



Biodynamie dans un vignoble

Le cas de La Mazelle

Travail de fin d'année
2015-2016

Présenté par
Géry de Broqueville

Sommaire

Préambule	3
Pour ne pas rester un ignorant	4
Un pépin dans les rouages	8
Faut-il désespérer de la biodynamie ?	10
Et le vin ?	12
Conclusions	15

Préambule

De tous les philosophes étudiés durant mes cinq années d'université –je n'ai jamais entre-aperçu Steiner-, j'en ai tiré la conclusion que Socrate, le premier d'entre tous dans la philosophie occidentale avait pris la meilleure des postures : avoir la certitude de ne rien savoir. Depuis lors, j'ai fait mienne cette certitude.

C'est donc cette posture séduisante qui a porté mes pas depuis ce moment-là, dans ma vie. La certitude d'être un ignorant est un postulat de départ qui permet d'être curieux de tout, de s'ouvrir à tout ce qui existe dans les moindres recoins et même celles qui peuvent paraître futiles, comme une chasse au Pokémon Go, par exemple.

Depuis de très nombreuses années, je revendique mon incompetence en toute chose. Cela me permet donc d'en apprendre toujours plus et de ne pas arrêter mon envie d'aller plus loin même si je pense être arrivé à la compréhension de ce que je cherche. Je le revendique dans mon travail dans l'asbl ASMAE que j'ai cofondée il y a déjà 35 ans (1). Cela permet d'avoir une ouverture d'esprit qui permet aussi de créer des passerelles entre ce qui peut être, à première vue, des postures inconciliables. C'est d'ailleurs cet esprit de découverte qui m'a permis d'intégrer dans ma vie quotidienne une méthode participative de résolution de problèmes intitulée « Je participe, tu facilites », créée par des africains au début des années 90 (2).

C'est depuis 2006 que je suis devenu vigneron en Belgique, à Beaumont, dans le vignoble de La Mazelle (3). Dix ans déjà d'étonnement, de recherche, d'interrogation sur des éléments de la nature que je ne connaissais que parce que j'appréciais le vin. Ce n'est pas un hasard que je suis devenu vigneron et maître de chai dans ce petit vignoble associatif d'un hectare avec pour terrain de jeu un sol Limoneux-schisteux pentu à souhait (maximum 45 %), orienté plein sud et entouré d'arbres fruitiers ou non.

Ce n'est pas un hasard, non plus de découvrir la biodynamie à travers les rencontres passionnantes que j'ai eues avec un neveu, Florian qui a commencé il y a trois ans des cours de naturopathie et débuté une formation en permaculture chez « Terre et Conscience », en septembre 2015. Je lui avais parlé de la biodynamie sans trop savoir ce que c'était, et c'est tout naturellement qu'il m'a poussé à m'inscrire à cette formation qui, ce n'est pas un hasard non plus, démarre pour la première fois chez Terre et Conscience.

Cette formation venait à point nommé dans une démarche naturelle héritée des années de sensibilisation auprès des jeunes dans le cadre de mon travail sur un mieux-vivre des populations des pays du Sud, en lien avec celles que nous vivons dans les pays du Nord. Nous vivons dans un monde interconnecté où les actes des uns ont des conséquences sur la vie des autres. Et le monde semble aller de plus en plus mal où les intérêts privés de quelques uns semblent altérer la vie des autres avec insouciance. Des mouvements proches de la terre, des ONG, des associations de toutes sortes naissent en tous les coins de la planète pour lutter pacifiquement, par des actes citoyens, contre les intérêts privés. Et c'est une très bonne chose.

Quand Jean-Michel Florin nous a parlé du travail à remettre et à défendre en fin de cycle d'initiation à la biodynamie et qu'il a demandé de prendre une plante à observer dans son cycle végétatif, cela me paraissait inadéquat par rapport à la démarche que je voulais entreprendre avec le vignoble de La Mazelle. Quand il nous a dit que l'on pouvait parler d'un projet, cela m'a fortement soulagé. N'est-il pas plus simple de parler d'un projet que de décrire une plante ?

(1) Pour plus d'informations, www.asmae.org.

(2) Voir www.reseaurap.org.

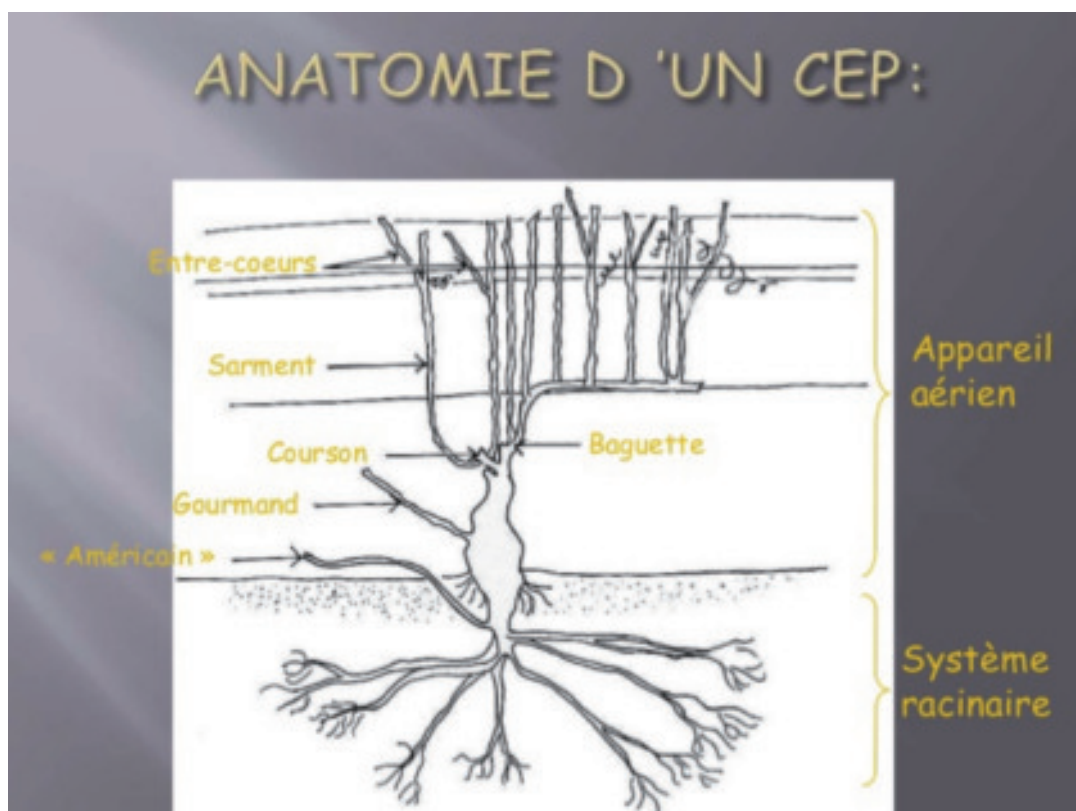
(3) Le vignoble de La Mazelle est constitué en asbl et travaille uniquement avec des volontaires bénévoles. En cas de bénéfices, ceux-ci sont reversés à l'asbl Asmae.

Pour ne pas rester un ignorant

Ce n'est pas un hasard non plus que je prends, comme fil rouge, le livre d'Etienne Davodeau « Les Ignorants, récit d'une initiation croisée » (4). Cette histoire croisée entre un dessinateur, Etienne Davodeau, et un vigneron en biodynamie, Richard Leroy n'a fait que confirmer mon statut d'ignorant.

