



Franck Buisson,
du domaine
Henri & Gilles Buisson,
sur la côte de
Beaune, début mars.

BOURGOGNE

SUR LES CHEMINS MAGIQUES DE LA BIODYNAMIE

Texte et photos: Gilles Luneau

Saviez-vous que les plus grands crus bourguignons suivaient cette méthode plus bio que bio? Mixtures végétales, connaissance sensible des éléments et des astres... Encore jugée ésotérique par certains, son excellence commence à intéresser la science. Ses artisans, petits et grands cultivateurs, nous livrent ses secrets.

En avril, après une période de redoux, le gel a violemment frappé la Bourgogne. Les pertes étaient encore difficiles à chiffrer lors du bouclage de ce numéro : 20 à 80 % selon les parcelles. Un coup très dur pour de nombreux exploitants, qu'ils travaillent ou non en biodynamie.

Un ciel de printemps laiteux plonge la Bourgogne dans une grisaille qui estompe les couleurs du vignoble de la côte de Nuits et ne laisse au regard que la calotte boisées des collines. En ce début mars, on s'affaiblit par les dernières tailles avant la poussée du printemps. Avant la sève qui descend dans les grappes va conduire la plante à la floraison dont on fait les meilleurs vins du monde. En côte de Nuits comme en côte de Beaune, les plus grands vins sont issus de vignes en biodynamie.

PPROCHE SENSIBLE

Culture biologique bannit les engrais chimiques de synthèse, préférant leurs équivalents naturels. La biodynamie considère la plante dans l'écosystème qui l'entoure. Le vigneron biodynamiste prend en compte les influences astrales, la nature du sol, le système racinaire de la vigne, le climat, la biodiversité et ses ressentis du lieu et de la plante. Il recourt à des préparations végétales, minérales ou animales à dilution homéopathique, améliorant les échanges entre la plante, le sol, l'air, l'environnement. Cyprien Arlaud, vigneron à Morey-Saint-Denis (Côte-d'Or), a passé de la bio à la biodynamie en 2014, « c'est la porte d'entrée pour découvrir toute la subtilité du vivant, le champ est sensible sur un pied de vigne, sur une

qualité de sol, ce qu'il faut prendre en considération pour avoir une plante en bonne santé. » Son collègue Jean-Claude Rateau, biodynamiste depuis 1979, parle de la plante comme d'une personne: « Elle subit une série de stress extraordinaire, il faut l'accompagner; pour ça, il faut la comprendre et agir au bon moment. » Même vision à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or). Ingénieur agronome, Nicolas Rossignol-Trapet est, avec son frère David, à la tête d'un domaine de 13 hectares où le pinot noir règne en maître: « Il faut revenir dans les champs, observer beaucoup plus. » Dans les trois ans qui ont suivi leur conversion à la biodynamie, leurs vignes ont toutes eu leur maladie propre, « une expulsion qui les a fait gagner en résistance naturelle ». Nicolas les a aidées avec les préparations biodynamiques: « Il n'y a rien de plus naturel que la silice, c'est un des éléments les plus importants sur terre. La dynamisation de la préparation, le moment choisi pour la pulvériser en fonction du calendrier lunaire, peut paraître étrange, mais on ne peut nier l'influence de la lune sur les marées. »

