

QU'EST-CE QUE LA BIODYNAMIE ?

■ La culture biodynamique est avant tout un travail de soin de la terre. Il s'agit d'en assurer l'équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement. Ses méthodes naturelles doivent permettre de valoriser la typicité des microterroirs et d'offrir des vins personnalisés. Proposée en 1924 pour répondre aux préoccupations des agriculteurs qui voyaient déjà leur terre en danger en raison de la course à la productivité (et à l'utilisation de matières dangereuses pour la faune et la flore), la biodynamie va beaucoup plus loin que la simple exclusion des produits chimiques de synthèse, désherbants, insecticides, acaricides. Ses principes, définis par Rudolf Steiner, se résument en trois points :

- Valorisation du sol et de la plante grâce à des préparations issues de matières végétales, animales ou minérales : prêle, orties, corne, etc.
- Application de ces préparations à des moments précis du jour et de l'année, en fonction du rythme des astres. C'est la partie "dynamique".
- Travail du sol par des labours et griffages, eux aussi effectués à des moments précis en fonction du système astral.

Ces soins améliorent la qualité de la terre par la présence d'une grande quantité de bactéries, la qualité de la plante, dont les racines sont plus denses et plus profondément enfouies et dont les feuilles, les fleurs et les fruits se développent successivement de façon plus harmonieuse. Le sol cultivé n'est plus un simple support pour la vigne, mais un milieu de vie. Les risques de déséquilibre de la monoculture de la vigne sont considérablement réduits. Rappelons que comme le biologique et le biodynamique ne sont pour l'instant reconnus qu'au stade de la viticulture, aucune certification n'existe en France pour la phase de vinification et donc pour le vin lui-même.

CHAMPAGNE

★★★★

FRANÇOISE BEDEL
ET FILS

7 ha, biodynamique
depuis 2001

Entre Ciel et Terre 1998

En raison du vieillissement sur lattes inhérent au champagne, c'est la première récolte de ce domaine. Vin impressionnant de pureté, grand volume, parfums frais et de sous-bois. Très long, fraîcheur et équilibre remarquable pour un vin si plein et complet. Quand on découvre qu'il est issu à 84 % de simple pinot meunier, et 16 % seulement de pinot noir, on se pose des questions sur la noblesse du travail de certains champenois.