Si l'on prend le pied de vigne seul au milieu de nulle part, il est composé de deux parties distinctes et pourtant unies, à la vie et à la mort. Le pied américain dont les racines descendent parfois très profondément transmet la sève au cep qui lui a été greffé et qui montent vers le ciel. Depuis la grande crise du phylloxéra (au début du XXe siècle), tous les cépages dans le monde sont greffés sur ce pied américain qui donnait initialement une vigne vierge.

Peut importe le type de taille choisie par le vigneron : en gobelet, en cordon de Royat, en lyre, en guyot simple ou double, etc, le bois qui prend naissance sur le pied américain s'élançe avec vigueur vers le ciel. Si on ne l'arrête pas, un seul pied est capable de couvrir avec ses multiples sarments et entre-coeurs, un hectare de terre (5). La vigne est donc une liane. Elle est capable de s'étendre à l'infini. Le vigneron doit donc apprendre à la maîtriser. La maîtriser c'est d'abord observer le pied, la façon dont il a évolué, la façon dont il a suivi les lignes de sèves, comprendre ce qui s'est passé au moment où l'on découvre un trop grand espace entre les coursons. Chaque étape de la vie d'un pied de vigne peut être compris uniquement en observant sa constitution. Et cela peut prendre du temps. Un pied peut durer 80 à 100 ans pour les exceptions, la bonne moyenne est de 50-60 ans. Le vigneron peut donc prendre le temps d'observer le cycle végétatif.



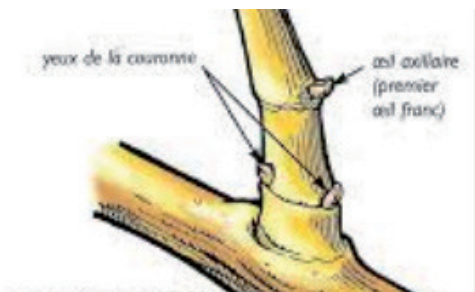
La vigne a donc un pied, une charpente, des coursons, des sarments, des feuilles, des entrecoeurs, des vrilles et des nartex. Il faut éduquer la vigne, organiser sa croissance, toujours penser en termes d'avenir, donc tailler ce n'est pas couper au hasard. En taillant pour l'année en cours, on prépare déjà le millésime suivant. Il s'agit aussi de laisser le vent et le soleil pénétrer au plus profond de la végétation pour accélérer le murissement du fruit.

(4) d'Etienne Davodeau « Les Ignorants, récit d'une initiation croisée », éditions Futuropolis, Paris, 2011

4 (5) François Bouchet, Cinquante ans de pratique et d'enseignement de l'agriculture biodynamique, comment l'appliquer dans la vigne.



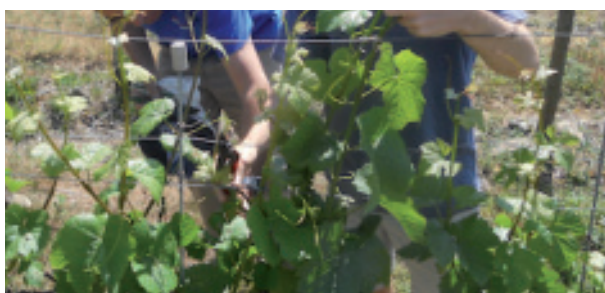
En janvier ou février, la vigne est au repos. En dehors des périodes de gel, on peut assurer le nettoyage des pieds et des bois en retirant les coursons morts ou en rabaisant les coursons pour que les sarments suivants puissent démarrer au plus près de la charpente en vue de diminuer le chemin de la sève vers le haut des sarments. Il arrive aussi de rajeunir un pied qui ne donne plus rien sur la charpente comme ci-contre.



En mars/avril, la vigne pleure, elle sort de sa léthargie. C'est le moment de la taille à deux yeux ou un oeil en fonction du rendement voulu. Il faut aussi lier les charpentes. La Mazelle a choisi de tailler à un oeil pour privilégier la qualité. Le viticulteur ne doit pas confondre l'oeil borgne avec le premier oeil franc. C'est ce dernier qui est choisi.



Fin avril/début mai : le déboursement a lieu. Ce sont les bourgeons qui gonflent et qui laissent entrevoir la sortie des premières feuilles. C'est le temps de l'épamprage où l'on retire tous les bourgeons inutiles. Il faut permettre au pied de vigne de transmettre l'énergie puisée dans le sol uniquement vers les futurs sarments utiles



Mai/juin : les jeunes sarments poussent, il faut donc palisser, c'est-à-dire faire passer les sarments entre deux fils pour les guider vers le ciel. Le travail d'épamprage et de palissage se fait en alternance. Comme la Belgique est un pays septentrional, il faut chercher le soleil plus haut que dans les pays plus au sud. Un deuxième palissage entre deux câbles plus élevés, aura lieu dans la foulée.



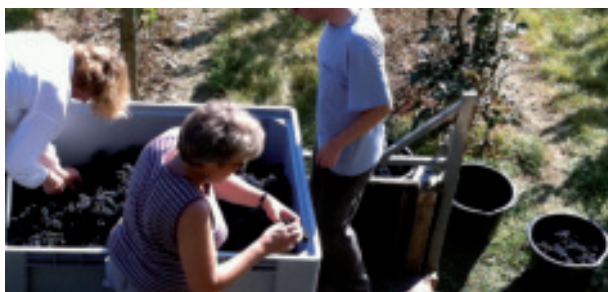
Juin : c'est le moment de la floraison. Si le mois est trop humide comme en 2016, il y a des risques d'attaque de Mildiou directement sur la grappe. Il peut y avoir de la coulure comme en 2012 où la politisation ne s'est pas faite correctement. Il faut commencer à écimer car les sarments montent trop haut et retombent vers le sol, voire s'entremêlent avec leurs voisines. Le tracteur ou le vigneron ne peut plus passer entre les rangs.



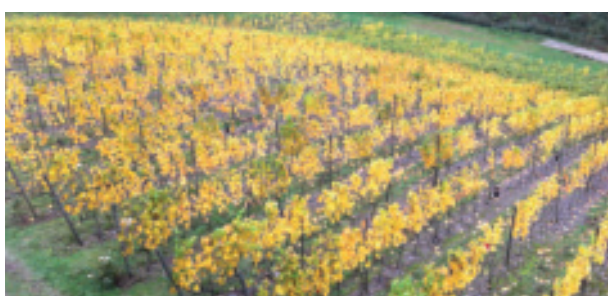
Juillet, il faut continuer à tailler, retirer les entrecoeurs, pour limiter la croissance de la végétation au profit des fruits. Il s'agit de continuer de retirer les jeunes pampres qui poussent encore et toujours, inlassablement. Il ne faut pas oublier le pied américain qui lui aussi rejette des sarments parfois loin; si l'on ne le décèle pas.



Août voit arriver la véraison où les grains de raisin prennent de la couleur. Les grappes commencent à mûrir (changement de couleur et d'aspect). La végétation commence à s'arrêter de pousser comme si toutes les énergies sont entraînées vers le fruit. Le vigneron travaille encore un peu dans la vigne pour continuer à effeuiller mais le temps est au repos.



