? D'une époque à l'autre et d'un expert à l'autre, on a pu entendre des réponses diverses et variées : la structure tannique, l'acidité ou encore le degré d'alcool... Or, pour chacune, on a dans notre besace une foule de contre-exemples. Isoler un critère pour expliquer le potentiel de vieillissement d'un vin nous paraît donc erroné : c'est un équilibre général du raisin, donc du vin, qui permet à ce dernier de tenir dans le temps. Pour vous en persuader, essayez donc pourquoi pas de dénicher un vieux millésime de la cuvée Ultime signée Yvon Métras, à Fleurie... Dégustez et vous verrez !

## 7 Comment bien conserver un vin nature ?

Il faut bien sûr observer les conseils de conservation communs à tous les vins : ranger les bouteilles couchées pour que le liquide reste en contact avec le bouchon de liège, que celui-ci ne sèche pas et n'ouvre pas la porte à l'évaporation du vin ou à son oxydation ; éviter les variations de température trop brutales et les amplitudes thermiques trop larges ; maintenir un taux d'humidité de la cave à plus de 70 % ; ne pas stocker ses vins dans un lieu soumis à des vibrations (le passage du métro par exemple) ; garantir l'obscurité puisque la lumière, sur le long terme, peut altérer la couleur du vin et ses arômes. Pour les vins nature, moins protégés et parfois moins stables que les autres, une seule mesure spécifique : que la température de cave ne dépasse pas les 14 °C.



## 8 Le vin nature est-il bio ?

Sans forcément parler de certification, c'est un minimum pour les vignerons nature, les "vrais", d'être en bio ou en biodynamie ! La plupart d'entre eux s'infligent des contraintes bien plus rudes que le cahier des charges bio européen. Ce dernier, assez strict à la vigne, a été étendu en 2012 à la vinification, englobant par conséquent la totalité du processus de production. Pour ce travail en cave, il se révèle très laxiste, permettant par exemple la pasteurisation, l'ajout de tanins œnologiques ou de copeaux de bois entre autres joyeusetés. De quoi faire hurler les bio-nature purs et durs. En clair, le vin nature est bio, mais le vin bio n'est pas forcément nature !

**vrai  
faux**

## 9 Vin nature, vin de fainéant ?

À propos de la démarche "nature", on a souvent parlé de non-interventionnisme. Les mots ont un sens. Il ne s'agit pas ici de confondre non-interventionnisme et *je-m'en-foutisme*. Pour parvenir à mettre en bouteille des vins nature sans déviance, les vignerons ne laissent absolument rien au hasard, au risque d'en payer les frais (voir question 10). Ils travaillent de manière ultra rigoureuse dans la vigne pour pouvoir rentrer les raisins les plus beaux et les plus sains possible, et ne pas avoir à corriger en cave. Au chai justement, ils refusent les intrants, ne touchent pas ou très peu à la matière première et au vin pour ne pas travestir la vendange. Tout cela est possible à condition de constamment veiller au grain, d'être irréprochable sur l'hygiène du chai, des cuves et des barriques, de surveiller la température des jus, d'œuvrer par gravité pour éviter les pompes violents, etc, etc. Le contraire de la négligence et de la fainéantise !



## 10 Le vin nature a-t-il des défauts ?

Tous les vins peuvent en avoir, à commencer par le goût de bouchon. Reste que certains défauts sont souvent associés aux vins nature, produits sans recours à la pharmacopée œnologique. L'acidité volatile trop marquée donne par exemple des arômes peu agréables de vernis à ongle, de colle ou de vinaigre, dont quelques symptômes peuvent s'évanouir avec le temps. Les brettanomyces sont une famille de levures pouvant engendrer des odeurs animales de chien mouillé ou de cheval. Travaillés sans sulfites, qui sont des anti-oxydants, les vins nature risquent davantage l'oxydation que les autres, même si les vignerons ont des parades pour l'éviter. L'une d'entre elles consiste à vinifier en milieu réducteur, sans contact avec l'air...

Dans l'exact contraire de l'oxydation, des arômes de réduction (renfermé, cave humide, mercaptan) peuvent se révéler. La bonne nouvelle, c'est que la réduction disparaît sans problème à l'aération du vin. Parfois, on sent aussi une petite effervescence dans des vins pourtant tranquilles : elle provient du CO<sub>2</sub> dégagé lors de la fermentation voire ajouté par les vignerons pour protéger leur vin. Si ce perlant vous gêne, pas de souci : secouez la bouteille avec le pouce sur le goulot puis laissez échapper le gaz, ou carafez énergiquement le vin.

Ne soyez pas effrayé par ce tableau des éventuels défauts du vin nature ! Rassurez-vous. D'une part, certains ne sont que passagers. D'autre part, la maîtrise des vignerons s'est considérablement améliorée ces dernières années. Enfin, il faut nuancer ici la signification du mot "défaut" à l'aune de l'équilibre général du vin et de la sensibilité de chacun : une oxydation raisonnable peut par exemple être appréciée par nombre de dégustateurs. Il faut surtout considérer le vin dans son ensemble, le plaisir qu'il procure : un vin analytiquement parfait peut être ennuyeux, alors qu'un vin riche d'aspérités peut raconter plus de choses.



