

Viticulture biodynamique : motivations et conséquences.
Alain Moueix,
Châteaux Fonroque et Moulin du Cadet à Saint-Emilion

Bonjour à tous,

Parler de la biodynamie en 15mn, ce n'est pas un pari, c'est une illusion !

Je n'aurais pas la prétention de l'expliquer en un temps si court : c'est une mission impossible.

Je vais donc me contenter de vous donner quelques pistes de réflexions.

- je vous rappellerai trois idées principales qui sont la base de la biodynamie,
- je parlerai brièvement des certifications
- je vous expliquerai les motivations de mon choix pour ce mode de culture,
- les conséquences que j'ai constatées,
- et enfin les difficultés pratiques rencontrées ou évitées.

1. Quelques fondements

Considérant que la nature est un tout dans lequel les interactions sont multiples, la Biodynamie prend en compte l'environnement général de la vigne :

- Le plus proche, c'est-à-dire le sol dont la vie est favorisée par les préparas biodynamiques qui ont été développés par Monsieur Steiner dans le « cours aux agriculteurs » (en 1924) : ils dynamisent la microbiologie du sol et favorisent l'équilibre énergétique de la vigne et du sol. Ils régénèrent la vie...
- L'environnement le plus lointain, tels que les astres du système solaire, soleil et lune en tête. De part sa proximité avec la terre, la lune a une importance primordiale sur le comportement des végétaux ou des champignons antagonistes de la vigne. De plus, les différents travaux doivent être planifiés en respectant les rythmes de la vie des plantes et des astres.

Par ailleurs, la biodynamie s'inspire des écrits de Goethe : plus connu comme poète, il s'est intéressé à beaucoup de choses et, entre autre, a publié un livre intitulé « La Métamorphose des plantes » (J. W. Goethe, 1790). Forte de ces connaissances, la biodynamie enseigne l'utilisation de tisanes, décoctions ou purins de plantes : pour un problème de carence (qui est, en général, une difficulté d'assimilation d'éléments minéraux) ou pour aider la vigne à lutter contre les maladies ou les insectes.

2. Les certifications

L'agriculture biodynamique n'est pas reconnue par les pouvoirs publics comme l'agriculture biologique. La certification est donc privée. En matière viticole, il existe deux certifications :

Demeter : la plus ancienne, c'est une association créée suite aux conférences de Mr Steiner et présente dans 42 pays. Elle certifie toutes sortes de produits agricoles

Biodivin : créée en 1996, ce syndicat ne regroupe que des producteurs de vins.

Dans les deux cas, il y a un cahier des charges pour la viticulture et pour la vinification qui sont très proches. Par exemple, en matière d'amendement, les quantités d'azote qui peut être apportée par hectare sont limitées : l'amendement devra provenir idéalement de l'exploitation, sinon d'une ferme en biodynamie. Si ce n'est pas possible, il pourra venir d'une exploitation en agriculture biologique et des préparations biodynamiques lui seront apportées lors de l'épandage.

Il y a un engagement sur un programme d'apport minimum de préparations biodynamiques.

En matière de vinification, les apports exogènes seront limités. Les adjonctions comme les levurages et enzymages ne sont pas souhaités. De même pour les transformations comme l'osmose inverse. Les quantités de soufre dans les vins finis doivent répondre à des normes plus basses que celles normalement admises : par exemple, sur un vin rouge, la quantité maximale autorisée est de 80mg/l, + 30mg/l dans le cas d'élevage en barriques long (plus de 9 mois)

3. Les raisons de ce choix

Il convient de les replacer dans leur contexte : j'ai mis en place cette technique à partir du millésime 2002, au Château Fonroque et au Château Moulin du Cadet¹, deux propriétés familiales de 17,6 et 4,5 hectares. Ce sont deux Grands Crus Classés de Saint-Emilion dans lesquels la recherche d'optimisation de la qualité est une préoccupation de tous les instants.

Les motivations de ce choix sont nombreuses et variées.

⇒ L'humain à sa juste place

Tout d'abord, je souhaite évoquer une façon de concevoir notre monde : je pense que l'homme a fait un péché d'orgueil en croyant pouvoir dominer la nature. Ce n'est qu'une illusion. La nature a ses propres lois et c'est elle qui nous gouverne. Parfois, elle nous le rappelle violemment. L'homme doit être à l'écoute de la nature : de passage, il doit l'accompagner, l'utiliser en la respectant mais ne jamais vouloir la dominer. Une telle philosophie change totalement l'approche de la viticulture !