Septembre et octobre, les derniers moments d'effeuillage pour concentrer la lumière et les dernières chaleurs sur le grain. Cela permet de sécher les grappe qui reçoivent la rosée du matin ou de la pluie. Ce dernier temps est suivi des vendanges, en théorie, 100 jours après la floraison.



Après les vendanges, la vigne perd ses feuilles, la sève redescend vers les racines. Le viticulteur peut remiser ses outils, dégraffer la vigne, la préparer à passer l'hiver. C'est le chai qui prend le relais pour la transformation du raisin en vin. Le viticulteur peut contempler ce magnifique spectacle du changement des couleurs des feuilles avec le sentiment d'un beau travail accompli.

La vigne est un végétal qui gravite entre ciel et terre peut-être plus que les autres. Si l'on devait comparer le blé de la vigne on dirait que le premier quitte la terre et cherche à produire ses fruits le plus près du soleil dans une ascension rectiligne et verticale. La vigne se situe à l'opposé. Elle est horizontale. Elle vit de l'apesanteur et lorsqu'elle monte trop haut, son propre poids la fait retomber vers la terre. Pour capter le soleil, elle se doit de monter à l'aide de ses vrilles. Son bouton floral se tient debout bien qu'une fois grappe, elle se tournera vers le sol pour capter les énergies qui s'y dégagent. La vigne rampe, il lui faut un tuteur que l'homme lui procure en cas de besoin.

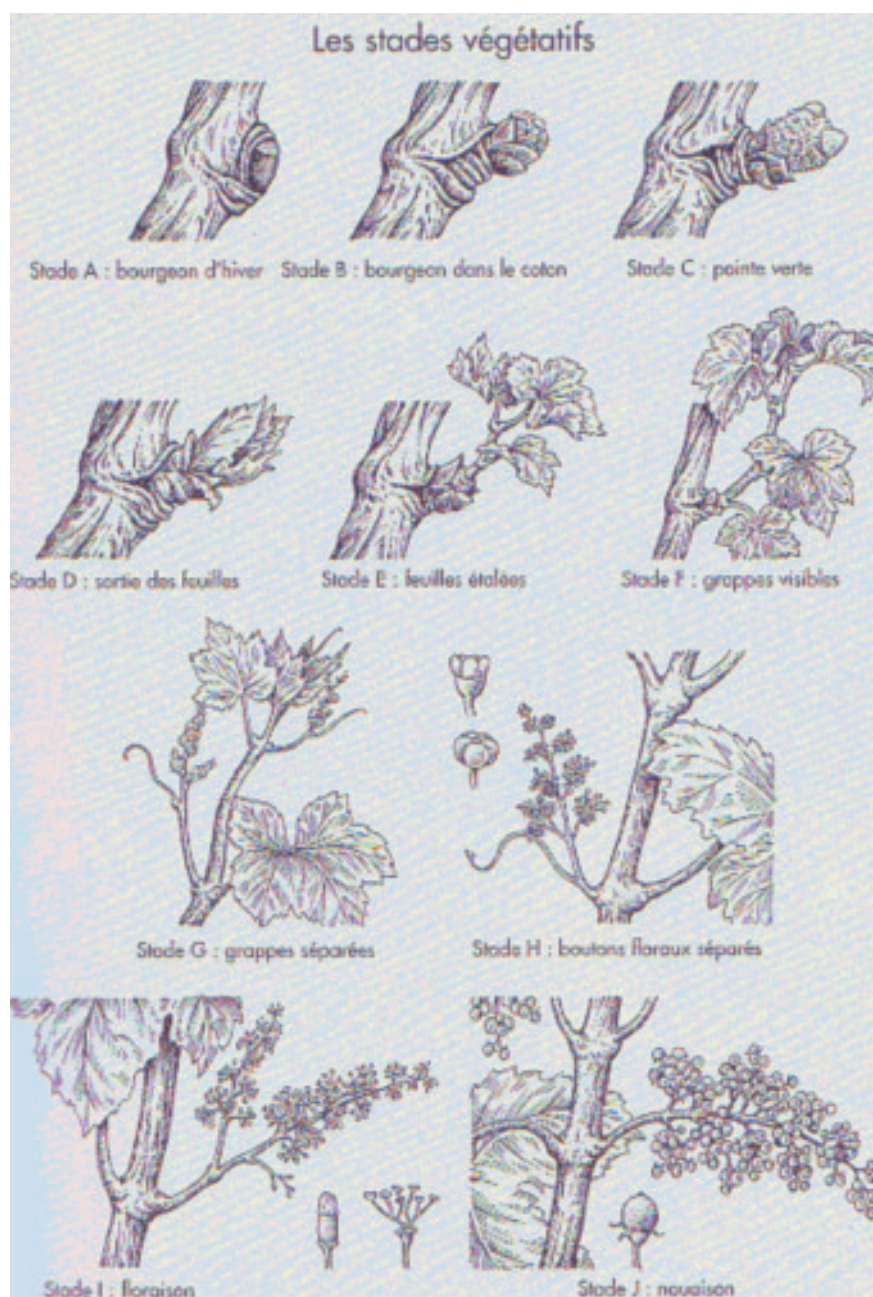
La taille permet donc de maîtriser l'exubérance de son feuillage et de régler de ce fait son horizontalité. La vigne se doit d'être rectiligne et ne pas dépasser la largeur imposée par le passage d'un tracteur ou d'un cheval entre deux rangs. La taille englobe alors des termes comme la taille d'hiver, la taille à deux yeux, l'épamprage, le palissage, l'écimage, le rognage et l'effeuillage avant de passer à la vendange. Si le vigneron cherche la qualité, il taillera à un œil pour ne laisser environ cinq yeux par pied.

Et si l'on prend le pied de vigne dans son ensemble, dans un vignoble, les lignes droites sont les plus belles épousant le terrain suivant la pente du terrain du Nord au Sud pour donner un maximum d'ensoleillement d'Est -avec son soleil de la matinée encore froid faisant sécher la rosée posée sur les grains de raisin en devenir- en Ouest – avec son soleil chaud, cuisant, apportant tous les éléments au processus de la photosynthèse pour gorger de sucre ces mêmes grains.

Contrairement à beaucoup de plantes, la vigne a besoin d'un sol rocailleux pour bien vivre. Les pierres chauffées par le soleil vont produire par réverbération la chaleur indispensable pour continuer la maturation du raisin. Ainsi, le sol de La Mazelle est structuré de manière différente selon qu'on soit en haut ou en bas du périmètre. En haut, et dans les 55 premiers pieds de Pinot noir, le sol est composé d'environ 5 cm de terre limoneuse reposant sur une plaque de schiste, tandis que la partie

inférieure (25 pieds d'Auxerrois) l'épaisseur limoneuse est d'environ 50 cm sur la plaque de schiste. Le vignoble est situé sur la pente qui démarre du plateau de Thirimont (Beumont) vers un affluent de la Sambre, la Hantes. Le sous-sol, sous le schiste, est très bien irrigué par de multiples sources se trouvant sur le plateau. De ce fait les racines de la vigne doivent creuser profondément pour chercher l'humidité. Ainsi malgré des périodes de sécheresse parfois importante, elle ne connaît pas de stress hydrique.

