

"Chaque vigneron vit une biodynamie différente"

Par Baptiste CharbonnelFabien Humbert

Mis à jour le 26/01/2021 à 16:31



Au Mas de Libian, Hélène Thibon (ici avec Bambi) a fait le choix de la biodynamie il y a une vingtaine d'années.

Quand six vignerons racontent leur biodynamie, ils en dessinent des contours multiformes. Mais ils s'accordent sur un point : les résultats constatés confortent leur engagement.

Plus on creuse la [biodynamie](#), plus le terme semble fuyant. Écouter celles et ceux qui l'appliquent dans leurs vignes ne facilite pas la construction d'une définition simple. La vision qu'ils en donnent et les applications qu'ils décrivent sont si diverses que l'on se demande si parler de biodynamie au singulier n'est pas un contresens.

Chacun, avec son expérience et sa personnalité, y puise ce qui l'intéresse, respectant le principe d'autonomie, pilier de l'exploitation en biodynamie. Notons que la diversité de ces pratiques et de ces réflexions est peu compatible avec les accusations de dérive sectaire lancées par les adversaires de cette méthode.

Nous avons sollicité les témoignages de six vignerons, tous producteurs de vins de qualité : Hélène Thibon ([Mas de Libian](#), Rhône sud), Jean-Pierre Fleury ([Champagne Fleury](#), Aube), Stéphane Tissot ([Domaine André & Mireille Tissot](#), Jura), Jean-Dominique Vacheron ([Domaine Vacheron](#), Sancerre), Pierre Vincent ([Domaine Leflaive](#), Côte de Beaune) et Nicolas Raffy ([Mas Amiel](#), Roussillon).

La majorité d'entre eux ont suivi les enseignements de l'un des deux pontes français de la biodynamie, Pierre Masson (1944-2018) et François Bouchet (1932-2005). Jean-Dominique Vacheron reconnaît avoir puisé chez les deux. Et de fait, l'apprentissage de la biodynamie s'est répandu dans le vignoble français à partir d'un petit nombre de sources.

Il est assez cocasse d'entendre Hélène Thibon évoquer les illuminés qu'elle a croisés dans ce milieu, et de constater le grand écart entre Stéphane Tissot qui affirme n'être « *pas fana de Steiner* » alors que le pionnier champenois Jean-Pierre Fleury reste marqué par la lecture du fameux "Cours aux agriculteurs" qui, dit-il, lui a « *parlé immédiatement* ».

Vidéo du jour :

Chacun de nos témoins se rejoint au moment de faire le bilan : pratiquer la biodynamie favorise les échanges, nécessite plus de travail mais ne coûte pas forcément plus cher. Et surtout, cela donne des résultats dans les vignes, dans les vins, et dans le regard que chacun porte sur lui-même, qui donne à tous l'envie de poursuivre sur ce chemin.



- **Jean Pierre Fleury (Champagne Fleury à Courteron)**

Né en : 1946

Région : Champagne Situation : retraite active

1^{ère} certification : 1993

Label : Demeter puis Biodyvin (2004)

Superficie : 15 hectares de vignes
Bouteilles par an : 160 000 (dont 30 000 issues du négoce)
Salariés : 12

Définition

- **La biodynamie en trois mots ?**

Hélène Thibon : « La liberté, car il s'agit d'obtenir une exploitation autonome. Voilà pourquoi, en plus des vignes, nous avons sept hectares de terres vivrières, qui nous apportent de quoi nous nourrir, nous et nos animaux. Nous avons des chevaux pour travailler les sols, des poules, des oies, des abeilles... »

Nicolas Raffy : « Une approche sensitive et sensible qui s'appuie moins sur l'enchaînement des travaux de la vigne que sur les forces de vie, telluriques et cosmiques, qui interagissent. »

Jean-Dominique Vacheron : « Un équilibre de vie dans les sols et les vignes. Une pratique moderne, séparée de l'ésotérisme ou de la poésie qui me fatiguent un peu. »

