

« Vigneron entre ciel et terre, à l'école de la vigne »

par Thierry Valette, vigneron au Clos Puy Arnaud en Gironde



À la suite mon intervention lors du dernier Congrès de viticulture du MABD, j'essaye d'en donner un témoignage par écrit...

Je pense que la biodynamie doit se vivre au quotidien dans l'observation des faits, des êtres et c'est pour cela que j'aime bien cette phrase de Nietzsche (Ecce Homo 1888) : « **Ne prêter foi**

à aucune pensée qui n'ai été composée au grand air, dans le libre mouvement du corps, à aucune idée ou les muscles n'aient été eux aussi de la fête ».

C'est en appliquant la méthode (par exemple en préparant et en utilisant de la bouse de corne, ou alors en cueillant des plantes, en faisant des tisanes ou des macérâts) que petit à petit on comprend ce que l'on fait et quels processus on renforce ou on modère.

Concernant les plantes, j'ai décidé cette année de préparer les tisanes un peu à l'avance afin de les stocker dans des bonbonnes en verre pour mieux travailler sur leur qualités aromatiques. Je les sens régulièrement et cela me permet un rapport aux tisanes plus proche de la dégustation des vins pour mieux ressentir par l'odorat l'énergie de la plante .

Il y aussi le côté pratique de pouvoir les utiliser plus souvent (répétition d'impulsions et/ou associations) , et aussi plus rapidement au moment de la mise en œuvre, et enfin d'avoir plus le choix en ayant plusieurs tisanes à froid prêtes à l'emploi pour réagir plus rapidement en fonction des évènements et du climat.. J'essaye d'éviter les fermentations et de garder bien au froid en bonbonnes en verre pour garder la pureté aromatique dans la mesure ou nous cherchons l'impulsion de la plante à associer au cuivre et au soufre et pas le processus fermentaire.

Chez nous, nous dynamisons systématiquement les extraits de plantes 20 minutes avant de les associer au soufre et au cuivre.

Sur l'utilisation des plantes je pense qu'il est intéressant aussi de faire des expériences avec des associations entre des tisanes, décoctions à chaud ou à froid et macérâts issues des plantes utilisées dans les processus 502 à 507 (plus la prêle si on accepte qu'elle soit le processus 508) avec les 500 et les 501. Il faut là être en mode de recherche opératoire.

Je ne parle pas d'associer les plantes de 502 à 508 toutes ensemble comme dans le compost avec les

500 (et 501) mais bien d'imaginer des complémentarités en fonction de la situation du climat, et que sais-je encore? Entre une ou plusieurs plantes à l'œuvre dans les processus 502 503 504 505 506 507 et 508 avec alternativement la 500 et la 501. Bien sûr je ne m'interdis pas de faire des 500 et des 501 seules... :-)

Un rapport à l'environnement modifié

En 20 ans j'ai changé de façon radicale mon rapport aux plantes, au vin et aussi aux animaux... Je me sens vraiment partie prenante d'un tout, je suis beaucoup plus en admiration devant la beauté et la complexité de la nature ainsi que devant toutes les connexions de toutes sortes...

Par exemple tout à l'heure après avoir passé un petit moment sur le potager j'ai observé que les 3 poules ont l'air d'être copines avec une tourterelle qui vient leur tenir compagnie... Maintenant je suis souvent là au bon moment pour voir ces petites choses...

La sortie d'hiver 2019 est très lumineuse et du coup l'enherbement des vignes porte énormément de fleurs et peu de ray grass par rapport à d'autres années, par contre il y a des parcelles qui ont des couleurs spécifiques de fleurs par rapport aux autres et je remarque que certaines n'ont pas ou peu de fleurs jaunes. Ce sont des parcelles qui ont une tendance à l'acidification, où j'ai du mal à rétablir un bon complexe argilo humique car les sols ont été chamboulés avant nous (mauvais mélange d'horizons). Toutes ces observations me renseignent et me permettent de voir sous un autre angle certains problèmes agronomiques...

Comment équilibrer l'astral et l'éthérique sur son domaine, mais aussi en soi-même? Comment s'enraciner, puis se centrer et ensuite être en mesure de se connecter aux influences lointaines (astrales) de plus en plus subtiles? La biodynamie permet ce chemin...

« **Quel trésor aérien, tout ce qui flotte dans l'air et qui s'y reflète entrera dans ton vin** », Rainer Maria Rilke, Quatrains Valaisans 1926. Cette phrase m'apparaît en liaison intime avec la sensation ressentie lors du passage à pied d'une silice de corne : on a véritablement l'impression de capter la lumière et de la focaliser sur la zone dans laquelle on passe le préparât. Là on comprend ce qui se passe avec une 501. Quand on doit l'expliquer à d'autres justes avec des mots c'est beaucoup plus abstrait...

Concernant les sols et le biotope : j'ai noté des évolutions par périodes de 3-5 ans allant vers un approfondissement de la biodiversité. Nous avons



d'abord eu une chouette effraie (niveau 4/5 de la biodiversité en Europe) puis maintenant sans doute 3 dans un rayon de 2-3km. Profusion d'insectes d'oiseaux sans doute appuyée aussi par nos plantations, d'arbustes, d'arbres, de haies et de bandes de graines à vocation apicole afin de créer des couloirs de biodiversité...

Dans les vignes une alliance entre des engrais verts les plus divers possibles un rang sur deux pour tendre à une mixité entre plantes indigènes et apport de semis extérieurs permettent au bout de 10 ans une prolifération de fleurs et de plantes très diverses. On note bien sûr un aspect de plus en plus agrégé de la terre sur les plus belles parcelles et aussi une évolution vers des parfums plus subtils et complexes. La couleur a aussi beaucoup changé nous n'avons quasiment plus d'argiles bleues et verts mais tout est parti vers le brun, le marron puis l'oranger de plus en plus foncé...