Ce sol est un véritable terroir qui a une influence certaine sur la vigne et son produit final. La plaque de schiste donne aux vins un caractère minéral typique de l'endroit. Quand on gratte le sol de La Mazelle on y découvre des vers de terre (6), des lombrics et autres animaux vivants probablement fort bas. Ce monde invisible qui grouille sous nos pieds fait partie de notre monde mais qui échappe à notre regard. Et nous avons la chance d'avoir de multiples sources d'eau qui s'écoulent parfois profondément sous la parcelle.



Les 57 lignes de 80 pieds sont implantées donc du nord au sud en suivant la pente. Dans l'inter-rang, La Mazelle a choisi l'enherbement naturel avec, notamment, des fraisiers des bois et d'Inde, de la brunelle, du lierre terrestre, de la petite oseille, du trèfle blanc, de l'épervière, du plantain, des véroniques et myosotis, des orties et du pissenlit. Sous les rangs, depuis 2015, ce sont ces mêmes plantes qui reprennent leur espace alors que La Mazelle a utilisé un déserbant chimique pendant 10 ans. Concurrencées par ce réseau de racines, celles de la vigne sont obligées de descendre plus bas pour tirer à profit tous les éléments nutritifs nécessaires.

Le paysage de la vigne en été après les tailles donne l'aspect d'un «jardin à la française, bien rangé, la vigne l'été, doit sa beauté à la vigueur irréductible des brins qui échappent à la vigilance du vigneron. Elle se présente à nous comme une jeune femme un peu trop élégante au charme solaire. L'hiver, elle revendique son autre visage, celui d'un farouche et sombre vieillard agrippé à la caillasse de toute la force de ses pieds nouveaux» nous dit Richard Leroy. (7)

(6) Lors de la visite de l'institut podologique de Belgique, le spécialiste m'avait montré la différence entre les vers verticaux et horizontaux ainsi que leur mission de labours différents et en même temps similaire pour arriver au final à une terre plus meuble.

(7) Etienne Davodeau, page 215.

Un pépin dans les rouages

Si les premiers agriculteurs qui se sont présentés à Rudolph Steiner en se posant des questions sur les pratiques culturales concernant les conséquences de l'utilisation d'engrais chimiques d'après-guerre, ils étaient loin de se douter que les maux ne provenaient pas que de ces engrais chimiques mais que l'utilisation de ceux-ci étaient la conséquence de décisions prises juste après... la Révolution française, durant la terreur.

Les bouleversements provoqués par cette dernière sur des pratiques culturales ancestrales ont des conséquences beaucoup plus graves que l'on imagine dans le cas de la culture de la vigne.



Au Moyen-âge, plantation des vignes issus d'une pépinière.

Avant cette révolution, ce sont les moines qui semaient la vigne et faisait évoluer les espèces à travers la reproduction sexuée. Il fallait de la patience pour travailler la vigne issue des pépins de raisin.

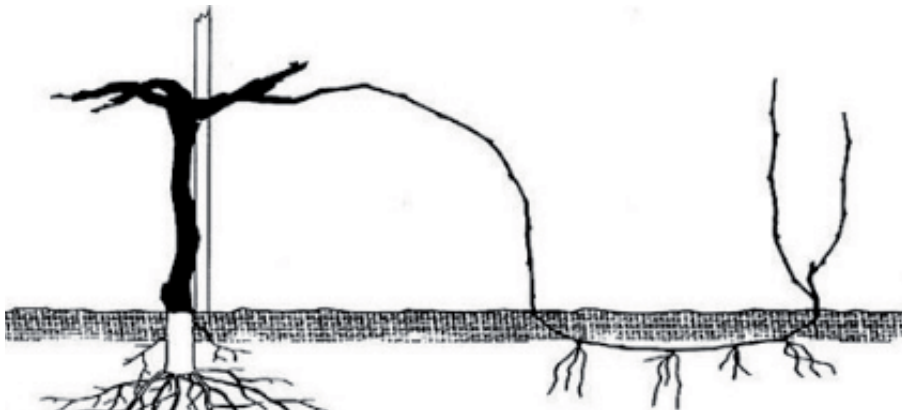
Les moines transmettaient aux vignerons des pieds de vignes issus de leur pépinière, qu'ils plantaient dans leur champ. Comme la pratique des moines prenaient du temps, le vigneron du XVIIe siècle appliquait déjà la technique du bouturage d'une façon certaine et qui a été décrite par Olivier de Serres dans son livre consacré au théâtre de l'agriculture. Le vigneron se doit de gagner sa vie. C'est pour des raisons économiques qu'il va planter des «crocètes»,

c'est-à-dire des boutures en provenance d'une vigne vigoureuse et donnant beaucoup de bons raisins. Olivier de Serres décrit dans son livre la manière de créer la «crocète» : « *Cueillir en la partie du cep au temps remarqués ci-devant (en ayant préalablement préparé la terre) : en y laissant du vieil bois, qui est celui de l'année précédente, quelques deux doigts (dont ils tirent leur nom, ressemblants à des crocs et maillets) et les tenants de la longueur du rameau ou sarment, sans en soigner rien, en attendant de les couper de la mesure requise, quand les employerés. En décours de lune (Période de temps comprise entre la pleine et la nouvelle lune) ; en beau-jour, non-pluvieux, neveux, bruineux, non trop-froid, ne venteux, cucillirés les crocètes pour aussitôt, ou gardées durant quelques jours, estre plantées* ». (8) En 1700, le vigneron plante par bouturage mais Olivier de Serres insiste aussi sur l'importance des moments où l'on plante (décours de la lune) mais aussi de l'importance du labourage du sol et de humus que l'on y insère pour enrichir le sol.

De nos jours, l'héritage de la Révolution est lourd à porter. Philippe Pacalet (9) affirme que « Le problème, c'est pas le sol, c'est la plante. » Selon ce dernier, « 1789 est la date butoir. La Révolution, en vidant les monastères, a stoppé la reproduction sexuée de la vigne ». Le matériel végétal de la vigne française daterait de cette époque, à partir de laquelle elle s'est reproduite de façon asexuée, essentiellement par marcottage (l'action d'enterrer, sans le détacher de la souche mère, un sarment qui produira des racines). Eternellement issue du même sang, la vigne s'en trouve affaiblie près d'un siècle plus tard lorsque surviennent les maladies. Oïdium en 1850, mildiou en 1878, avec la pire entre les deux : le phylloxéra, en 1863. « *On a tout arraché et replanté avec des porte-greffes américains* », Et le vignoble français est reparti.

(8) Olivier de Serres, *Le théâtre d'agriculture et le message des champs*, 1700, édition Actes Sud, 2011, page 294

(9) Philippe Pacalet, neveu de Marcel Lapierre, pionnier du beaujolais nature à Villié-Morgon (Rhône), il a 14 ans lorsque celui-ci fait sa première cuvée sans soufre. Entre vignes et vaches, il lui communiquera sa passion et son idée du vin, dans cette campagne beaujolaise où Philippe revient toutes les vacances. A 26 ans, Philippe Pacalet est engagé comme responsable du domaine Prieuré-Roch, chez Henri Roch et pratique la biodynamie. 10 ans plus tard, il



Marcottage d'une vigne

C'est la principale conséquence du phylloxéra : la généralisation du greffage et la fin de la vigne en franc de pied. «A l'époque, certains ont trouvé que les vins avaient moins de finesse, mais les débats ont fait long feu. Il n'y avait pas le choix : c'était le porte-greffe ou rien.» Et la reproduction asexuée - par les «bois» - s'est poursuivie avec l'apparition des clones (pieds de vigne génétiquement identiques issus d'une

seule souche mère) et des sélections massales (sélection des greffons sur les meilleurs pieds) qui, pour Philippe Pacalet, ne sont que du clonage dilué. «En sélectionnant les qualités d'une plante, on concentre aussi ses défauts», qui, avec l'âge, provoquent la dégénérescence. Celle-ci se traduit par une plus grande sensibilité aux maladies, combattues à grand renfort de chimie dans des vignes surnommées «Liebig», en hommage à ce grand chimiste allemand.

