

LABELS & CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES EN VITICULTURE

— JANVIER 2021 —



BIODYVIN

EN BREF

Label européen créé en 1995

Démarche spécifique à la filière vin

3 années de conversion

La certification AB est un prérequis

Visite du domaine et dégustation préalable à la conversion

Esprit de club entre adhérents



PRINCIPE DE LA DÉMARCHE BIODYVIN

Le label Biodyvin est plus récent que Demeter. Il a été développé en 1995 par le Syndicat international des vignerons en culture biodynamique (SIVCBD).

Il repose également sur les fondements de la biodynamie, ce qui implique une approche globale basée sur la recherche de l'équilibre de la vigne avec son environnement. Ce mode de culture implique de favoriser une plus grande biodiversité des sols et de renforcer la santé de la vigne, notamment avec un travail important du sol, l'utilisation de préparations biodynamiques et le respect des rythmes naturels.

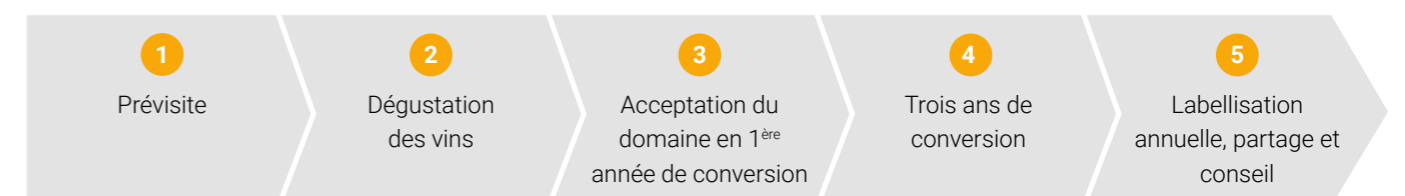
152 domaines sont adhérents Biodyvin en France dont 13 en Bourgogne.

PROCESSUS DE LABELLISATION

Seuls sont acceptés les domaines entièrement cultivés en biodynamie, ou ceux qui s'engagent au terme de 3 années à une reconversion totale.

L'adhésion ne peut être réalisée que sur approbation du comité de direction, après une visite du domaine et la dégustation de 3 vins. En 2019, seuls 12 domaines sur 45 candidats ont pu adhérer.

La certification est directement organisée par le SIVCBD. Un organisme certificateur, mandaté par Biodyvin, vérifie sur chaque exploitation viticole adhérente le respect du cahier des charges.



SPÉCIFICITÉS DE LA DÉMARCHE

Le plan de travail « biodynamique » est le suivant :

- 1 à 3 préparations 501 sur feuilles si possible
- 1 à 3 Maria Thun sur travail du sol
- Compost s'il y a lieu (ensemencé avec les préparations 502 à 507)

Avant Débourrement :

- 1 rappel Maria Thun au travail du sol
- 1 à 3 préparations 500 ou 500 préparée sur ou dans le sol (possibilité d'utilisation à d'autres moments de l'année)

Après Débourrement (3 feuilles) :

- 1 à 3 préparations 501 sur feuilles si pas réalisé auparavant (selon conditions météo et physiologie de la vigne et du sol).

Le principe de vinification avec Biodyvin est simple : le vin doit être produit en intervenant le moins possible (sans ajout ni retrait et en justifiant toutes les interventions sur chaque cuvée). Tous les intrants et pratiques du cahier des charges bio sont donc exceptionnellement tolérés si besoin, sur justification.

Biodyvin ne tolère plus de mixité à la cave, à savoir de vinification conventionnelle et biodynamique dans un même chai.

DOSES MAXIMALES DE SO₂ – BIODYVIN 2020

| Type de vin | Rouge (<2 g/L SR) | Rouge (>2 g/L et <5 g/L SR) | Blanc et rosé (<2 g/L SR) | Blanc et rosé (>2 g/L et <5 g/L SR) | Mousseux (x < 10 g/L) | Mousseux (x > 10 g/L) |
|--|------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---|----------------------------|----------------------------|
| Biodyvin - Vin à la consommation | 80 | 80 | 105 | 96 | 104 | 70 |
| Biodyvin - Vin subissant un élevage de plus de 9 mois | 110 | 110 | 135 | 126 | 134 | 70 |



Frédéric Buisson

Domaine Henry et Gilles Buisson – Saint Romain

© Jon Wyand

TÉMOIGNAGE



Je suis issu d'une famille de vigneron. Mon grand-père était un précurseur dans les années 70 car il n'utilisait que peu de chimie. Dès les années 90, nous avons décidé de travailler les sols pour remplacer les herbicides. Depuis 2009, nous sommes certifiés en Agriculture Biologique. Nous avons entamé notre conversion vers Biodyvin en 2018.

Lors de mes études, j'ai eu la chance d'effectuer un stage avec Pierre Morey qui m'avait initié aux principes de la biodynamie. Je me suis tourné tout naturellement vers Biodyvin car c'est avant tout une association où l'on peut échanger entre professionnels, tester de nouvelles pratiques, trouver des conseils. Comme dans un club, les domaines

qui souhaitent adhérer à Biodyvin doivent être visités par des membres de l'association et les vins font l'objet d'une dégustation. J'apprécie vraiment ces échanges réguliers entre membres de l'association qui m'orientent dans mes pratiques et me font progresser. C'est aussi un atout commercial auprès des cavistes, restaurateurs et sommeliers qui sont notre cible et connaissent bien les différentes démarches.

Avec le label Biodyvin, nous sommes rapidement identifiés et la démarche qui engage le domaine est comprise. Nous gagnons ainsi du temps dans nos échanges commerciaux.

