

BIEN BOIRE

PAR DANIEL BERGERON

DANIEL.BERGERON@CLEVISLAUZON.QC.CA

PROFESSEUR DE CHIMIE ORGANIQUE ET DE CHIMIE DU VIN AU CÉGEP DE LÉVIS-LAUZON  
TITULAIRE D'UNE MAÎTRISE EN CHIMIE ORGANIQUE

# LES VINS BIODYNAMIQUES : UNE RÉALITÉ MYTHIQUE?

Les éléments naturels qui nous entourent influencent notre environnement de différentes manières. Il est d'ailleurs connu que la lune agit sur les marées. Toutefois, lorsqu'elle est pleine, on lui attribue aussi des effets sur les êtres humains. Mythe ou réalité? De la même manière, peut-on affirmer que les constellations meublant le ciel régissent l'avenir de nos existences? L'être humain se pose ces questions depuis qu'il est apparu sur la Terre. Et les effets des éléments naturels sur l'Homme n'ont certes pas fini de susciter quelques réflexions...

Depuis quelque temps déjà, une nouvelle mode a fait son apparition dans le monde de la viticulture. La *biodynamie* ou culture biodynamique - c'est ainsi qu'on l'appelle - est d'ailleurs une mode qui s'est même étendue à l'élaboration et à la dégustation du vin et pour laquelle certains producteurs détiennent même une certification! Qu'en est-il toutefois de cette nouvelle façon de procéder? Sur quels préceptes cette nouvelle méthode repose-t-elle et qu'apporte-t-elle réellement au produit final?

Il est d'abord important de définir la culture biodynamique et de déterminer son origine. Cette méthode agricole particulière a pris naissance en 1924, à Koberwitz, à la suite d'une série de conférences du philosophe autrichien Rudolf Steiner. Dans les années 1930, on appelle officiellement cette méthode *agriculture biodynamique*. Il s'agit d'une agriculture d'abord biologique, c'est-à-dire une culture qui respecte



les cycles de vie et qui exclut l'utilisation d'engrais chimiques et de pesticides synthétiques, mais qui a pour particularité d'intensifier ou de dynamiser les échanges entre la plante et son environnement. La culture biodynamique vinicole consiste donc, entre autres choses, à optimiser les échanges entre le sol de la vigne et le ciel par l'entremise du cycle lunaire et de la position des planètes et des constellations. Toute cette gymnastique permettrait ultimement d'améliorer la qualité du raisin.

La tendance est si forte qu'on a même conçu et développé des préparations de compost biodynamique que l'on utilise pour

ce type de culture du raisin. Ces préparations, appelées *préparats*, renforceraient spécifiquement la vie souterraine de la vigne en favorisant l'échange entre ses racines et les nutriments du sol, ce qui influencerait positivement la qualité de la plante. L'un de ces préparats est la Bouse de Corne (préparation 500). On obtient ce préparat en introduisant de la bouse de vache de bonne qualité dans des cornes de vache, qu'on laisse ensuite fermenter dans le sol pendant la saison hivernale. Cette préparation biodynamique favoriserait l'activité microbienne et la formation d'humus en régularisant le pH. Beaucoup d'autres mélanges sont également utilisés dans ce type de culture...

## ÉVASION ET DÉCOUVERTES

En ce qui concerne les échanges entre le sol et le ciel, la considération du cycle lunaire occupe une place importante dans la culture biodynamique de la vigne, mais aussi dans la vinification et la dégustation des vins. Par exemple, une lune croissante favoriserait la vitalité de la plante tandis qu'une lune décroissante rehausserait les arômes et le goût du fruit. Un calendrier lunaire a donc été établi pour permettre de prédire les influences probables de cet astre sur la vigne et le vin. Il existe même une dénomination spécifique des journées en biodynamie. Ce sont les jours « fruit », « racine », « feuille » et « fleur ». Un jour « fruit » ou un jour « fleur », par exemple, seraient des journées idéales pour le soutirage, la filtration et l'embouteillage, et ce, en raison d'une lune descendante qui aurait pour effet de favoriser le resserrement et la préservation des arômes. Si ces étapes étaient effectuées pendant des jours « racine » ou « feuille », l'expression du produit final en serait diminuée. Il en va de même pour la dégustation. Selon le calendrier biodynamique, on devrait éviter de déguster durant les jours « racine » et les jours «

feuille », tandis qu'on devrait privilégier les jours « fleur » et « fruit » pour la dégustation de bonnes bouteilles. Ces deux derniers types de jours du calendrier biodynamique permettraient de mieux mettre en valeur le fruité ou le parfum du vin. À l'intérieur de ce calendrier se glissent toutefois quatre jours qui, chaque mois, sont considérés comme néfastes. On les appelle « nœuds lunaires ».

Alors, la culture biodynamique est-elle une pure invention de l'esprit ou une réalité empreinte de mysticisme? Personnellement, je suis d'avis que cette tendance n'influence pas vraiment la qualité du vin ou la dégustation de celui-ci. Je ne conseille, ni ne déconseille toutefois les vins obtenus par ces procédés. De toute manière, règle générale, je préfère me fier à la renommée du producteur pour recommander un vin, de même qu'à la qualité de la vigne et de la vinification, ainsi qu'au résultat final. Je me fie surtout au vin lui-même, peu importe le type de culture. Et vous, dégustez-vous votre prochain grand cru de la même manière la prochaine fois que vous vous

trouvez sous la voûte étoilée, un verre de vin à la main?

### **NOWAT, DUPÉRÉ BARRERA, CÔTES DE PROVENCE 2009, CODE SAQ : 10783096, 29,10 \$**

Ce vin produit par le couple franco-qubécois Dupéré-Barrera constitue une belle réussite encore une fois. Pour élaborer cette cuvée, les raisins ont été foulés aux pieds et le vin, embouteillé manuellement par gravité en lune descendante. Il observe ainsi certaines règles de la culture biodynamique. D'un rouge foncé légèrement violacé, ce vin dégage d'agréables parfums de bleuet, de mûre et de cassis rehaussés par un délicat boisé et une envoûtante touche de menthe. Lors de la mise en bouche, on note une agréable fraîcheur et une matière gourmande déjà accessible. Ensuite, le fruit explose littéralement et une pointe de réglisse s'y ajoute graduellement. La finale, longue et plaisante, donne le goût d'y retourner. Ce vin s'exprime adéquatement après une heure en carafe et s'accorde merveilleusement bien avec des côtes levées sur le barbecue; il devrait être servi à 17 °C. ☒