Pierre Vincent : « Une philosophie, un art de vivre, le respect du vivant. Je suis dans une logique paysanne, hors dogme. »

Stéphane Tissot : « Je ne la vois pas comme un but, mais comme un moyen, pour progresser à la cave et permettre l'expression de mon terroir. »

Jean-Pierre Fleury : « La biodynamie met en résonance les éléments lourds de la terre avec l'air, la lumière et la chaleur. »

À l'origine

- **Comment est née votre envie de pratiquer la biodynamie ?**

Stéphane Tissot : « À travers des rencontres avec des vignerons en avance, Nicolas Joly, Nady Foucault et Mark Angeli dans la Loire, Marc Kreydenweiss et Olivier Humbrecht en Alsace, et le caviste Bruno Quenioux. Une fois en bio, j'ai commencé à faire du compost, des tisanes, à observer la lune, il ne restait plus que les préparats. »

Jean-Dominique Vacheron : « En échangeant avec des vignerons qui en avaient une vision pragmatique, avec de belles vignes. C'était très important pour moi. Les rencontres avec Lalou Bize-Leroy et Gaston Huet ont été déterminantes. »

Jean-Pierre Fleury : « Cela remonte peut-être à mon enfance, car je voulais être astronome. Peu après mon mariage en 1968, ma femme et moi avons lu *Printemps silencieux*, le livre de la biologiste marine Rachel Carson, qui parlait de l'impact des pesticides. Nous avons décidé de laisser une terre saine à nos enfants. À partir de 1970, nous n'avons plus pratiqué le désherbage chimique dans nos vignes. » ...

Pierre Vincent : « Au début des années 90, je suis parti d'un constat très simple : la plupart des grands domaines étaient en biodynamie, ce qui m'a donné envie de m'y intéresser. Par la

suite, j'ai travaillé au domaine de la Vougeraie, qui était en biodynamie. Et quand je suis arrivé au domaine Leflaive, en 2017, Anne-Claude Leflaive et Pierre Morey l'avaient déjà converti. Pierre m'a raconté qu'ils en avaient marre de la chimie, qu'il n'y avait plus de vie dans les sols. »

La biodynamie ? Une philosophie, un art de vivre ! Pierre Vincent (Domaine Leflaive)

Nicolas Raffy : « Beaucoup de questionnements et d'observations m'ont conduit à changer de paradigme, à placer mon regard différemment et à considérer la plante comme un être vivant. Nous avons envie et besoin d'être plus ancrés dans notre manière de travailler au quotidien. Nous cherchions un équilibre, pour régénérer nos vieilles vignes par exemple. »

Hélène Thibon : « J'ai eu des problèmes de déséquilibres des sols et des raisins, auxquels la bio ne répondait pas. Mon mari est revenu enthousiaste d'une formation au domaine Guillemot-Michel, à Clessé (Beaujolais). La qualité des vignes, des vins et des personnes rencontrées l'ont transfiguré. »

Formation

- **Comment avez-vous appris la biodynamie ?**

Nicolas Raffy : « Nous avons commencé au début des années 2000 avec François Bouchet. Je me suis aussi inspiré des écrits de Jean-Michel Florin, dont j'ai suivi des conférences. Et tout au long de ce cheminement, on s'est nourri des échanges avec d'autres vignerons : Thierry Germain, Jo Landron, Emmanuel Cazes ou Olivier Pithon. »

Jean-Dominique Vacheron : « À mon arrivée sur le domaine en 1997, nous avons fait appel à François Bouchet pour nous conseiller. À l'époque, il était un peu dans l'ésotérisme, et n'insistait pas assez sur les aspects pratiques. Ma première approche a donc été mitigée. Puis Pierre Masson nous a relancés. Et quand François Bouchet est revenu, les choses se sont mieux passées. »