# ***Le goût du vin bio est-il différent ?***

## **l'analyse d'Olivier Poussier**

**Meilleur sommelier du monde 2000, Olivier Poussier goûte des milliers de vins chaque année. Il décrypte pour nous les différences gustatives entre vins issus de l'agriculture biologique ou biodynamique par rapport aux vins conventionnels.**

Propos recueillis par Jérôme Baudouin

**Les vins en bio ou en biodynamie présenteraient un goût différent. Est-ce vrai ?**

Oui, c'est certain ! D'ailleurs, je crois que mes plus belles émotions gustatives proviennent de vins issus de la viticulture en biodynamie. Je parle de bons vins, car comme dans les autres méthodes, on trouve de tout. Un sagouin en biodynamie ne fera pas de vins superbes. Un grand vigneron, c'est cinquante pourcent d'observation de son terroir et cinquante pourcent de maîtrise de sa vendange. Il y a des artisans intelligents avec une vraie philosophie de la vigne et une sensibilité profonde concernant le vin. C'est par le travail de ces vignerons-là que j'ai été le plus touché.

**Que recherchez-vous avant toute chose ?**

Je suis très sensible aux notions de pureté, de fraîcheur et d'équilibre. Je ne suis pas à la recherche de monstres de concentration, cela ne m'intéresse pas. Je suis sommelier. Quel que soit l'endroit dans le monde où je déguste, j'imagine toujours le vin servi à table. Cela fait partie de notre culture européenne. Dans mon esprit, le vin est un liquide qui doit s'associer à un produit solide. Je recherche la buvabilité du vin, sa digestibilité et cela passe forcément par une notion d'équilibre,

de fraîcheur et de sapidité importante. C'est ce que je retrouve dans les vins en biodynamie ou de culture biologique bien menée. Ils possèdent en même temps une empreinte, une dimension terroir très affirmée.

**Comment cela se traduit-il en bouche ?**

À degré d'alcool égal, on peut remarquer qu'un vin en biodynamie propose une lecture en bouche de son alcool totalement différente d'un vin en conventionnel. Cela s'explique par une meilleure intégration de l'alcool, par une meilleure acidité, par une buvabilité du vin. Celui-ci n'est pas construit sur le cœur de bouche, le gras, la richesse, mais sur la persistance et la longueur. D'expérience, j'ai pu remarquer que la biodynamie permet d'élaborer des vins avec une grande allonge. C'est un peu comme le bois dans l'élevage. Certains sucent et d'autres structurent. La biodynamie structure le vin. Je me permettrais même d'ajouter qu'elle renforce les finales, qu'elle donne des vins avec beaucoup plus de vibration, avec une énergie particulière.

**C'est peut-être le propre des grands vins en général ?**

Tout à fait. Dans ma perception gustative, ce que je re-



marque, c'est que les grands vins d'émotion sont des grands vins de persistance, plutôt que concentrés sur le cœur de bouche. Le plus impressionnant, c'est de voir dans le vin, l'évolution d'un domaine qui passe d'une agriculture conventionnelle à biodynamique.

#### À quels domaines pensez-vous ?

En premier lieu, Pontet-Canet à Pauillac, le plus spectaculaire selon moi. C'était un cinquième cru classé correct qui au milieu des années 2000 est passé en biodynamie sous l'impulsion de Jean-Michel Comme et Alfred Tesseron. On le voit d'année en année, Pontet-Canet tutoie les premiers crus classés et son terroir est parfaitement révélé. Dans un autre registre, je pense aussi à Thierry Valette du Clos Puy Arnaud, en Bordeaux Côtes de Francs. Ce sont des vins qui ont une énergie incroyable, même sur les petites cuvées.

#### En dehors de Bordeaux, quels vignerons peut-on citer ?

Dominique Hauvette, en Provence, qui livre des vins capables de vieillir merveilleusement bien, ou encore Jean-Charles Abbatucci, du domaine Comte Abbatucci, en Corse. Dans beaucoup de régions viticoles, on constate que la biodynamie se porte au service de l'émotion gustative. Et c'est primordial.

## LE BIO dans le Guide des meilleurs vins de France

La montée en puissance des vins issus de l'agriculture biologique et biodynamique se traduit également dans le Guide des meilleurs vins de France, édité par la RVF. Sur les 1120 domaines répertoriés et étoilés, 427 sont certifiés AB ou (et) en biodynamie. Soit plus du tiers de la sélection. Une proportion qui augmente encore si l'on ajoute les domaines lancés dans une démarche plus respectueuse ou en cours de certification, comme les châteaux Kirwan ou Smith-Haut-Lafitte à Bordeaux, Pierre-Jean Villa, dans la vallée du Rhône. Ainsi, on arrive à près de la moitié des domaines sélectionnés dans le guide.



« Mes plus belles émotions gustatives proviennent de vins issus de la biodynamie »

© R. GRIMAN