

Vinification et biodynamie

Il n'y a pas à proprement parler de vinification biodynamique. Pourtant, dans une recherche permanente de qualité, les vignerons tendent à pousser le raisonnement du travail accompli en biodynamie sur leurs parcelles, jusqu'aux vins. S'il existe des cahiers des charges des vins biodynamiques pour encadrer l'emploi d'intrants œnologiques, les doses de soufre et préconiser un travail respectueux du vin, la pratique s'inscrit aussi dans un suivi des rythmes cosmiques, dans une gestion propre du soufre, dans des observations fines des phénomènes et dans la compréhension approfondie des règles œnologiques.

Une fois la vendange rentrée, pressurée ou mise en cuve à macérer, la biodynamie se pratique différemment en cave que dans les vignes. Comment peut-on continuer cette démarche dans l'élaboration des vins ?

Les rythmes cosmiques qui accompagnent déjà les grands travaux viticoles, la gestion du soufre, le passage de préparations biodynamiques ou l'intervention de la dynamisation font partie des pistes à explorer.

Mis à part les restrictions et recommandations des organes certificateurs, il existe encore peu de pratiques biodynamiques attachées réellement au travail en cave.

Les rythmes cosmiques

L'approche biodynamique de la vinification passe notamment par la bonne connaissance et utilisation des rythmes cosmiques. Effectivement ceux-ci vont générer des forces vives, remarquables dans le vin et pouvant permettre d'améliorer le travail réalisé en cave.

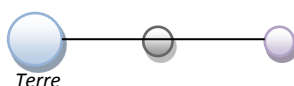
Travailler sur le vin représente symboliquement ce que l'on fait sur le sol lors d'un binage. On l'ouvre vers les forces de la périphérie. De ce fait, la position des planètes dans le ciel au moment du travail va concentrer l'influence

de celles-ci dans le vin.

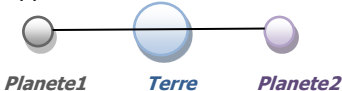
La Lune, très proche de la Terre, aura l'influence la plus marquée. Puis viendront les planètes infra-solaires avec Mercure et Vénus, et ensuite les planètes supra-solaires avec Mars, Jupiter et Saturne. D'une façon générale, les planètes infra-solaires ont une action sur le calcaire et les forces de croissances. Les planètes supra-solaires plutôt sur la silice et les forces de structuration.

Planètes	Principe
Saturne/Mercure	Chaleur
Jupiter/Venus	Lumière
Mars/Lune	Eau

Conjonction



Opposition



Lors des conjonctions les influences des planètes s'opposent alors qu'elles s'additionnent lors des oppositions.

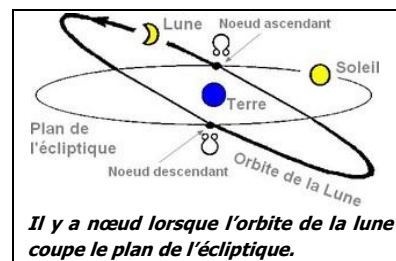
Les positions particulières d'alignements cosmiques auront une influence.

Les oppositions sont marquées par une interpénétration des forces des planètes qui se renforcent mutuellement. Elles tendent à renforcer les processus de vie.

Les conjonctions au contraire représentent des forces qui s'opposent entre elles. Les processus de vie sont ralentis et

affaiblis. D'une façon générale on évite d'intervenir sur les vins ces jours-là.

Les nœuds lunaires exercent la plupart du temps une influence négative. Ils suivent un rythme que l'on appelle draconitique et se produisent deux fois par mois : une fois en Lune montante une fois en Lune descendante.



Il y a nœud lorsque l'orbite de la lune coupe le plan de l'écliptique.

De façon générale, tout travail en cave en période de nœud lunaire est déconseillé.

Dans son calendrier des semis, Maria Thun a déterminé les jours selon une qualification : fruit, fleur, racine et feuille, en fonction du positionnement de la lune devant les constellations dans le ciel. Chaque constellation est en rapport avec un élément : terre, eau, air et feu. Il s'avère que ces jours, s'ils sont très usités aux vignes, peuvent également présenter nombre d'applications à la cave.