Hélène Thibon : « Nous avons rencontré un premier conseiller perché, dont je préfère taire le nom, qui nous a fait perdre deux ans. À cause de lui, nous nous faisons une montagne de la biodynamie. Mais Pierre Masson, à qui nous avons fait appel ensuite, nous a tout de suite rassurés. C'est lui qui nous a formés. »

Jean-Pierre Fleury : « J'ai commencé en autodidacte, en lisant Steiner. Ce livre m'a tout de suite parlé. Puis, j'ai fait venir François Bouchet en 1989. Il m'a enseigné comment redonner de la vie au sol pour que la vigne gagne en résistance. Dès 1989, j'ai entamé la conversion d'une parcelle de trois hectares. »

Stéphane Tissot : « J'ai plus appris dans le relationnel qu'en potassant les bouquins. Je ne suis pas fana de Steiner. Il a mis en place des recettes qui sont très bien, mais on ne peut pas limiter la biodynamie à ces recettes. Nous avons fait des formations pendant deux ans avec Pierre Masson, qui nous a enseigné les bases. J'ai aussi beaucoup appris à travers le groupe Renaissance des Appellations, dans lequel je suis entré en 2002. J'y côtoyais Lalou Bize-Leroy, Leflaive, Deiss, Trapet, Giboulot... Un *casting* qui a beaucoup fait pour crédibiliser la biodynamie, en France et dans le monde entier. »

Pierre Vincent : « Lors de mes études en œnologie, il n'était pas question de biodynamie. J'ai suivi une formation avec Dominique Massenot et Pierre Masson. Je suis également sensible à l'approche paysanne du pédologue Yves Hérody. »

Embûches

- **Quelles principales difficultés avez-vous rencontrées ?**

Jean-Pierre Fleury : « En 1974, après avoir pulvérisé du purin d'ortie sur quatre rangs, j'ai vu la vigne se défeuiller. J'ai agi la fleur au fusil. Mon père, qui était un très bon vigneron, a eu peur que je mène au désastre ce qu'il avait construit. Il a été difficile de le convaincre. Mais François Bouchet a su le rassurer. Par exemple, il lui a parlé de poudrage à la chaux viticole pour lutter contre le botrytis. Or, mon père s'est souvenu d'une vigne qui n'avait jamais de pourriture grise et qui se trouvait près de fours à chaux. Il a compris que ce n'était pas une méthode farfelue. »

Stéphane Tissot : « Un jour, alors que je préparais une 501, un vigneron de l'ancienne génération avec qui je m'entends bien passe devant moi. En me voyant, il se met à rigoler et se signe. Cet épisode résume bien l'image que nous renvoyions. Et au début, nous avons observé une baisse de rendements. »

Jean-Dominique Vacheron : « Au départ, on nous a regardés un peu bizarrement. Comme on acceptait les maladies, nos vignes présentaient un peu de mildiou, rien de méchant. Malgré les conseils, nous avons surtout avancé par expérimentation, ce qui nous a conduits à faire quelques erreurs. Nous avons eu par exemple trois années de faibles rendements, mais nous avons réussi à redresser la barre. Aujourd'hui, nos rendements sont bons et réguliers. »

Nicolas Raffy : « Le plus dur est de créer une équipe au domaine autour de ce projet. Il faut parvenir à transmettre le message, à expliquer les notions philosophiques, les visions différentes des codes séquentiels classiques de la viticulture, et à créer la bonne ambiance. »

Hélène Thibon : « Nos parents n'avaient jamais cédé aux sirènes de la chimie, le gros du travail était donc déjà fait. Nos rendements ont augmenté, même lorsque nous avons repris des vignes qui étaient conduites en conventionnel. »

Pierre Vincent : « À partir du moment où les dirigeants d'une exploitation sont convaincus que la biodynamie est la voie à suivre, ça va tout seul. »