Longtemps, on a cru que les sols ainsi maltraités étaient en partie responsables de cette recrudescence des infections. D'où l'intérêt de la culture bio ou biodynamique, dont Philippe Pacalet a dû constater les limites. «En 1993, on avait fait tout comme disait Steiner [théoricien de la biodynamie]. Henry Roch a accepté d'aller jusqu'au bout. On a perdu la récolte. Pas parce qu'on avait mal travaillé, mais parce que la plante était affaiblie. Ce n'était pas un problème de sol, mais un problème d'appauvrissement génétique. Si vous avez un handicap, vous pouvez aller à la montagne, manger bio, c'est bien. Mais le handicap reste.» On constate une baisse de la fertilité et une mortalité plus précoce dans tous les vignobles. Pierre Overnoy (10) et Robert Plageoles (11) nous l'ont confirmé : la dégénérescence de la vigne est une réalité.



Vigne issue d'un pépin.

Que faire ? Abandonner les porte-greffes américains et revenir à la culture en franc de pied ? C'est un premier pas, mais qui ne rajeunit pas le matériel végétal. Pour y parvenir, il faut revenir à un mode de reproduction sexué, qui permet le brassage des génomes et la création de nouvelles lignées, quitte à perdre certains caractères du cépage, pour lui redonner vitalité et résistance aux maladies. Il y a deux manières d'y parvenir : semer des pépins de raisin comme les moines, procédé naturel mais long et fastidieux, ou faire appel aux techniques de la génétique, ce qui serait plus rapide mais plus risqué. «C'est un travail titanesque qui nécessitera des années. Je n'en verrai pas moi-même les résultats, mais il faut l'entreprendre car nous avons un train de retard.» Philippe Pacalet est formel. (12)

(10) Pierre Overnoy, né en 1937 est un viticulteur français, à la retraite, pionnier historique dans le domaine de l'élaboration de « vin naturel ». Né d'une famille de viticulteurs, son père avait commencé une sélection puis son frère et Pierre a continué marquant chaque année les pieds les plus beaux et les plus sains : Chardonnay à queue rouge, musqué, 4 à 5 espèces de Chardonnay.

(11) Robert Plageoles est tout à la fois vigneron en pays gallacois, historien et ampélographe (qui étudie la vigne et les cépages), a sauvé de l'oubli de l'ère post-phylloxéra et de la mainmise des sauvignon, gamay et autres syrah. Son domaine cultive des cépages anciens depuis deux cents ans donc plus ancien que le Phylloxéra. Convertie au bio en 2000, elle travaille avant tout à laisser «faire la nature».

(12) Article paru dans Le Monde le 28 août 2013, que je reproduis presque in extenso tant il est intéressant de noter un élément fondamental pour tous les vignobles de la Terre.



Quelques pieds de vigne de Sarragachies. Les pieds inconnus portent le nom de la ferme.

Pour en terminer avec cette histoire de pépin, il est à signaler que dans le Gers (Sud-Ouest) une vigne originelle existe encore. Il s'agit de la vigne de la ferme de Pédebernade à Sarragachies. Elle possède 600 pieds, sur 20 ares, sur 12 rangées sur le flan d'un coteau face aux Pyrénées. Cette vigne comporte une vingtaine de cépages dont 14 ont été identifiés comme étant pour la majorité, des cépages locaux. Les souches sont anciennes et non greffées, endémiques au piémont pyrénéen, certaines atteignant 150 à 200 ans. Elles sont donc antérieures à la crise du phylloxéra qui a détruit la quasi-totalité du vignoble français. Ce serait la nature très sablonneuse (13) des sols du coteau qui aurait permis que ces vignes soient

épargnées du Phylloxéra selon les analyses classiques des sols, mais si l'on compare à ce que dit Pacalet, il faut chercher les raisons dans le fait que les pieds de vigne proviennent directement de pépins plantés dans les temps anciens. Quoiqu'il en soit, ces vignes ne connaissent aucune maladie. Elles sont cultivées comme au XVIIIe siècle. La vigne témoigne de modes de culture disparus avec la crise du phylloxéra, comme la plantation en pieds doubles disposés en carré. Les ceps sont mélangés les uns aux autres, comme cela se pratiquait autrefois. Leur positionnement rappelle le travail qu'effectuaient à l'époque les attelages de bœufs. Ce mélange de pieds de vigne ne rappelle-t-il pas un principe de permaculture ?

Faut-il désespérer de la biodynamie ?

En lisant Philippe Pacalet, on pourrait se dire que la biodynamie n'est qu'un leurre et non pas la cerise sur le gâteau tel que l'on aurait pu se l'imaginer en ayant suivi le cours de biodynamie. Robert Plageoles, cité par Pacalet, dans le texte ci-dessus nous rassure quelque peu. Dans une interview parue dans le journal Libération (14). Il signale qu'il a acquis un territoire de 7 hectares où ses fils vont se tourner désormais vers la biodynamie qui prône le respect des cycles de la Terre et de la Lune en excluant la chimie lourde. Il déclare ainsi « *Je n'ai pas envie de laisser une terre de merde à mon petit-fils. Le terroir, c'est bien joli d'en parler, mais c'est encore mieux de le protéger si on veut faire des vins vivants* ».

Ainsi donc, il est intéressant de travailler les principes de biodynamie pour améliorer la qualité du sol comme nous l'avons vu dans nos cours. Quand le viticulteur se penche sur sa vigne, s'accroupi ou se met à genou pour travailler le pied, il s'agit comme le dit Richard Leroy dans « Les ignorants », « d'envisager le vin comme un lien puissant et mystérieux, entre la terre et l'homme ».



Envisager le vin comme un lien puissant et mystérieux entre la terre et l'homme.

(13) La vigne de Sarragachies a été inscrite au titre de monument historique en 2012. Bien que j'étais dans le Gers en août 2016, je n'ai pas eu l'honneur de m'approcher de cette vigne ancestrale, la famille s'engageant à accepter trois visites par an, pas plus. J'étais hors timing. Mais je compte y retourner un jour pour découvrir les différences entre cette vigne et celles de La Mazelle.

10 (14) Jacky Durand, « Domaine Plageoles : Autan en emporte le vin », Libération, Paris, 16/10/2015.