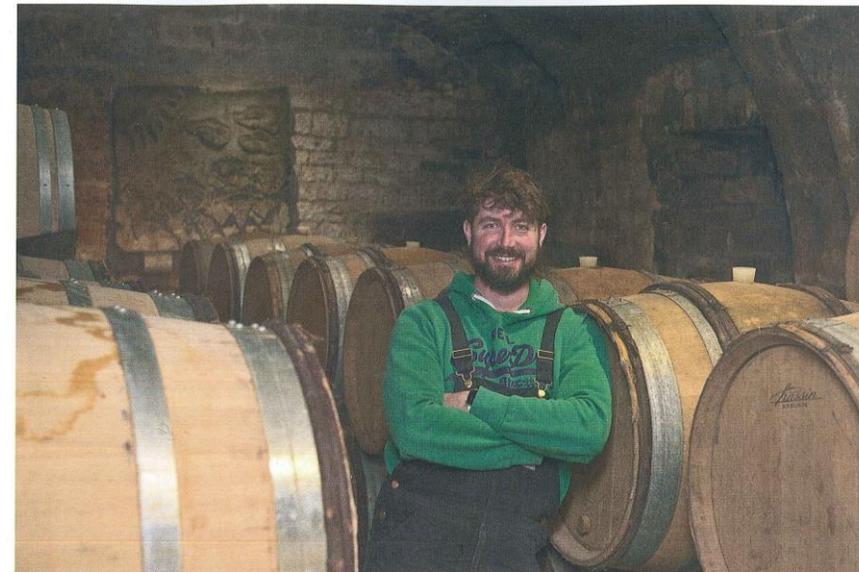
ANTHROPOSOPHIE

Cette approche holistique suscite des détracteurs, le plus souvent étrangers au monde viticole, qui y voient une pseudoscience ésotérique à bannir comme ils bannissent l'homéopathie. Cette défiance s'enracine dans l'origine de ce courant conceptualisé par Rudolf Steiner (1861-1925), philosophe austro-hongrois fondateur de l'anthroposophie, une doctrine spirituelle controversée. Il a exposé sa

théorie agricole un an avant sa mort, dans une série de conférences sténographiées sans correction de l'auteur. Sa mise en pratique et le terme biodynamie sont postérieurs à son décès. L'essor de cette technique en viticulture tient à son perfectionnement continu via l'expérimentation et à son partage en réseau professionnel.

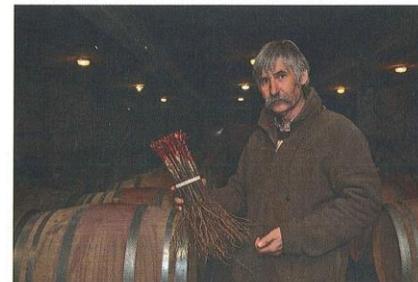
PAS D'INCANTATIONS

Pas de messe sous la pleine lune, pas d'incantations de sorcières mais un effort incessant de perception fine des mécanismes du vivant. La science n'y met pas encore de mots, les vignerons y mettent les leurs: ressenti, ondes, vibrations, tensions, échanges d'informations entre plante, sol et humain, force vitale, corps éthérique, correspondant à leur représentation mentale des interactions complexes entre les millions d'organismes vivants d'un terroir et leur milieu. Pour Frédéric Buisson, vigneron avec son frère Franck à Saint-Romain (Côte-d'Or), « on n'est plus seulement dans la matière mesurable mais dans quelque chose de non quantifiable qui influe sur la matière ». Pour autant, les deux frères se gardent de tomber dans la croyance en des forces occultes et s'arment avec humilité à « l'empirisme qui nous donne la certitude de ce que l'on fait à la vigne ici mais qui n'est peut-être pas vrai à Sancerre. Bien que nous ayons tous les deux Bac + 5, on a encore beaucoup à apprendre ». Démarche identique chez Gilles Ballorin, fils de cheminot, ingénieur commercial devenu vigneron en 2005: « Vous faites, ça marche, vous continuez; ça ne marche pas,

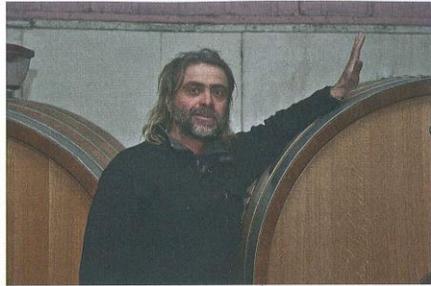


« MA VIGNE, MARTYRISÉE PAR DES ORAGES DE GRÊLE, S'EST RÉTABLIE PLUS VITE QUE SES VOISINES GRÂCE À DES TRAITEMENTS À BASE DE VALÉRIANE, DE PROPOLIS ET D'ARNICA. »
GUILHEM GOISOT, SAINT-BRIS-LE-VINEUX (89)

« LA PLANTE SUBIT UNE SÉRIE DE STRESS EXTRAORDINAIRE, IL FAUT L'ACCOMPAGNER, LA COMPRENDRE ET AGIR AU BON MOMENT. »
JEAN-CLAUDE RATEAU, BEAUNE (21)



« ON EST DANS QUELQUE CHOSE DE NON QUANTIFIABLE QUI INFLUE SUR LA MATIÈRE. »
FRÉDÉRIC ET FRANCK BUISSON,
DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON,
SAINT-ROMAIN (21)



« LES TISANES D'ORTIE, DE PRÊLE, DE PROPOLIS, ÇA FONCTIONNE. »
GILLES BALLORIN, MOREY-SAINT-DENIS (21)

vous arrêtez. Si ça marche sans être prouvé, cela ne me dérange pas. Notre approche est pleine de bon sens, les tisanes d'ortie, de prêle, de propolis, d'aspirine végétale, ça fonctionne. » Philippe Pacalet, biochimiste de formation et vigneron à Beune où il garde de la biodynamie les préparations quand il en a besoin, estime qu'elle lui a « apporté un éveil de l'esprit » et qu'elle « amène les gens à s'intéresser à l'information qui est contenue dans la matière ».