- **Nicolas Raffy (Mas Amiel à Maury)**

Né en : 1975

Région : Roussillon

Situation : directeur et vinificateur

Date de certification : 2020

Label : Biodyvin

Superficie : 157 hectares de vignes

Bouteilles par an : environ 400 000

Salariés : 21

Les résultats

- **Quelles améliorations avez-vous constatées en pratiquant la biodynamie à la vigne ?**

Jean-Dominique Vacheron : « Quand on passe à la biodynamie avec la volonté de faire bien et bon, on change beaucoup de paramètres à la fois. Il est donc difficile de faire la part des choses entre ce qui est apporté par la biodynamie ou par d'autres décisions. Ce que je peux dire, c'est que la vie des sols et la qualité des raisins s'en sont trouvées améliorées. »

Hélène Thibon : « Avec le travail du sol, nous obligeons les vignes qui ont de grosses racines fainéantes à descendre dans le sol, à capter les minéraux grâce à leurs petites radicelles. On ramène de la vie au sol, on l'aère, on lui apporte à manger. »

Pierre Vincent : « Les améliorations peuvent mettre très longtemps à se voir. Le domaine de la Vougeraie a débuté en 1999 et les premières réelles améliorations dans le vin ne se sont senties qu'à partir de 2005. »

Jean-Pierre Fleury : « La vigne est moins touffue, d'un vert plus lumineux, les grappes sont moins compactes, plus ouvertes à la lumière. J'ai constaté les bienfaits très vite sur une parcelle du lieu-dit Val Prune, dont un tiers des vignes était touché par la panachure. Il y avait de la dégénérescence et beaucoup de rameaux rabougris. La biodynamie a opéré un miracle : tout s'est débloqué en un an. »

Nicolas Raffy : « La biodynamie a apporté de l'équilibre au vignoble. Sur notre terroir venteux et sec, les plantes réagissaient très brutalement aux phénomènes de stress. Désormais, leurs réactions sont plus linéaires et apaisées. »

La vie du sol et la qualité du raisin s'améliorent. Stéphane Tissot (Domaine Tissot)

Stéphane Tissot : « La vie du sol et la qualité du raisin s'améliorent. J'ai remarqué que la vigne résistait mieux si elle passe tout de suite en biodynamie, sans l'étape du bio. L'enracinement est plus profond, la plante souffre moins. Au début, on utilise la 500T (préparat et compost), que certains rejettent, mais moi je trouve qu'elle enrichit la plante et le sol. »

- **Toutes les parcelles réagissent-elles de la même façon à la biodynamie ?**

Stéphane Tissot : « Non, les écarts sont importants entre sols calcaires, plus faciles à travailler, où les racines descendent en profondeur en suivant l'eau, et sols argileux, marqués par beaucoup de capillarité et dans lesquels les racines plongent moins. Sur ma parcelle argileuse La Mailloche, j'ai perdu beaucoup de pieds. C'est aussi une question d'énergie. Dans ma plus belle vigne, le Clos de la Tour de Curon, qui fait 72 ares, il y a une énergie d'enfer. Je n'ai jamais rogné la plante pour maintenir l'équilibre entre le ciel et la terre. Et il n'y a pas de pollution hertzienne. »

Jean-Dominique Vacheron : « Il faut s'adapter à chaque parcelle. Plus on avance en biodynamie, plus on s'aperçoit que chaque problème a son remède. »

Pierre Vincent : « Il y a un effet terroir, certaines parcelles réagissent plus vite que d'autres. Il faut aussi prendre en compte la vitalité du matériel végétal. S'il y a baisse de rendement, c'est souvent parce que la vigne est dégénérée, touchée par la virose, le court-noué. La biodynamie peut leur redonner de la vigueur. »

Nicolas Raffy : « Les réactions sont différentes en fonction du lieu et de l'humus. Les préparations peuvent aider les vieilles vignes un peu recroquevillées. La silice va les tirer vers la lumière, redresser les souches grâce à ces énergies. »