Se mettre à genoux devant la vigne n'est pas une soumission de l'homme face à la plante mais bien la reconnaissance que celle-ci « va nous donner à boire un vin qui parle de la terre à notre corps » (15). Quand on boit un vin, il s'agit de reconnaître « la proximité physique et donc mentale, du vigneron avec son travail » (16)

Depuis la nuit des temps, l'homme a su que le travail du sol lui incombait et que la terre, en retour, pouvait se montrer généreuse. Pour s'en assurer et réaliser l'importance que nos ancêtres accordaient à l'agriculture pour leur subsistance, il faut regarder les décors des poteries égyptiennes, les vases grecs, les gravures ou les fresques de palais florentins. Ces vestiges du passé témoignent d'un respect et d'une compréhension respectueuse de la terre dont il ne reste pas grand-chose aujourd'hui. (17)

Il faut donc travailler le sol, plus que jamais et la biodynamie va nous permettre de retrouver le sol d'il y a 10 ans. Nous avons eu l'impression de travailler durant ces 10 premières années de l'exploitation du vignoble de la Mazelle comme des destructeurs de sol où peu à peu, la biodiversité du début se faisait de plus en plus rare au fil des ans, sans comprendre réellement le pourquoi.

Au vu de la forte pente, il nous est impossible de passer avec un tracteur sous les rangs comme nous indique François Bouchet. Nous devrions tout biner à la main ce qui est aussi impossible au vu du temps imparti avec le statut de volontariat (18) qui prévaut dans le vignoble de La Mazelle.

Le fait de ne plus utiliser de désherbants chimiques nous oblige à arracher à la main les graminées. Par bonheur, nous nous rendons compte qu'elles ont des racines peu profondes et donc s'arrachent facilement. Le résultat donne un sol légèrement biné par l'action de l'arrachage. Nous avons commencé le travail avec une débroussailleuse manuelle classique mais nous l'avons arrêté momentanément au risque de blesser les pieds de vigne. Nous avons trouvé chez Biodynamie service, en France, une cloche protectrice mais nous devons encore être



La préparation 502 sur terrain plat...



sûr qu'elle s'adapte à notre débroussailleuse. Le travail de débroussaillage est un acte à prévoir quand on est débordé par le travail d'arrachage, mais nous pensons que cette dernière est plus utile pour l'aération du sol.

A défaut de pouvoir fabriquer nous-mêmes les préparations 500 à 507, nous les achèterons chez Jacques Paris, pour les répandre dans les bons moments préconisés par François Bouchet dans son livre, à partir de l'automne 2016. En même temps, nous devons résoudre une grosse difficulté : la pente de notre terre. En effet, la biodynamie semble si simple en terrain plat. Bien que les préparations soient dynamisées en temps et en heure, il ne suffit pas, dans notre cas, d'endosser des pulvérisateurs manuels, de descendre et de remonter le long des 57 lignes du vignoble.

(15) Davodeau page 28

(16) Davodeau page 102

(17) François Bouchet page 43

(18) Le fait d'avoir des bénévoles qui ne viennent que le week-end nous limite aussi dans l'utilisation du calendrier des semis. Nous essayerons d'utiliser ce dernier notamment dans le cas des pulvérisations des préparations.

Ce serait non seulement épuisant mais dangereux pour le viticulteur. Passer avec notre petit tracteur et le réservoir de pulvérisation ? Cela ne marcherait pas pour les 40 litres nécessaires pour un hectare. Notre réservoir doit contenir 200 litres pour un bon fonctionnement. Cela devrait alors m'inciter à visiter les vignobles en biodynamie qui travaillent sur de fortes pentes, comme en Alsace, par exemple.

Bien sûr, nous suivons aussi le principe de Rudolph Steiner : « *Il faut graduellement cesser d'employer l'engrais chimique, car il a toujours pour effet d'appauvrir progressivement la valeur nutritive des produits cultivés dans les champs qu'il a servi à fumer* ». Nous ne pouvons pas devenir vigneron en biodynamie du jour au lendemain. Il faut préparer la vigne petit à petit pour la renforcer dans sa résistance aux maladies en vue de diminuer graduellement aussi l'apport du chimique. C'est comme cela que nous imaginons faire passer la vigne vers plus de bio endéans les 5-6 ans en sachant que nous avons commencé au milieu de l'année 2015.

Et le vin ?

Le vigneron est probablement celui qui maîtrise le mieux toutes les phases par lequel passe son produit. Il plante la vigne, il la soigne, récolte ses fruits, les transforme lui-même, les met en bouteille et en assure même sa commercialisation. Les vendanges sont le résultat de deux ans de travail. La date des vendanges est décidée à La Mazelle par quelques critères dont celui de la présence de vendangeurs volontaires bénévoles et donc ce sera toujours un week-end. Cette contrainte étant connue, il est évident que nous choisissons aussi la date en fonction de la couleur de la peau, de la densité du jus (19), de la couleur des pépins qui doivent être le plus brun possible, de leur goût de plus en plus proche de la noisette, quand on les croque.

Le maître de chai se doit de rester humble aussi. Il sait que le plus gros travail est fait dans la vigne. L'on dit souvent que cela représente 80 % de la réussite du vin pour les 20 % restant pour le travail de vinification. Dans les 80 %, est inclus aussi le respect du calendrier lunaire, le travail du sol, etc. Dans le chai, il en va de même. Le jus de raisin issu de l'éraflage et du foulage sera, comme le vin en devenir, coupé de la terre mère (20) par des dalles en béton, des contenant en bois, en ciment ou en inox.



La cave-cathédrale du château de Romanin où Florian grâce à son hypersensibilité naturelle y a découvert des énergies très positives.

(19) La densité se mesure au réfractomètre qui permet de donner un indicateur large. Pour affiner l'analyse, on récoltera une centaine de grains dans le vignoble, pour les écraser dans un récipient. Il faut 250 ml de jus pressé et filtré, chauffé à 20°C pour connaître avec un densimètre et la table de Dujardin-Salleron, le degré potentiel d'alcool.

(20) Le château Romanin, en appellation Baux-de-Provence, a construit son chai avec les principes de la biodynamie où un puits relie le ciel à la terre, en son centre. C'est une véritable cathédrale souterraine qui a été construite et recouverte de terre végétalisée pour assurer une parfaite harmonie entre la culture des vignes et le travail en cave. Son emplacement a été choisi pour accompagner le rythme des planètes et selon les critères des compagnons bâtisseurs du Moyen Âge. Tout le site, production, vinification, élevage, a fait l'objet d'études pour bénéficier d'une influence ter-

« Dans le chai l'activité est fébrile, le processus de vinification commence. Le maître de chai se trouve seul face au jus en transformation par le processus de macération, de fermentation alcoolique, voire même de fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique qui donne plus de rondeur au vin). *«Le vin est un animal impétueux. Il chauffe. Il peut avoir des accès de fièvre. Moment unique de l'année, chaque année renouvelé, jamais identique. Chaque cuve est différente, ce n'est pas un seul être, c'est un troupeau qui prend vie dans la cave et s'y ébat.»* (21)

François Bouchet ne dit pas grand-chose de la biodynamie dans la cave. C'est un sujet rarement étudié. Si le vinificateur est imprégné du travail dans la vigne, il peut aisément travailler avec le calendrier lunaire. Mais d'autres pratiques existent comme le fait d'espacer les pigeages ou le faire à des moments bien déterminés, le lancement de la fermentation malolactique par hypnose et y jouer « la petite musique de nuit » de Mozart, proche du nombre d'or. Certains placent des cristaux de quartz, pour faire le lien entre le monde du visible et celui de l'invisible, sous les cuves, etc. Le vinificateur conscient de son rôle abandonnera les pratiques de ces 50 dernières années où certains grands crus de bordelais incorporent dans leur vin pas moins de 40 intrants. (22)



Le mou de Pinot noir après fermentation alcoolique avant le pressage

S'il existe des cahiers des charges (Demeter et Biodyvin) des vins bio-dynamiques pour encadrer l'emploi d'intrants œnologiques, les doses de soufre et préconiser un travail respectueux du vin, la pratique s'inscrit aussi dans un suivi des rythmes cosmiques, dans une gestion propre du soufre, dans des observations fines des phénomènes et dans la compréhension approfondie des règles œnologiques.