⇒ Des préoccupations environnementales

Ensuite, je me dois de citer les soucis environnementaux : les résidus de pesticides dans les eaux souterraines ou dans l'air sont une source d'inquiétude.

Dans le même état d'esprit, je pense que si le personnel manipule (que ce soit directement ou en touchant les vignes durant la journée) des produits qui ont une phase de risque plus inoffensive, ce n'est pas plus mal.

⇒ Assurer la pérennité

Ensuite, je pense que quand on a la chance de gérer un grand cru classé, c'est un privilège qui impose quelques devoirs, le minimum étant de transmettre la propriété à ceux qui suivront en aussi bon état qu'on l'a reçue. Or, je considère que la biodynamie a un fort impact sur le vivant dans nos propriétés et qu'elle participe à la pérennité du terroir en favorisant la biodiversité y compris à travers la vie du sol.

⇒ Exprimer son terroir

A partir de là, la motivation suivante devient logique : qui dit plus de vie dans le sol, dit plus d'expression du terroir à travers les vins.

⇒ Valoriser son terroir à travers ses vins

Enfin, je pense que si la biodynamie permet de faire des vins plus authentiques. Elle donne des vins qui ont un profil différent dans leur expression aromatique ou dans leur structure. Pour être tout à fait franc, en ayant beaucoup dégusté de vins produits en biodynamie venant d'autres régions, je pense que pour un terroir donné, ils sont plutôt meilleurs, à condition bien sûr que la vinification ait été maîtrisée.

¹ Une expérimentation de la biodynamie avait été conduite sur une partie de cette propriété à partir de 1996, par l'exploitant précédent, la maison Jean-Pierre Moueix à Libourne

4. Les conséquences de la biodynamie

Après les raisons de ce choix, je vais vous exposer les conséquences que j'ai pu constater. Elles sont nombreuses et variées.

a. L'humain :

La première conséquence que je voudrais évoquer concerne les personnes qui travaillent sur la propriété. Quand on fait de la biodynamie, on s'intéresse au vivant et on apprend à observer la nature. Vous êtes peut-être en train de vous dire que vous le faites déjà. Personnellement, après des études d'ingénieur agricole, d'œnologue et plus de dix ans de pratique de terrain, je me suis rendu compte que je voyais, mais que je ne savais pas regarder : je pense très sincèrement avoir plus appris sur la vigne et sur son comportement pendant mes trois premières années de biodynamie que pendant tout le début de ma carrière.

Ensuite, les personnes qui envisagent de pratiquer la biodynamie craignent que la réaction du personnel soit une contrainte insurmontable. Mon expérience est assez différente et j'ai pu, aux cours de conversations, me rendre compte que cela se passe de la même manière dans la plupart des cas. Tout d'abord, la biodynamie est un état d'esprit qui cherche à respecter le vivant : donc, tout comme avec la nature, il n'est pas question d'imposer mais de convaincre. Or, il n'y a rien de mieux pour convaincre que les résultats. En proposant une mise en pratique de techniques qui vont changer fortement les habitudes à son personnel, en expliquant tout au long de l'année les motivations des actes et en expliquant un nouveau regard sur l'exploitation, enfin en prenant date pour faire un bilan au bout d'un an, les résultats parlent d'eux même. Il est alors facile d'obtenir l'adhésion, y compris de vieux vignerons têtus...

b. Le sol et la biodiversité:

Y compris sur des argilo-calcaires composés d'argiles lourdes ou sur des sols un peu limoneux en surface, nous avons constaté que les sols deviennent plus souples et qu'ils se travaillent mieux. Sol plus souple équivaut à dire plus d'air et moins de tassement, plus de vie qui entretient la structure.

Considérant que les dites mauvaises herbes peuvent plutôt être des plantes bio-indicatrices, il nous arrive de faire des comptages : nous avons constaté que la diversité des plantes qui poussent naturellement dans les vignes augmente.

Enfin, nous constatons qu'il y a plus d'insectes : ne serait-ce qu'en regardant ce qu'il y a sous la table vibrante qui réceptionne le raisin à la sortie de la cagette...

c. La vigne

Cette plante qui nous préoccupe tout particulièrement aujourd'hui réagit à la biodynamie de nombreuses manières.