Dans la bouteille

- **La biodynamie a-t-elle changé le goût de vos vins ?**

Hélène Thibon : « Très vite, nous avons constaté une amélioration des équilibres, ce qui est notre grand défi dans le Sud. Cela relevait de la magie ! Au début, nous avions du mal à l'expliquer, nous avons pensé à un effet millésime. Mais cette amélioration s'est pérennisée d'année en année. On ne sait pas tout, on n'explique pas tout, on fait avec. »

Jean-Pierre Fleury : « En deux ans, on a vu la différence sur l'équilibre et le rapport sucre/acide. On n'a plus jamais chaptalisé. La complexité aromatique est plus intense. Et tout cela favorise la garde du champagne. Nous avons fêté 30 ans de biodynamie l'an dernier avec des champagnes de l'époque, on avait l'impression qu'ils avaient 10 ans ! C'est impressionnant. »

Jean-Dominique Vacheron : « Dire ce qui relève précisément de la biodynamie est délicat, mais nous constatons davantage de minéralité dans les vins et une belle acidité sphérique. Il a fallu s'adapter pour éviter qu'ils ne deviennent trop tendus. On vendange plus mûr, cela donne des vins plus frais. »

Pierre Vincent : « Les vins ont un meilleur équilibre au niveau de l'acidité et de la maturité phénolique. À la Vougeraie, les pinots noirs présentaient des peaux plus épaisses et des pépins très mûrs. Sans pour autant voir les degrés d'alcool monter trop haut. Au domaine Leflaive, les analyses des chardonnays ont montré de très bonnes acidités et de belles structures aromatiques. Mais travailler en biodynamie ne garantit pas de faire de grands vins. Certains sont très talentueux en viticulture, moins au chai. »

Nicolas Raffy : « Les vins sont de plus en plus précis, avec de plus en plus d'énergie. Ils ont du goût, le goût du lieu. La biodynamie amène du lien entre le vin et son lieu, c'est flagrant. Grâce à ces équilibres, on s'affranchit de la chirurgie esthétique, de l'œnologie moderne. Et pourtant, je suis œnologue ! »

Stéphane Tissot : « Je fais 35 vins différents. La biodynamie me permet d'avoir plus de matière, de fraîcheur, de finesse. Elle offre une matière première dans les raisins qui transcende le terroir. Même sur un savagnin oxydatif, qui appelle une vinification jurassienne rustique, j'atteins cette justesse. »

Croyance

- **Certains aspects de la biodynamie vous paraissent-ils ésotériques ?**

Jean-Dominique Vacheron : « Nous avons du mal à mettre en relation la viticulture et le discours sur les astres. Nous avons donc gardé les grands principes : diffuser les préparations à des moments précis par exemple. Certaines approches plus "pointues" nous intéressent moins. »

Hélène Thibon : « Il y a vraiment des gens perchés en biodynamie. Ce qui est compréhensible dans un mouvement marginal. Ce qui me gêne, c'est l'utilisation à toutes les sauces de l'expression "faire les choses en conscience". J'ai rencontré un vigneron qui expliquait que même lorsqu'on fait un enfant, il faut le faire "en conscience de l'enfant à naître et de ce qu'il va devenir". Sinon, il risque d'avoir des troubles. On peut tomber sur des illuminés. La biodynamie n'est ni une secte, ni une religion mais une méthode de travail agronomique ! L'essentiel, c'est que pratiquer la biodynamie ne fait de mal à personne, ni aux voisins ni à l'environnement. »

Pierre Vincent : « Je me classe dans le courant pragmatique, sans espace pour les dogmes. De nombreux nouveaux convertis sont convaincus que la biodynamie passe par les vins sans soufre, les vins "nature". Pour moi, ce sont deux choses différentes. Le but est de n'utiliser

aucun intrant de chimie de synthèse, mais ça doit rester viable. Au domaine Leflaive, nous n'avons pas peur de dire que nos rendements moyens sont de 45 hectolitres à l'hectare. »