L'approche biodynamique de la vinification passe notamment par la bonne connaissance et utilisation des rythmes cosmiques. Effectivement ceux-ci vont générer des forces vives, remarquables dans le vin et pouvant permettre d'améliorer le travail réalisé en cave.

«Travailler sur le vin représente symboliquement ce que l'on fait sur le sol lors d'un binage. On l'ouvre vers les forces de la péri-phérie. De ce fait, la position des planètes dans le ciel au moment du travail va concentrer l'influence de celles-ci dans le vin.» (23)

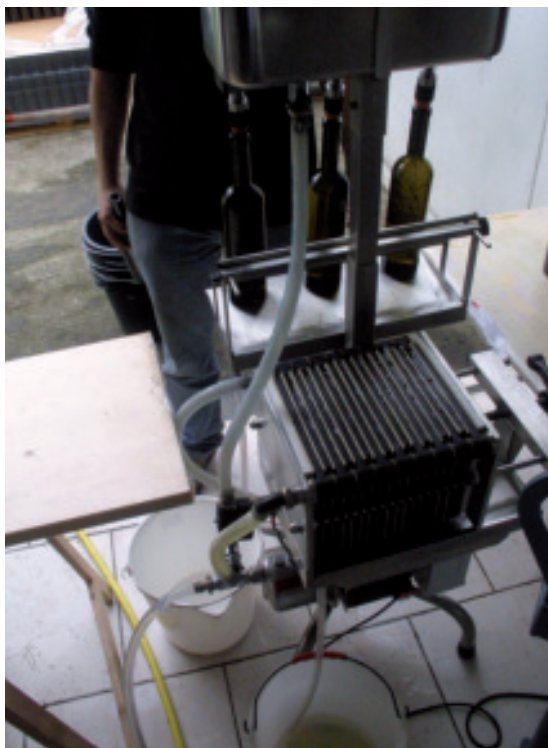
Dans son calendrier des semis, Maria Thun a déterminé les jours selon une qualification : fruit, fleur, racine et feuille, en fonction du positionnement de la lune devant les constellations dans le ciel. Chaque constellation est en rapport avec un élément : terre, eau, air et feu. Il s'avère que ces jours, s'ils sont très usités aux vignes, peuvent également pré-senter nombre d'applications à la cave. Depuis que je suis en formation en biodynamie, j'essaie de travailler en lien avec le calendrier lunaire dans le chai.

(21) François Bouchet, page 150.

(22) Nicolas Despaigne, *Carnet de vendanges*, Editions Féret, Bordeaux, 2006, page 188. L'auteur a fait passer son vignoble en biodynamie à partir de 2005. Par intrants on entend, le sulfite, le bois, des liqueurs œnologiques pour améliorer le goût, etc. A la Mazelle, on en met un maximum de sept.

(23) MABD (Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique), *Biodynamie et vinification*, fiche technique, Colmar.

Le choix du jour dépendra avant tout de l'évolution du vin et de ce que l'on attend de lui. Si le vin présente un caractère très réduit ou trop fermé, le soutirer en lune montante peut lui être bénéfique, et en jour fruit afin de l'ouvrir davantage. Un vin trop ouvert peut être soutiré en jour racine pour le recentrer un peu sur lui-même, le resserrer. La Lune descendante a un effet réducteur et resserre les vins. Lors des soutrages, nous avons eu des moments où le vins étaient plus fermé qu'à d'autres moments. Ceci explique probablement cela. A l'avenir, il faudra compter là-dessus aussi. Mieux que



La mise en bouteille artisanale et manuelle de La Mazelle.

cela, à partir du millésime 2016, nous noterons les caractéristiques du calendrier lunaire pour mieux comprendre l'évolution du vin.

Lors de la filtration, on essaiera de se limiter à une filtration très lâche afin de ne pas dénaturer le vin. Des filtrations sur plaques de cellulose grossière (KD3) seront pratiquées de préférence en lune descendante car l'activité des micro-organismes y est réduite.

La mise en bouteille est un moment important car c'est la dernière fois que le vigneron touchera son vin avant de le confier au futur consommateur ou au temps. Il importe donc de donner une dernière impulsion positive, selon l'objectif recherché. Préférer une lune descendante si on en a la possibilité, pour plus de stabilité. Le jour fruit reste le plus qualitatif. Il faut éviter les jours feuilles, trop liés à l'eau qui donneront un côté aqueux aux vins et moins de caractère. Pour certains, les jours fleurs peuvent tendre à apporter un peu de volatile (acide acétique) et moins de finesse et d'élégance.

«Le jour de la mise en bouteille peut être à l'opposé des jours choisis lors du soutirage pour équilibrer le vin et ne pas lui donner trop d'impulsion fruit ou racine. En général c'est décidé après dégustation et discussion avec l'équipe de cave. Dans tous les cas nous n'embouteillons qu'en jours fruits ou racines. Les jours feuilles donnent des vins trop marqués par l'eau et les jours fleurs favorisent l'acidité volatile.» (24)

Il est même recommandé de travailler en lien avec le coefficient des marées. Ainsi son calendrier s'invite de plus en plus dans les caves des biodynamistes. Les marées, liées aux cycles de la lune, ne sont que l'expression de l'empreinte de la Lune sur le monde de l'eau. C'est la lune qui met en mouvement les océans, elle a donc une influence dans les cuves, bien sûr dans une moindre mesure. Selon le coefficient des marées l'on peut lancer une fermentation, soutirer, mettre en bouteille, etc, comme on doit éviter d'autres pratiques comme le sulfitage... Il faut donc bien analyser ces différents facteurs qui peuvent avoir une influence sur le vin.

Dès le commencement de notre activité à La Mazelle, la quantité relativement importante de sulfite utilisé dans la vin nous a semblé indispensable parce qu'on se référait aux traités de vinification qui nous donnait des quantités très précises à injecter dans le moût dès les vendanges. (25) Actuellement Le chai de La Mazelle se trouve dans une phase de diminution drastique de l'utilisation du sulfite en descendant largement en dessous des normes bio. Toutefois, nous n'osons pas supprimer complètement le sulfite ayant une trop petite production et ayant eu des expériences négatives de dégustation sur d'autres vins en zéro sulfite.

(24) *Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet, Bourgogne.*

(25) *Marc De Brouwer, traité de vinification, Bruxelles, 1999. Ainsi que Pascal Ribéreau-Gayon, Le traité d'œnologie, Dunod-La Vigne, 2012, 2 tomes.*

Il est clair que nous sommes encore en période de recherche de ce côté-là aussi tant est que nous devons retrouver des méthodes plus naturelles de transformation des jus en vin. Les chercheurs en biodynamie parlent de plus en plus d'utilisation à dose homéopathique (3 gr) de granulé de cuivre pour lutter contre la réduction dans une cuve de 10 hl ; de nouvelles pratiques en termes d'oxygénation, d'utilisation différente du soufre ; de traitement avec la préparation 501 dans une cave qui possède trop de bactéries indésirables, etc.

