



“ La biodynamie : art de vivre ou doctrine ? ”

Un entretien avec Matthieu Boesch, vigneron à Westhalten et membre du conseil d'administration de Demeter France, nous permet de comprendre, concrètement. Et sans intégrisme.

Bien plus qu'une technique agricole, la biodynamie est une philosophie de vie, une pratique qui respecte la terre et les hommes.

Les labels : pour s'y retrouver dans les différentes chapelles.

Certains vignerons les apposent sur leurs bouteilles, en général sur les contre-étiquettes, d'autre pas. Chacun prend la décision de revendiquer son adhésion et son appartenance à une philo, plus ou moins rigoureuse. Les organismes prélèvent une cotisation. Certains la vivent comme une « taxe » tandis que d'autres estiment légitime de contribuer au développement d'un mouvement de vie et de favoriser un travail de recherche et développement qui débouchera sur des innovations.

Maintenant comment s'y retrouver dans les courants et labels ?



C'est la base minimale de toutes les certifications. Les autres labels sont des déclinaisons qui imposent des contraintes supplémentaires.



C'est LA marque de la biodynamie depuis 1924. Son appartenance est sanctionnée par une certification. Elle fut longtemps réservée à la seule agriculture, à l'exception de la viticulture. Elle exige une obligation de moyens, à la vigne comme en cave. C'est un organisme international.



BIODYVIN

À l'origine, un groupe de domaines viticoles, plutôt élitiste, décide de mettre en commun les exigences qu'ils partagent pour une bonne pratique de la biodynamie. Il impose une obligation de résultat. C'est un syndicat international.



C'est une association qui regroupe les professionnels qui ne se reconnaissent pas dans les autres labels. Elle édite son propre cahier des charges européen. Bio Cohérence se positionne comme une marque de filière, du producteur au consommateur.



TERRA VITIS

Le label garantit une viticulture intégrée, non bio, avec de bonnes pratiques, respectueuses du développement durable. C'est la viticulture conventionnelle, qualitative de demain.

Et dans le verre ?

Déméter impose une obligation de moyens. Le vigneron sérieux se rajoute l'objectif d'une qualité gustative, d'une réelle buvabilité, qui témoigne du plaisir à déguster ce vin. La biodynamie doit permettre au vigneron d'élaborer un vin à la fois plus subtil et plus généreux. Il sera plus complexe, riche de ses diversités et nuances. Le cépage deviendra le support de l'expression du terroir qui l'a vu croître. **Le vin acquiert une personnalité unique, à nulle autre pareille.**



Une démarche dans le temps.

Pour Matthieu Boesch, si la biodynamie ne souffre aucun pas de côté, elle n'en est pas intégriste pour autant. Elle s'inscrit dans un éternel mouvement, **une démarche concrète au quotidien.** Bien sûr, on perçoit la cohabitation de courants ou de chapelles avec des interprétations ou des expériences personnelles, des adaptations des règles aux climats septentrionaux ou méridionaux qui évoluent différemment. Liberté d'interprétation certes, mais dans un cadre précis.

Commençons par clarifier les interdits.

La biodynamie exclue strictement l'emploi de tous produits chimiques : ni engrais, ni désherbants, ni aucun produit de traitement chimique, à aucun stade du travail de la vigne ou du vin. Cette pratique respectueuse, n'empêche pas l'utilisation de bouillie bordelaise contre des attaques de mildiou ou de soufre pour combattre l'odum. Tout étant dans le dosage.

En cave, quand la viticulture conventionnelle autorise encore 800 intrants, la viticulture bio 200, la certification Déméter en admet 5 dont des produits de clarification comme la bentonite (une forme d'argile) ou du blanc d'œuf et des produits de stabilisation tel le SO₂ dans des doses infinitésimales.



Le cadre minimal dans les vignes.

En préambule, toute exploitation viticole en biodynamie **doit s'appuyer sur une ferme**, propre ou en partenariat. Tout simplement parce que la démarche demande d'utiliser des produits vivants comme des composts, des fumiers, des excréments d'animaux.

Quelques préparations sont fondamentales au respect de la pratique biodynamique. Elles doivent être utilisées au minimum une fois par an et ont chacune leur vocation particulière dans le développement de la vigne et de ses fruits. La matière organique du sol est développée par l'**apport d'un compost travaillé avec 6 préparations** qui favorisent son évolution et sa teneur en nutriments. La structuration du sol est assurée par la bouse de corne. Il s'agit de bouse de vache placée dans une corne à l'automne et qui reste en terre jusqu'au printemps. On crée ainsi un véritable concentré de micro-organismes. L'usage sur les sols est de 100g par ha.

Le renforcement de la **partie aérienne de la vigne est obtenu par la silice**. Des cristaux de quartz sont broyés finement et placés dans une corne de vache, enterrée au printemps pour 6 mois. Il en ressort une poudre microscopique qui contribuera à améliorer la photosynthèse des végétaux donc la maturation et la qualité des fruits ainsi que leur résistance aux maladies.

La dynamisation va augmenter l'efficacité des préparations et favoriser leur diffusion. On va en diluer une très petite partie dans de l'eau. Puis, pendant une heure, on la brasse pour former un tourbillon que l'on va vigoureusement "casser" pour recommencer dans l'autre sens.

La bouse de corne est pulvérisée en grosses gouttes qui finissent à terre tandis que la silice est diffusée le matin en très fine brumisation qui décuple les effets du soleil et forme un rempart naturel contre l'humidité.



Et en cave.

En biodynamie, l'**essentiel du travail est fait dans la vigne**. La date des vendanges qui clôture ce cycle revêt une importance capitale. Matthieu Boesch va jusqu'à la comparer à la justesse d'une cuisson en matière de gastronomie : les viandes comme les légumes offrent alors leur meilleurs goûts. Un travail soigné dans la vigne induit donc un minimum d'intervention en cave. Le vigneron se contente d'accompagner le vin naissant. Il en accepte les particularités du millésime et des différents terroirs.



Qu'en est-il du fameux calendrier lunaire ?

Chacun l'utilise avec plus ou moins d'assiduité. C'est un peu la **cerise sur le gâteau**. Bien entendu, le gâteau est plus beau avec sa cerise, mais s'il est bien conçu, il n'en sera pas moins délicieux sans cerise.

Le calendrier met en interaction un certain nombre de rythmes et de cycles autour du soleil et de la lune, la plante étant au centre du cycle solaire. Ainsi le lever du soleil correspond-t-il au printemps et donc au travail de la partie aérienne tandis que le coucher cadre avec l'automne et le travail de la terre. De la même façon, les 4 éléments, terre, eau, feu et air coïncident respectivement avec les jours racines, feuilles, fruits et fleurs.

La stricte observation du calendrier lunaire est souvent décriée ou caricaturée. Pour la bonne pratique de la biodynamie, elle n'est en aucun cas un critère de respect ou de rigueur dans la démarche.

En définitive, on constatera que la biodynamie est fort éloignée de la sorcellerie ou d'un quelconque ésotérisme. Il s'agit simplement de relier concrètement une philosophie de vie avec une pratique qui respecte la terre et les hommes. Pour que nous vivions mieux demain.