Jean-Pierre Fleury : « À mes yeux, c'est une philosophie et non une croyance. Une démarche de pensée, et non un sentiment farfelu. Je vois la biodynamie comme un art scientifique pour la terre, mais nous n'en sommes qu'aux balbutiements de sa compréhension. L'astrophysique nous enseigne que nous sommes des poussières d'étoiles. Nous sommes en permanence en lien avec les influences très fines du Cosmos. Je pense qu'il y a peut-être là un chemin vers la compréhension de la biodynamie. »

Nicolas Raffy : « Bien sûr, il y a une partie de nos pratiques que nous ne pouvons pas expliquer. Je ne suis pas prisonnier de l'explication par la preuve concrète. Je suis davantage porté sur la sensation. Je ne sais pas s'il y a une explication scientifique à l'amour, pourtant nous en percevons les effets. Quand on écoute l'astrophysicien Aurélien Barrau, on remarque qu'il n'hésite pas à puiser dans des concepts philosophiques pour former des hypothèses. Et pourtant, c'est un brillant mathématicien. »

Stéphane Tissot : « Nous ne pouvons pas tout expliquer. Mais j'ai la certitude de ne pas faire de mal. Si ça nous fait plaisir de nous lever à 4 heures du matin pour préparer une 501, ça ne regarde que nous ! Nous ne savons pas tout non plus de l'effet placebo de l'homéopathie. J'ai une tante qui soigne très bien les brûlures, Ce n'est pas de la sorcellerie, c'est du concret, je peux en témoigner. »



- **Jean-Dominique Vacheron (Domaine Vacheron à Sancerre)**

Né en : 1972

Région : Centre-Loire

Situation : vigneron

Date de certification : 2006

Label : Biodyvin
Superficie : 49 hectares de vignes
Bouteilles par an : 350 000
Salariés : 20

Recommandations

- **Quels conseils donneriez-vous aux vignerons qui voudraient se lancer en biodynamie ?**

Nicolas Raffy : « Changer leur manière d’observer le vivant. Chercher le comment plutôt que le pourquoi. Chaque domaine pratique une biodynamie différente. En plus des préparations, on peut s’intéresser aux arbres et aux plantes et réfléchir à ce qu’ils peuvent apporter en termes d’équilibre. Par exemple, la valériane possède cette faculté de réchauffer. Chez moi, dans le Sud, ce n’est pas l’effet que je recherche. J’ai plutôt besoin de rafraîchir, avec de l’achillée millefeuille ou de la matricaire camomille. Je dirai aussi à ce vigneron : “N’aie crainte, c’est un cheminement et une chance de faire corps avec le lieu, de remettre l’humain dans son champ”. »

Stéphane Tissot : « Faire ce que l’on a envie de faire. Je suis pour le maximum de vigne et d’agriculture sur ce mode. Ne pas utiliser de produits chimiques devrait être une obligation pour faire de la qualité. »

Jean-Pierre Fleury : « N’hésitez pas à suivre des formations, notamment auprès du Mouvement de l’agriculture bio-dynamique (MABD), à Colmar. Pratiquez des essais sur une petite surface afin de voir et mesurer les résultats. Il faut y aller prudemment. Les parcelles désherbées chimiquement pendant vingt ans vont connaître des baisses de rendement. Quand on passe la charrue, on sectionne les racines superficielles, il faut donc du temps à la vigne pour refaire des racines en profondeur. En Champagne, on a balancé des tas de produits chimiques de synthèse dans le vignoble. Ils ont totalement anéanti la vie microbienne qui structure le sol et donne la respiration terre-ciel. »

Hélène Thibon : « Nous aidons des jeunes vignerons à s’installer. Nous leur prêtons nos chais, nos chevaux. Nous leur conseillons d’éviter les illuminés, et nous leur prouvons que la biodynamie, ça marche ! »

Jean-Dominique Vacheron : « Au-delà des formations et des stages, le plus intéressant c’est d’aller voir le vigneron dont vous appréciez le vin produit en biodynamie et d’apprendre avec lui. La rencontre fait réfléchir, on ne peut pas s’en passer. »



> Les deux sœurs Catherine (à g.) et Hélène Thibon travaillent ensemble au Mas de Libian.