Réflexions sur la vinification

Et aussi, si l'on fait quasi exclusivement du vin à partir de raisins, c'est parce que ce fruit possède cette capacité unique à capter dans l'environnement, des arômes, la lumière, et donc les spectres de couleur et la salinité du minéral...

Ainsi les vins biodynamiques réussis (il faut y être et le couvrir comme un petit enfant !) sont à la fois porteurs d'énergie, de parfums, d'arômes et jusqu'à un certain point ils transcendent l'alcool...

Ainsi quand on devient « sensible » à une vraie connexion avec ce qui nourrit, on ne peut plus se

contenter de matière sans vie que ce soit de l'air, de l'eau ou de la nourriture... Certaines personnes bloquées dans le « mental » ne le perçoivent pas et c'est la raison pour laquelle j'essaie souvent de donner une vision poétique de notre pratique pour arriver à faire passer le message.

Au niveau pratique j'utilise depuis plusieurs années un appareil japonais qui régénère les eaux, le Dileka (cf. site de Cyobiotech, le distributeur en France). C'est très efficace, par l'utilisation d'un double vortex et de céramiques infra rouges, et cela redonne un niveau d'énergie de très haut niveau à l'eau. Autrement, comme beaucoup de vignerons, j'arrive à obtenir des raisins avec des pH bas sur chaque millésime et j'ai donc pu depuis 10 ans baisser très largement mes niveaux de sulfites puisque selon les millésimes, les cuvées, j'arrive à embouteiller entre 30 et 60/70 de sulfite total sans difficulté. J'ai essayé et réussi une micro cuvée de vins sans sulfites ajoutés en 2017 mais même si le vin est très plaisant, je pense que c'est un vin qui manque de caractère... Cela dit il a une capacité de résistance à l'oxydation qui est remarquable.

Pour ce qui me concerne, je suis à la recherche de sulfitage les plus légers possibles avec du soufre naturel car je ne cherche pas à faire des aquarelles mais plutôt de la peinture à la gouache. J'aime quand je déguste des vins sentir une intention derrière, le terroir à besoin d'un interprète qui signe son esthétique... Souvent les vins sans soufre se ressemblent, ou alors il faut être un génie mais ça c'est en dehors de mes capacités. Cela dit pour finir sur ce sujet le mouvement des vins Nature m'a aidé à passer des caps importants de lâcher prise sur le rapport aux sulfites, et je trouve cela très positif...

Cette réduction des doses de sulfites va de pair avec le renforcement des forces du raisin et du vin permettant d'aller vers des vins plus purs, plus digestes et non maquillés. Il y a actuellement à Bordeaux un style dominant relié à la nourriture riche en gras et en sucres.

Pêle-mêle on y trouve une maturité phénolique très poussée, produisant des vins très noirs et gras, puissants dans la rondeur maquillée d'un boisé certes souvent très noble mais à mon sens bien trop envahissant sans compter qu'il est écologiquement "irresponsable".

Je sais qu'il y a un marché qui demande ces vins mais pour ce qui concerne la rive droite de Bordeaux il me semble que cela amène à gommer notre personnalité.

Le Saint Emilionais était autrefois surnommé la « Petite Bourgogne du Bordelais ». Le merlot n'y était pas omniprésent comme de nos jours, les vins dans les bons millésimes étaient digestes, équilibrés, vieillissaient superbement sur la truffe et les épices dans des pourcentages très faibles de barriques neuves.

J'ai la conviction qu'avec la biodynamie et un rééquilibrage vers plus de Cabernet Franc (et

éventuellement une pointe de Cabernet Sauvignon) , il est possible de donner une version actuelle de cette esthétique du vin. Le vin a un rôle symbolique très important à jouer et il doit avoir une âme. C'est ce que nous essayons de mettre en place à Puy Arnaud et à notre grande joie nous commercialisons nos vins en entendant souvent cette phrase qui fait réfléchir "Vous nous réconciliez avec le Bordeaux".

C'était un grand plaisir de faire ce témoignage devant vous et je salue particulièrement le collectif Gramona de Catalogne et les actions de Ricardo Palacios dans le Bierzo qui montrent la force des actions collectives...

A ce sujet je ne peux pas passer sous silence combien m'est précieuse l'amitié et les encouragements de tous mes amis vigneron de Biodyvin et de Renaissance des Appellations et de quelques autres francs tireurs. Ma vie de vigneron a été littéralement transformée après les avoir rencontré et cela continue chaque année avec les nouveaux venus. Cette force collective est indispensable.

Je signale pour conclure que je pense que nous devons nous mobiliser pour communiquer collectivement sur le sujet du Cuivre car (à qui profite le crime ?) la viticulture biologique est montrée dans les medias comme un des pollueurs majeurs des sols (ce qui est absurde !). Il faudrait réunir les compétences pour écrire un dossier très pointu réfutant tous les arguments des soi-disant experts qui tentent de nous déstabiliser depuis de nombreuses années. Cela serait un beau projet à mettre en commun entre Mabd, Demeter et Biodyvin en France. L'union dans le respect de la bio-diversité fait la vraie force collective.



★ Ne doutez jamais qu'un petit groupe de gens réfléchis et engagés puisse changer le monde. En fait, c'est toujours comme cela que ça s'est passé.★ - Margaret Mead (1901 - 1978) - Anthropologue.

Thierry Valette
Clos Puy Arnaud, AOC Côtes de Castillon
clospuyarnaud.com

Crédits photos : ANAKA