Le soutirage

Le choix du jour dépendra avant tout de l'évolution du vin et de ce

que l'on attend de lui.

Si le vin présente un caractère très réduit ou trop fermé, le soutirer en lune montante peut lui être bénéfique, et en jour fruit afin de l'ouvrir davantage.

Un vin trop ouvert peut être soutiré en jour racine pour le recentrer un peu sur lui-même, le resserrer. La Lune descendante a un effet réducteur et resserre les vins.

La filtration

On essaiera de se limiter à une filtration très lâche afin de ne pas dénaturer le vin.

Des filtrations sur terres fines ou plaques seront pratiquées de préférence en lune descendante car l'activité des micro-organismes y est réduite.

La mise en bouteille

Il s'agit d'un moment important car c'est la dernière fois que le vigneron touchera son vin avant de le confier au futur consommateur ou au temps. Il importe donc de donner une dernière impulsion positive, selon l'objectif recherché.

Préférer une lune descendante si vous en avez la possibilité, pour plus de stabilité.

Le jour fruit reste le plus qualitatif.

Eviter les jours feuilles, trop liés à l'eau qui donneront un côté aqueux aux vins et moins de caractère.

Pour certains, les jours fleurs peuvent tendre à apporter un peu de volatile et moins de finesse et d'élégance.

Même si l'on ne possède pas son propre groupe de mise en bouteille, réserver un prestataire de service plusieurs mois à l'avance est tout à fait possible. Cela demande juste un peu de planification et d'organisation.

Dans son ouvrage, Max Léglise préconise « le creux de l'hiver » entre le solstice et l'équinoxe, car

c'est une période marquée par une baisse de l'activité microbienne, ou « le cœur de l'été » en combinant si possible à une lune décroissante (à partir du 3^e jour après la pleine lune) et par haute pression barométrique.

Paroles de vigneron

« Le jour de la mise en bouteille peut être à l'opposé des jours choisis lors du soutirage pour équilibrer le vin et ne pas lui donner trop d'impulsion fruit ou racine.

En général c'est décidé après dégustation et discussion avec l'équipe de cave.

Dans tous les cas nous n'embouteillons qu'en jours fruits ou racines. Les jours feuilles donnent des vins trop marqué par l'eau et les jours fleurs favorisent l'acidité volatile. »

**Domaine Leflaive
à Puligny-Montrachet, 21**

Coefficients des marées

Le calendrier des coefficients de marées s'invite de plus en plus dans les caves des biodynamistes. Les marées, liées aux cycles de la lune, ne sont que l'expression de l'empreinte de la Lune sur le monde de l'eau. Quelle force d'attraction incroyable pour mettre en mouvement les océans ! Tous les autres liquides sont également soumis à son influence, même si l'expression est plus discrète. Ainsi les actions liées aux mouvements des liquides peuvent être faites après consultation au préalable du calendrier des marées.

Coefficient de marée élevé (>90)

Constituer un pied de cuve lors de coefficients élevés permet de démultiplier l'activité des micro-organismes et permet une bonne prise de celui-ci. Lorsque l'on veut relancer une fermentation languissante, le faire au moment de coefficients de marées élevés permet d'optimiser les chances de réussite. De même on privilégiera

le bâtonnage à ce moment-là pour sa propension à stimuler les forces de vie dans le vin.

Les collages peuvent être effectués lors d'un jour de forte pression car le mouvement existant dans le vin amplifiera l'agglomération des protéines du vin avec celles de la colle.

Par contre, éviter les mises en bouteilles, filtrations et assemblages. Les particules du vin sont remises naturellement en suspension et troublent celui-ci, les colmatages de filtres seront plus rapides et plus important.

Le sulfitage sera également déconseillé car le SO₂ se combinera plus facilement et rapidement et sera donc moins efficace.

Coefficient de marée bas (<60)

L'activité interne du vin est faible, les micro-organismes au repos. On peut facilement effectuer les déplacements de vins sans les perturber.

C'est le moment privilégié pour les assemblages et la mise en bouteille du vin.

Idéal également pour pratiquer un débouillage et pour le dégorgeement des vins effervescents.

C'est une période très favorable pour le sulfitage des vins car le SO₂ aura alors sa meilleure capacité d'action.