UNE PETITE DOSE DE SCIENCE

La biodynamie sait comment conduire une vigne. La science commence à peine à dissiper le brouillard du pourquoi de son efficacité. Sous la direction de Lionel Ranzard et Jean Masson, deux équipes de l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) mènent conjointement l'étude Eco VitiSol 2019-2023 en Bourgogne et en Alsace. Leur but : évaluer l'influence des différentes pratiques viticoles (conventionnel, bio, biodynamie) sur la qualité microbiologique des sols. Les premiers résultats montrent une différence significative du nombre d'interactions observées entre les bactéries et les champignons du sol : 1 400 liens en conventionnel, 1 700 en bio, 49 000 en biodynamie.

Benoit Fouassier, installé avec son cousin Paul à Sancerre (Cher), raconte que les biodynamistes sont « heureux d'aller se promener dans les vignes, de les voir en bonne santé ». Une santé entretenue avec des tisanes, des décoctions et les fameuses préparations fondamentales

500 et 501. La 500, ou bouse de corne, se prépare en bourrant de bouse une corne de vache que l'on enterre l'hiver, puis que l'on dilue dans l'eau avant de la pulvériser sur la vigne au printemps, en respectant le calendrier lunaire. Pour Gilles Ballorin, « la 500 envoie le signal du réveil au sol ». Elle régule l'acidité du sol, favorise l'absorption hydrique, stimule la croissance du système racinaire et son développement vertical vers la roche-mère où se trouvent les minéraux spécifiques au terroir. La 501, ou silice de corne, « stimule la résistance des plantes en renforçant l'épiderme des feuilles et des fruits et lutte contre les maladies cryptogamiques [maladies fongiques, ndlr] ».

DES RÉSULTATS PROBANTS

Paul Fouassier affirme : « En 2020, nous sommes restés six mois sans une goutte d'eau : nos vignes n'ont jamais souffert de la sécheresse, alors que celles en conventionnel ont défeuillé, leurs raisins rétrécissaient et ne mûrissaient plus. » Son cousin Benoit, qui se dit « très cartésien », convient que « la préparation silice relève de l'abstrait, mais en faisant l'essai de pulvériser la moitié d'une parcelle et pas l'autre, on se rend compte visuellement de l'effet ». Même expérience chez Guilhem Goisot, vigneron à Saint-Bris-le-Vineux (Yonne) : « En 2001 et 2002, ma vigne martyrisée par des orages de grêle s'est rétablie plus vite que ses voisines grâce à des traitements à base de valériane, de propolis et d'arnica. » La vigne répond à la sollicitation biodynamique. « Il y a des milliers de pinots noirs, confie



PHILIPPE MEYROUX

« DES VINS QUI GAGNENT
EN PURETÉ, EN COMPLEXITÉ,
EN INTENSITÉ, EN LONGUEUR »

Président de l'Association des sommeliers de Bourgogne, ce maître sommelier a ouvert une boutique de vins pour professionnels et particuliers, au pied de ses chambres d'hôtes, à Ruffey-lès-Échirey, en Côte-d'Or.

Quelle différence faites-vous, à la dégustation, entre vins conventionnels et vins biodynamiques ?

Tout dépend de la direction que les gens prennent en cuverie. Il y a des vigneronnes en biodynamie qui sont vin nature, d'autres pas. Des raisins cultivés en biodynamie, vinifiés avec une forme d'empirisme mais aussi la technologie pour les encadrer, donnent des vins qui, par rapport aux vins conventionnels, gagnent en pureté, en complexité, en intensité, en longueur. L'effet terroir est plus marqué. Ils ont plus de fraîcheur, plus de finesse, plus l'élégance. Ils sont plus digestes aussi. Par contre, on manque de recul sur le potentiel de garde, il dépend du terroir et de la variété des différentes sélections de vignes.

Qu'entendez-vous par encadrement du vin ?

Le soutirage à temps, le filtrage, l'éventuel recours au froid, au pompage très doux, l'adjonction de soufre.

Et les vins nature ?

Certains pensent que le raisin a assez de consistance grâce à la biodynamie : on met les raisins dans la cuve et on laisse faire. Là, sans intervention à la cave, on ne retrouve pas cette pureté de la biodynamie. On ne perd pas en digestibilité, mais en précision dans les arômes. Surtout avec le pinot noir, on est toujours sur le fil du rasoir. On va sentir la moindre déviance, ce n'est pas comme avec des cépages plus charpentés. ♦