⇒ Moins de maladies

En ce qui concerne les maladies, j'ai constaté une baisse des symptômes de viroses : les viroses sont toujours là, mais de nombreux pieds ne les expriment plus, un peu comme des « porteurs sains ».

Par ailleurs, il nous semble, à mon équipe et à moi-même, que la vigne est plus résistante aux maladies et que la biodynamie nous aide à respecter les règles de production en agriculture biologique. Ceci étant, nous n'avons pas d'essai scientifique pour le confirmer et vous le prouver.

⇒ De meilleurs équilibres

Nous avons constaté au fil des années que nos vignes ont un meilleur équilibre feuillage/raisins.

Nous pratiquons moins de rognages : deux par an, trois maximum, alors que nous étions avant plus près de cinq ou six. Pour autant, nos vignes n'ont rien de chétif.

Les éclaircissements sont plus doux : ce sont plutôt des éliminations d'éventuels entassements plutôt que de la forte réduction de charge.

Les entre-cœurs et les arlots sont moins nombreux.

⇒ Le respect des cycles

Il semble que la vigne abandonne un fonctionnement anarchique pour retrouver un cycle naturel : je m'explique. Suite à un orage au mois d'août, nous voyons souvent des jeunes feuilles qui apparaissent et une vigne qui reprend un cycle végétatif au détriment de ce qu'elle devrait faire, c'est-à-dire faire mûrir ses raisins et ses bois.

Depuis que nous sommes en biodynamie, nous avons un arrêt de croissance net, un aoûtement des bois précoce en comparaison avec nos voisins, un arrêt de la pousse définitif et pratiquement jamais de repousses quelles que soient les conditions météorologiques.

d. Les vins

⇒ Une maturité différente

Tout d'abord, nos raisins sont mûrs avec sept à douze jours d'avance sur nos voisins : sous le climat bordelais, cela est souvent un avantage. Je pense que ceci est dû à deux facteurs : l'absence d'utilisation d'anti-botrytis et des cycles plus réguliers comme évoqué plus haut. Par ailleurs, la précocité de maturité concerne surtout la maturité phénolique, plus que la technologique : cela veut dire que nous pouvons ramasser des peaux très mûres, tout en ayant un potentiel de degré alcoolique qui reste raisonnable (de 13 à 13,5) et une acidité toujours présente.

Cette acidité a des conséquences sur la stabilité des vins : nous avons des vins finis avec des PH de 3,2 à 3,40. Cette acidité permet de conserver de la fraîcheur dans nos vins (y compris en 2003), fraîcheur gage d'expression, de relief, de longueur et donc de capacité à vieillir.

⇒ Des vins expressifs

Je n'ai pas de chiffres à vous donner, mais il nous semble que nos vins expriment plus leurs sols d'origine, leurs cépages et leurs millésimes. Nous gardons quelques barriques de chaque lot isolées tout au long de l'élevage et la dégustation de ces lots est toujours frappante, tellement il est possible de retrouver la structure du sol dans la structure des vins. Je trouve aussi que nous gagnons en précision dans l'expression du fruit, que notre structure prend un côté plus cristallin, que cela favorise un toucher de bouche soyeux et enfin que la minéralité de nos terroirs calcaires est d'avantage mise en valeur.

5. Les contraintes

a. Humaines

Je l'ai évoqué tout à l'heure, quand on pratique la biodynamie, on apprend à observer : encore faut-il pouvoir s'en donner les moyens : parfois, cela passe par une nouvelle hiérarchisation de ses priorités, parfois par une réorganisation de son travail.

Ensuite, pendant la période de croissance de la vigne, il faut soit être présent, soit avoir un collaborateur compétent à qui le vignoble peut être confié: le travail de lutte contre les maladies est préventif, et il n'est pas question de laisser un vignoble sans surveillance quand le climat est chaotique.

Enfin, le personnel doit accepter d'être disponible pour traiter un week-end si nécessaire, ou pour se lever tôt afin d'épandre une silice de corne au levé du soleil au printemps. Comme je vous l'ai dit, ce n'est pas aussi compliqué qu'il paraît.

b. Financières

Quelques investissements sont nécessaires : pour entretenir le cavaillon si vous étiez en désherbage, un dynamiseur pour les préparas biodynamiques, une boîte pour les conserver, un pulvérisateur dédié pour les préparas... En fait, il n'y a pas d'investissements insurmontables, tout dépend comment on place ses priorités.