Pression atmosphérique

Paroles de vigneron

« Nous évitons toujours les basses pressions et les temps chaotiques types orages. L'idéal étant un beau Mistral bien franc du collier ! Effectivement quand la mare devant la cave est trouble c'est bien des basses pressions et ce n'est pas la peine de vouloir soutirer. »

Hélène Thibon et Alain Macagno, Mas de Libian à Saint-Marcel d'Ardèche, 07

Pour l'instant, peu d'études à ce sujet, si ce n'est des observations au travers d'habitudes de travail liées aux vents, orages, etc.

Cela dit, mécaniquement l'action

de la pression est certaine et ressentie nettement par l'homme.

Une pression élevée représente une saturation de l'air en eau et donc un air lourd. Inversement une pression basse représente un air sec et léger.

Cela peut avoir notamment une influence sur le dégorgement des vins effervescents.

Max Léglise préconise une pression haute pour les mises en bouteille.

Paroles de vigneron

« Je fais comme les anciens d'ici, je mets en bouteille lorsque la tramontane souffle. Le vin est très stable d'autant que nous ne sulfitions pas. Pour le rancio nous choisissons un jour très spécial, le solstice. Sont-ce les dates les meilleures ? Allez savoir, c'est ce que nous faisons et ça fonctionne. »

Kris, Collectif Anonyme à Port-Vendre, 66

Oxygénation

Il se peut que le vin, lors de son élevage, demande une aération mais c'est surtout lors des vinifications qu'il est commun d'effectuer des remontages pour les vins rouges afin d'humecter le chapeau de marc et d'apporter de l'oxygène aux micro-organismes du vin.

Ces remontages peuvent être effectués par le biais de vasques vives qui comprennent un principe de dynamisation.



Vasques vives du Domaine Lambert, 37

Le Soufre

L'adjonction de soufre reste souvent un impondérable de la vinification, même si le sulfitage perd progressivement son côté systématique pour devenir réfléchi et stratégique.

Les doses tendent donc à devenir faibles, avec un positionnement judicieux et une réflexion propre à chaque cuvée.

Certains préféreront un sulfitage sur moût qui aura une action sélective des souches de levures, quand d'autres préféreront un léger sulfitage juste à la mise en bouteille afin d'apporter une stabilité du vin lors de la conservation ou du transport futur.

Le générateur de soufre

Philippe Gourdon au Domaine de la Tour Grise (49) a innové en construisant « le générateur de soufre », permettant une diffusion optimale du dioxyde de soufre dans le vin. Le principe part de la combustion d'un soufre de mine très pur dont on laisse diffuser les émanations soufrées dans le vin. Le dosage est ainsi parfaitement maîtrisé et la qualité du sulfitage démultiplié. On arrive donc à baisser significativement les doses de soufre ajoutées au vin car les pertes sont minimisées. De plus, par ce procédé, le soufre présente la faculté de mieux se lier au vin.



Le soufre se consume dans la chambre du générateur. Le dioxyde de soufre est canalisé dans un tuyau et émis par un microdiffuseur au cœur de la cuve.

Au vu de différents témoignages de consommateurs, il semble que cette forme de sulfitage du vin ne présente pas de symptômes allergiques pour les personnes sensibles ou intolérantes. Il peut représenter un réel compromis entre l'option « vins traités au soufre chimique » et « vins sans soufre ».

Les dilutions homéopathiques de soufre

Dans un autre registre, des essais de dilutions homéopathiques de soufre sont expérimentées depuis quelques années par le vigneron Patrick Meyer, à Nothalten (67), en partenariat avec un laboratoire d'œnologie, Duo œnologue à Chateinois.

D'après le *Cours aux agriculteurs* de Rudolf Steiner, le soufre joue un rôle essentiel dans la mobilité du carbone.

Le carbone est lié à plus de 400.000 éléments. Aussi, si le soufre s'immisce dans le fort intérieur du carbone pour lui donner sa mobilité et que l'on peut jouer sur la mobilité et le comportement de celui-ci, l'approche de la matière s'en trouve changée. 50 à 60 dilutions ont été testées sur des vins à tendance oxydative. Des résultats intéressants sont apparus avec les dilutions 4CH, 5CH, 27CH et 41CH. Chacune de ces dilutions apporte une caractéristique propre, les 4CH et 5CH offrent un côté plus esthétique et opulent au vin, la 27CH est proche d'un sulfitage classique, la 41CH verticalise et raffermi le vin. Elles sont utilisées à raison de 0,5 l. pour 20 hl de vin.

