

BORDEAUX

SÉLECTION

10 adresses
incontournables
pour faire la fête

Les pionniers
du street art
s'emparent de
l'Institut culturel
Bernard Magrez

Lisa
Germaneau
femme
d'influence

RENCONTRE

Nouvelle
formule

FOOD

Le couteau,
tout un art...
bordelais!

MARGAUX

La biodynamie,
kézako?

BACALAN

Des endives
dans un
blockhaus

CULTURE

Bordeaux
et le 7^e art
la cinéphilie
dans la peau

La viticulture biodynamique, kézako ?

La viticulture biologique, on comprend grosso modo de quoi il s'agit. Certains domaines – parmi lesquels de prestigieux châteaux – pratiquent en plus la « biodynamie ». Un concept et une méthode beaucoup moins connus. Décryptage dans le Bordelais pour éclairer nos lanternes.

C'est une journée comme Alexandre Beaumont, directeur technique de Château Ferrière, grand cru classé de Margaux, les aime. Nous sommes au début de l'automne. Pendant qu'au chai ses équipes ont commencé les soutirages, le coq Balthazar, la mascotte de la propriété profite d'un énorme trou creusé au fond du jardin pour becqueter quelques vers de terre imprudents.

Aux côtés d'Alexandre, Nicolas Jamin, ingénieur agro, œnologue et consultant pour l'association Aquitaine Biodynamie, entouré de vigneron, de maraîchers mais aussi de négociants et de courtiers. Malgré la météo maussade, ils sont venus en nombre ce matin-là pour en savoir un peu plus sur les préceptes de la biodynamie appliqués à la vigne. Les propriétaires du château, Claire et Gonzague Lurton, détiennent à

ce jour la plus grande superficie de vignobles conduite en biodynamie de la région bordelaise. Ils sont adeptes depuis longtemps de méthodes plus respectueuses de l'environnement en pratiquant le bio, la biodynamie mais aussi l'agroécologie et l'agroforesterie. *« L'idée est de permettre à la terre et au sol d'être plus vivants. Nous souhaitons transmettre à nos enfants un vignoble sain. »*



Adaptée au changement climatique

Autour d'une longue table de travail improvisée pour l'occasion, une vingtaine de personnes remplissent à la main, avec ou sans gants, des cornes de vache avec de la bouse fraîchement collectée. Ces cornes seront ensuite revendues aux membres de l'association Aquitaine biodynamie ; des grands crus classés comme des petits domaines. « La bouse vient d'un troupeau de vaches élevées au pré, sans vermifuge, ni

antibiotique, non loin d'ici. C'est la partie la plus rock'n'roll de la pratique » s'amuse Nicolas en déposant au centre de la table des pelletées de fèces presque sèches. « Avec Alexandre, nous avons ramassé 4 masses hier qui nous permettront de fabriquer 800 à 900 cornes en une matinée. » Ces cornes sont ensuite enfouies dans le sol à environ un mètre de profondeur où elles passeront l'hiver pour n'être déterrées qu'après le solstice de printemps. Pendant ces 6 mois sous terre, la bouse va fermenter et se transformer en humus. Un or brun fondamental pour les biodynamistes car il permettrait de stimuler la vie du sol et l'enracinement des plantes. « Ces bouses de cornes sont utilisées de manière subtile, notamment dans des conditions de changement climatique » explique l'ingénieur agronome. « La bouse de corne agit comme un levain. Pulvériser de la bouse de corne sur le sol, l'hiver, lorsqu'il n'y a plus de feuilles, va stimuler les hormones responsables de son développement végétatif. La bouse de corne va aussi avoir tendance à favoriser l'accumulation de matières, ce qui est hyper intéressant en condition très sèche et chaude, comme cet été. »