Conclusions

Ainsi les réflexions vont bon train à La Mazelle en fonction aussi des spécificités du terroir. Appliquer la biodynamie sur un sol pendu à 45 % par endroit est une gageure. Il sera difficile de descendre avec un réservoir de 20 litres sur le dos et surtout de remonter la pente sans s'épuiser. Il faudra peut-être des trésors d'imagination pour rendre le travail moins harassant... Ce sont de beaux défis aussi. Ce qui est certain, c'est que le vin est aussi le reflet du vigneron. Ils sont liés intimement. Quand on goûte le vin, on entre directement dans son travail, son expérience, son jardin secret. Le maître de chai est un intrant, spirituel cette fois. Et lorsque l'on goûte le vin, non pas en analyste mais en vrai connaisseur, on devient capable de « ressentir » tout l'arrière-plan du produit, c'est-à-dire tout le travail intense qui a eu lieu tout au long du millésime, tant dans la vigne que dans le chai,

Dans le vignoble de La Mazelle, notre conversion bio a commencé dès le moment où j'ai expliqué à tous les volontaires que j'allais commencer une formation en biodynamie. Un gros déclic s'est opéré alors. Dès mars 2015, nous avons décidé de nous rapprocher du sol en n'employant plus de désherbant chimique. Et d'aucun qui cherchait à trouver un couvert végétal qui permet d'étouffer les hautes graminées qui s'insinuent dans les grappes et provoquent la pourriture acide de ces dernières, ont découvert que les fraisiers des bois repeuplent ces zones, petit à petit... Certes, il faudra du temps pour que les plantes rampantes prennent tout l'espace. Les volontaires se sont découverts un nouveau « métier » arracheur de graminées tout en commençant à observer de beaucoup plus près le paysage alentour des pieds de vigne. Ils se posent beaucoup plus de questions sur ce qui fait objet et paysage (26).

Sans le savoir, le volontaire recommence à penser à sa présence au milieu de la vigne, au milieu d'une biodiversité qui se recompose, sur un sol qui au fil du temps devenait de plus en plus dur... Chacun pense alors aux solutions pour le rendre plus meuble, plus souple. C'est ainsi que je parle des préparations 500 pour le sol à épandre après les vendanges. Et si je parle de dynamiser les 40 litres de bouse de corne, certains me demandent de les avertir pour que nous puissions faire cela ensemble. Et ce sera pareil avec la silice et les autres préparations au moment du printemps... La Mazelle a travaillé durant 10 ans en viticulture raisonnée... Elle en mettra un peu moins pour passer en bio avec des principes de biodynamie. C'est un bel enjeu, tant pour le sol de la vigne, que pour notre santé, que pour l'avenir de la planète.

Il reste donc un bémol. Si le travail du sol est très important comme du reste le renforcement de la plante. Il n'en reste pas moins que selon Pacalet nous sommes peut-être condamné à encore utiliser un peu de chimique pour ne pas perdre toute notre récolte tant nos pieds de vigne sont dégénérés (27). Il faudra peut-être penser aussi à gérer les plantations autrement en fonction du type de sol que nous possédons. N'est ce pas excitant de se dire que l'on pourrait essayer de retrouver des vieilles semences de Pinot noir que nous pourrions planter franc de pied, c'est-à-dire, sans le pied américain.

(26) Il serait intéressant d'approfondir cette question de l'observation et de la comparer à la phénoménologie de Merleau-Ponty. Ce dernier a beaucoup travaillé sur les écrits de Goethe.

(27) Un vigneron alsacien en biodynamie et certifié Demeter me disait que parfois, il fallait se résoudre à utiliser un peu de chimique quand la pression des maladies est trop forte. C'est cela, à contre-cœur, au risque de voir toute sa production réduite à néant. Et cela fait mal au portefeuille.

A ce moment-là, l'utilisation de la biodynamie prendra encore plus son sens où le cépage recommencera à se développer avec une reproduction sexuée. Le pied de vigne en «vitis vinifera» ou franc de pied, jouera pleinement son rôle de relais entre la terre et le ciel.

Une chose est sûre, je suis devenu moins ignorant. Et en fin de compte, Jean-Michel Florin avait raison de nous pousser à observer le cycle végétatif des plantes. C'est chose en partie faite. Ce travail est encore bien imparfait mais me pousse à aller plus avant. Les cours en biodynamie m'ont donné un sens encore plus aigu de l'observation quand je suis dans la vigne. Avant, je lui parlais mais je ne n'attendais pas à ses réponses. L'observation du sol, du pied, des coursons, des feuilles, du sens de la sève, de la couleur, de l'orientation de la vigne, sont autant de réponses à nos questions.

Et plus que cela encore Comme je sais que la biodynamie est le prolongement de l'Antroposophie et qu'elle étudie le lien qui unit l'homme, les plantes, les terres, les planètes et le cosmos tout entier, il me reste à intégrer tout cela dans ma vie de tous les jours, pour vivre avec plus de sagesse encore.

Avant de passer aux remerciements je tiens aussi à dire que durant cette année de formation, j'ai rencontré des personnes formidables avec des projets de toute nature. Cela a fait aussi évoluer mon projet personnel de m'installer dans un endroit sain, calme, dans une maison en bois, terre et paille, dans un jardin en permaculture et biodynamisé. A ces deux derniers mots, j'entend une réponse faite par un partenaire sénégalais, Gora Ndiaye (28) : les systèmes développés par l'agroécologie et la permaculture ne sont pas compatibles. Seule la biodynamie peut-être associée à l'agroécologie mais pas le reste. Mon but, à travers ce projet est de prouver que tous les systèmes sont complémentaires et qu'il est déjà temps de sortir des écoles de pensée... pour notre plus grand bien et bien sûr celui de la nature.

Encore une chose qui est peut-être le plus important, ceux qui m'ont fait découvrir la biodynamie (29) sont tous des gens de grande valeur sur le plan humain. Ils sont attentifs, respectueux, humbles. J'ai passé des moments formidables avec eux et je les en remercie.

(28) Gora Ndiaye est le fondateur des «Jardins de Kaydara» au nord du fleuve Sine Saloum au Sénégal. Un de ses jardins sera dans un proche avenir orienté vers la biodynamie. Ma première visite à cette ferme-école de 1 hectare, surface nécessaire pour nourrir une famille au sens large, date de juillet 2015. Le système développé pourrait être qualifié d'agroforesterie puisqu'il y a une association de cocotier, de plantes vivrières et d'élevage. C'est sur base de cette expérience qu'Asmae soutient le développement de la ferme-école de Ndoumboudj située à quelques kilomètres de Toubacouta, au sud du fleuve Sine Saloum. C'est dans ce cadre que Florian (avec sa formation en permaculture) et moi-même (avec celle de la biodynamie) nous allons travailler avec notre partenaire «Action Jeunesse & Environnement» sur l'intégration de toutes les tendances dans un climat subsaharien.

(29) Ce sont bien sûr les intervenants de ce cours organisé par Terre et Conscience, mais aussi des vigneron·nes biodynamiques de Loire, d'Alsace, de Bourgogne, de Provence et du Gers.