

La biodynamie, la méthode qui change le vin

Même si le pourcentage de viticulteurs certifiés en biodynamie reste autour de 1,4 %, l'influence de la biodynamie sur l'évolution de la viticulture est beaucoup plus importante. Elle est devenue un fait incontournable dans la viticulture française, et mondiale.

La biodynamie, la méthode qui change le vin : c'est le titre d'un dossier spécial du numéro de janvier 2021 de la célèbre Revue du vin de France qui a consacré une bonne moitié du contenu à ce sujet. Ce titre en dit long sur le contenu. La revue qui est connue pour faire des dégustations aboutissant à des notations de vins a retenu presque 200 vins en biodynamie (notés entre 88 et 97 sur 100) sur les 300 vins proposés. Et les dégustateurs, qui sont plus ou moins convaincus par le discours de la biodynamie se sont pourtant accordés sur le fait que la biodynamie donne « des raisins plus gourmands, complexes qui portent la signature du lieu... »

L'éditorial est très élogieux s'intitule « c'était magnifique » et il débute ainsi « Ce fut assurément l'une des plus belles dégustations de l'année... »

Pourquoi la biodynamie a-t-elle un tel succès dans le domaine de la viticulture. Ce dossier le montre de manière exemplaire.

C'est d'une part parce que les résultats, quand elle est bien pratiquée, sont directement perceptibles par les sens et par des personnes totalement indépendantes – on dirait aujourd'hui totalement sans conflit d'intérêt – voire parfois sceptique sur le discours des biodynamistes et les fondements scientifiques de la méthode. Mais il existe dans le domaine du vin une culture de la dégustation, de l'approche sensorielle affinée contrairement aux autres secteurs de l'alimentation où l'on cherche toujours des confirmations scientifiques avec les méthodes analytiques des effets de la biodynamie.

En effet, le vin n'est pas un aliment indispensable mais bien un produit de plaisir par lequel on cherche un plaisir des sens et la rencontre avec un lieu et des personnes (les vigneron). Ainsi c'est le résultat qui parle non pas en terme quantitatifs mais en termes qualitatifs. Et les viticulteurs ont la grande chance, par rapport au maraicher ou au céréalier, de produire un produit qui est testé en fonction de sa qualité plutôt que simplement de la quantité.

Un deuxième aspect essentiel est le fait que les vins ne sont que très rarement anonymes : ils portent le plus souvent l'adresse du producteur. Ainsi derrière chaque bouteille, il y a une histoire, un lieu des personnes et cela donne du sens au produit en permettant au consommateur de se relier concrètement à un terroir, à une histoire et à des personnes. De manière intéressante, les viticulteurs interrogés dans le dossier présentent leur rapport à la biodynamie de manière très personnelle, individualisée, très loin de tout dogmatisme. A la question : quelles améliorations avez-vous constatées, ils répondent que c'est essentiellement la vie des sols mais que les changements ne sont pas faciles à voir car ils concernent une grande diversité de paramètres. Par contre, tous ont rapidement constaté une amélioration de la qualité de leurs vins, ce que confirment aussi certains sommeliers qui ont suivi l'évolution des vins après une conversion en biodynamie.

Ainsi on constate de manière empirique que le produit fini, le vin dans ce cas, constitue une synthèse fine et précise des changements apportés par la biodynamie, changements qui ne

sont sinon pas toujours si évidents à percevoir car ils touchent la globalité du domaine viticole.

C'est aussi ce qui ressort d'un excellent petit livre paru récemment « Vin et biodynamie, une philosophie de la vie, rencontre avec des vignerons engagés » de Pierre Guigui qui pose les mêmes questions à une dizaine de viticulteurs comme par exemple : Faut-il y croire ? Les réponses vont de « nous ne sommes pas dans le domaine de la croyance » à « si on ne croit pas à quelque chose, comment le faire avec tout son moi ? » en passant par « Y croire ou non est une question de personnalité » ou « ce n'est pas une religion qui nécessite une croyance ». « Ce sont ceux qui en savent le moins qui en parlent le plus. » « Il faut l'essayer sérieusement et alors les résultats parlent d'eux-mêmes. »

L'ensemble de ces témoignages montre une grande diversité d'approche et à la réponse : « avez-vous été tenté d'abandonner la biodynamie ? », tous répondent unanimement par non.

Ainsi contrairement à certains préjugés parfois colportés par les médias, ce qui convainc dans la biodynamie ce sont d'abord les résultats directement perceptibles. Et c'est tant mieux ! Et deuxièmement les biodynamistes, bien loin d'être un groupe dogmatique avec une approche étroite de l'agriculture, montrent une grande diversité d'approches individuelles. On pourrait même conclure en disant que la biodynamie, à l'exemple de la viticulture est une méthode qui favorise l'expression individuelle et spécifique des terroirs et des êtres humains !

Jean-Michel Florin, conseiller et formateur en biodynamie

Viticulture biodynamique, édition MABD 2017 – www.bio-dynamie.org