500 et 501

À cette préparation incontournable de la biodynamie intitulée « 500 » s'ajoute la « 501 », une préparation à la silice de corne. « Nous allons maintenant déterrer 6 à 8 cornes de silice que nous avons préparées et enfouies au printemps dernier » poursuit Alexandre Beaumont. « C'est une préparation complémentaire composée de poudre de quartz broyée très finement mélangée à de l'eau. » Si la bouse de corne fait accumuler de la matière, la silice de corne renforce le végétal : initiation florale, allongement et durcissements des tissus. Pour Nicolas Jamin, utilisée après la véraison, « la silice de corne a

également un effet éthylène (favorise le mûrissement des raisins) et permet d'assouplir les tanins, de maintenir l'acidité et d'augmenter la synthèse d'arômes de fruits, de couleurs de tanins. » D'où l'importance de la pulvériser sur les plantes avant les vendanges, pour que le vin lui-même bénéficie de tous les bienfaits de la biodynamie. D'autres préparations plus classiques viennent compléter cette approche : élaborées à partir de plantes médicinales (achillée, camomille, ortie, chêne, pissenlit et valériane) ces recettes également utilisées en culture bio sont assez proches de nos tisanes de grand-mère. Mais la biodynamie ne

serait pas complète sans la prise en compte des rythmes naturels en lien avec le calendrier lunaire et la notion « d'organisme agricole ». « En biodynamie, les agriculteurs considèrent la ferme, les terres, comme un tout autosuffisant, incluant de la polyculture et de l'élevage. Ils travaillent à renforcer les interactions entre ses composantes : le sol, le végétal, l'animal et l'être humain » poursuit Nicolas Jamin. Dans son vocabulaire, des mots qu'on pensait réserver aux pratiques orientales : équilibre, énergie, harmonie, respect, ... « La biodynamie, c'est aussi respecter la plante, la contraindre le moins possible : tailler dans le sens de circulation de la

“En biodynamie, les agriculteurs considèrent la ferme, les terres, comme un tout autosuffisant, incluant de la polyculture et de l'élevage”



Alexandre Beaumont enterre les bouses de cornes fabriquées le jour même et déterre les cornes de Silice enterrées au printemps dernier.

W

La préparation "silice de corne" (501) doit être diluée dans l'eau et brassée énergiquement (dynamisée) durant une heure avant d'être pulvérisée.



"Cette année, malgré la sécheresse, nous avons parfois l'impression de marcher sur un tapis de mousse"

sève, ne pas la blesser, guider le végétal et ne pas le rogner, car cela revient à déboussole la plante et bloquerait son lien avec le cosmos d'où elle tire son énergie vitale. » L'agriculture biodynamique s'inspire des préceptes de Rudolf Steiner, philosophe autrichien mort en 1925. Charlatan pour les uns, visionnaire pour les autres, il a fondé l'anthroposophie qui place l'individu au cœur de la nature tout en considérant le monde comme mû par des forces spirituelles. « *Aucun de nous n'est anthroposophe et à Ferrière, les portes sont grandes ouvertes. Nous n'avons rien à cacher. On fait de la biodynamie alors que nous sommes des scientifiques à la base* » se défend Nicolas Jamin lorsqu'on l'interroge sur les préceptes de Steiner. « *Quasiment aucun des membres de l'association n'a lu*

Steiner. Nous sommes des agriculteurs pragmatiques qui utilisent des techniques qui nous paraissent intéressantes dans leurs résultats. Bio, agroécologie, couverts végétaux et biodynamie, c'est un tout et on en voit concrètement les transformations bénéfiques pour les sols aujourd'hui. Cette année par exemple, malgré la sécheresse, nous avons parfois l'impression de marcher sur un tapis de mousse. » Libre à chacun ensuite d'appliquer à la lettre ou non les conjonctures planétaires ou d'ajouter du soufre au moment de la vinification. « *En revanche le calendrier lunaire, c'est du bon sens paysan et de la physique pure* » ajoute Nicolas.



Château Ferrière est le 2^{ème} cru classé de 1855 certifié en bio en 2015 puis en biodynamie par Biodyvin en 2018.

Château Ferrière
33 bis rue de la Trémoille à Margaux