Vous allez économiser beaucoup sur les produits phytosanitaires, mais éventuellement dépenser plus en main d'œuvre pour surveiller le vignoble ou pour avoir une prophylaxie parfaite. En effet, les travaux en vert doivent être irréprochables, que ce soit dans la précision avec laquelle ils sont exécutés, mais aussi la pertinence du moment. Au château Fonroque, nous avons abandonné les prix fait au profit des 35 heures annualisées : ainsi, toute l'équipe peut intervenir là où c'est le plus pertinent avec un effet choc.

c. Techniques

Ne nous voilons pas la face, il y a des terroirs qui ont vocation viticole plus forte que d'autres. Il est clair que la pratique de la biodynamie sur une vigne placée dans un bas fond humide doit être plus compliquée que sur un joli coteau.

La biodynamie n'est pas facile à appréhender : elle prend en compte l'aspect énergétique de la nature qui n'est pas facilement mesurable. Elle s'intéresse aussi à l'influence de l'environnement, et se libère du seul raisonnement : une maladie, un coupable, un bazooka. Pour autant, si vous attendez d'avoir compris les écrits de R. Steiner pour vous lancer dans la biodynamie, vous n'en ferez jamais. Le seul moyen de la comprendre, c'est de la pratiquer, d'observer, de lire, d'échanger, éventuellement de vous faire conseiller (au début cela rassure et cela permet de gagner du temps) : petit à petit, les choses se mettent en place et la cohérence de l'ensemble se dessine.

La biodynamie impose une viticulture précise et adaptée à votre vignoble : cela a un coût humain, mais ce coût allant dans le sens de la qualité, il n'est donc pas perdu (par exemple, la prophylaxie). De plus, si vous croyez comme moi que dans la vie nous recevons en fonction de ce que nous donnons, alors vous verrez, la pratique de la biodynamie vous apportera beaucoup.

Conclusion

Comme vous l'avez vu, je n'ai pas cherché à expliquer le détail des modes de fonctionnement de la biodynamie ou de sa mise en pratique sur le terrain : il faudrait beaucoup plus de temps. Ceci étant, si certains d'entre vous veulent en savoir plus, ils sont bienvenus au Château Fonroque à Saint-Emilion.

Je suis conscient qu'il y a beaucoup de choses que j'ai avancées qui sont des constatations de terrains pour lesquelles je n'ai pas d'expérimentation de recherche randomisée qui me permette d'affirmer. Ce sont des constatations, parfois des impressions. Elles sont souvent partagées par ceux qui suivent ce choix.

Pour information, il y a tout de même une bibliographie disponible sur le sujet : je citerais un seul exemple : les essais fait en Suisse par le Fibl qui ont comparé sur vingt ans, une culture classique, une biologique et un biodynamique : les différences sont statistiquement significatives. (Dossier IRAB, FIBL N°1 Mai 2001).

Malheureusement, il y a peu de recherche faite par les pouvoir public sur la biodynamie : le jour où il y aura une volonté de la comprendre en prenant en compte la dimension énergétique et ondulatoire de la nature, des progrès seront faits : ils rendront la biodynamie plus accessible et plus efficace.

Le meilleur moyen de vous faire votre propre idée, c'est d'essayer. Je suis parfois surpris de voir que les avis les plus catégoriques sur la biodynamie viennent de ceux qui la connaissent le moins. Quand aux condamnations par principe, cela me pose un problème intellectuel. Si tout le monde réagissait comme cela, nous en serions encore à l'âge de pierre.

Ceci étant, si la biodynamie, vous paraît trop compliquée, l'agriculture biologique peut être une étape de validation. Tout ce qui va dans le sens d'un plus grand respect de la nature est utile.

La biodynamie fait prendre conscience du potentiel de son vignoble et permet de mieux l'exprimer. Ainsi elle aide l'homme à s'effacer devant son terroir, ce qui est une belle récompense. Elle est exigeante, mais elle donne beaucoup...

Pour conclure, je dirais qu'il est possible sur des grands terroirs de faire des grands vins sans se préoccuper d'agriculture biologique ou de biodynamie. Ceci étant, la question de la pérennité se pose. Par ailleurs, je pense que la biodynamie permet de faire des vins plus authentiques, véritables reflets de leurs origines : n'est-ce pas cela le futur de nos productions ?