Le Cuivre

Des expérimentations avec des granulés homéopathiques ont été pratiquées par Bruno Ciofi au Domaine de la Pinte dans le Jura, sur des cuves avec des vins allant vers la réduction.

Des essais ont été réalisés sur

une cuve de 10hl et sur une autre de 50hl, avec 5 gr de granulés de cuivre en 3CH. Les résultats ont été extrêmement intéressants puisque la réduction a disparu.

Faim d'azote

Il s'agit d'un phénomène qui peut apparaître sous la forme d'un manque d'azote dans les moûts pouvant retarder le départ en fermentation ou présenter des fins de fermentations difficiles, voire des arrêts. On peut remarquer qu'il s'agit souvent des mêmes parcelles qui d'une année sur l'autre conduisent à ces difficultés. Elles se règlent aux vignes par des revalorisations d'apport d'azote. Par exemple : semis de Fabacées qui seront enfouies jeunes pour créer un apport d'azote.

Créer une ambiance

Les caves sont souvent des milieux sombres et humides, il s'y développe toute une flore spécifique qui participe à l'ambiance du milieu.

Néanmoins, elles peuvent parfois abriter des bactéries ou des levures indésirables.

On pourrait envisager l'application d'une préparation biodynamique de silice de corne (501), avec pour but d'apporter un principe de lumière dans le milieu et de rétablir ainsi un équilibre perturbé. Des vignerons souffrant de la présence récurrente de Brettanomyces pourraient essayer de

pulvériser une silice de corne dans leur cave.

Ou bien il serait envisageable d'employer une pulvérisation d'extrait de fleurs de valériane afin d'utiliser son principe d'enveloppe protectrice pour créer un milieu plus centré sur lui-même.

Ces indications peuvent éventuellement servir de pistes de réflexion pour de futures expérimentations.

L'ambiance d'une cave a son importance également dans sa conception. Les temples et églises étaient à l'époque construits selon des schémas bien particuliers, dans des endroits précis où les forces telluriques et cosmiques étaient puissantes.

Certaines caves sont aujourd'hui conçues suivant des principes similaires, afin d'y améliorer la circulation énergétique et par là-même favoriser l'activité des levures et bactéries ainsi que la stabilité du vin.



Cave du Château Romanin

Dégustation

Parmi les appréciations émanant de dégustateurs professionnels et amateurs, des témoignages indiquent que la dégustation des vins

serait peut-être impactée par les influences cosmiques. Ainsi les jours de nœuds tendraient à fermer les vins. Les jours fruits seraient plus propices à laisser s'exprimer leurs qualités en les ouvrant, les jours fleurs expriment des côtés floraux et fins, les jours feuilles plutôt un côté aqueux, végétal et amer, alors que les jours racines donneraient un caractère plus minéral et fermé.

Ainsi des pistes de recherche peuvent encore être mises en pratiques et servir de bases à des expérimentations futures, pour aller vers des vins toujours plus sains et plus qualitatifs.

Pour aller plus loin :

Le Cours aux Agriculteurs, Ed. Novalis, de Rudolf Steiner

Le vin du ciel à la terre, Ed. Sang de la Terre, N. Joly

Les méthodes biologiques appliquées à la vinification et à l'œnologie, Ed. Le Courrier du Livre, M. Légère

Le bulletin des professionnels de la biodynamie N°26, Ed. MABD Demeter, sur les dilutions homéopathiques de soufre par S. Cornu

Calendrier des coefficients des Marées, www.marée.info

Calendrier des semis, Ed. MABD, M. Thun

Agenda biodynamique, Ed. BDS, P. Masson
Guide pratique pour l'agriculture biodynamique, Ed. BDS, P. Masson

Les actions des planètes et les processus de vie, Ed. Les Trois Arches, D. Lievegoed

Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique
5 place de la Gare 68000 Colmar
03.89.24.36.41 info@bio-dynamie.org