- **Hélène Thibon (Mas de Libian à Saint-Marcel-d'Ardèche)**

Née en : 1974

Région : Vallée du Rhône sud

Situation : vigneronne

Date de certification : 2005

Label : Demeter

Superficie : 25 hectares de vignes

Bouteilles par an : en moyenne 125 000

Salariés : 3

Modernité

- **La biodynamie vous semble-t-elle adaptée aux enjeux actuels : bilan carbone, énergies renouvelables, réchauffement climatique, droit des travailleurs... ?**

Stéphane Tissot : « Il faut deux fois plus de main-d'œuvre en biodynamie qu'en conventionnel. Chaque fois que trois hectares sont convertis en bio ou biodynamie, c'est un emploi qui se crée. Il faut payer des salaires corrects pour que les gens aient envie de rester. Dans le futur, il faudra qu'on travaille en été avec des plantes qui vont nous apporter de la fraîcheur et rafraîchir le raisin pour avoir moins d'alcool : la menthe, l'eucalyptus, les conifères... Ce ne sont pas des recettes de biodynamie, mais on y pense. Mon frère Olivier fait de la phytothérapie et de l'herboristerie. Nous faisons des essais avec des huiles essentielles. »

Pierre Vincent : « La biodynamie peut répondre à de nombreuses questions. Par exemple, une meilleure acidité dans les vins est importante contre le réchauffement climatique. Par

rapport au bilan carbone, on développe un couvert végétal en hiver pour avoir un engrais vert au printemps. On cherche des tracteurs moins gourmands en gasoil. Cela passe aussi par la rénovation des cuveries. Leflaive a construit en 2011 la cave de l'œuf. Biodynamique, biosourcée, elle se climatise elle-même naturellement. Il y fait en permanence entre 10° C et 14° C. »

Attention, la biodynamie n'est pas un remède universel ! Jean-Dominique Vacheron (Domaine Vacheron)

Jean-Dominique Vacheron : « Elle est en perpétuelle évolution. On découvre de nouvelles pratiques. C'est l'intérêt de faire partie d'un groupe comme Biodyvin, cela favorise les échanges. On apprend aussi d'autres influences, comme la permaculture. Il faut chercher à baisser le bilan carbone, à traiter les résidus... Mais attention : la biodynamie n'est pas un remède universel. »

Hélène Thibon : « La biodynamie n'a pas réponse à tout. D'ailleurs, en plus de Pierre Masson, nous avons suivi les conseils du pédologue Yves Hérody. Ceux qui sont en biodynamie par conviction sont hyper impliqués en matière environnementale, ils ne vont pas acheter des voitures qui pompent 18 litres de carburant aux 100 kilomètres. »

Jean-Pierre Fleury : « Concernant le droit des travailleurs, il est vrai que les horaires sont spéciaux. On travaille parfois la nuit. Il faut récompenser la préparation de silice très tôt le matin, en prévoyant par exemple une participation aux bénéfices de l'entreprise. C'est le cas chez moi. »

Nicolas Raffy : « On essaie de prendre soin du vivant comme du lien social. Les vendanges sont faites à la main, j'ai besoin d'une équipe d'environ 80 personnes. Cela permet à des gens de vivre sur ce territoire. »



- **Stéphane Tissot (Domaine André et Mireille Tissot à Montigny-lès-Arsures)**

Né en : 1970

Région : Jura

Situation : vigneron

Date de certification : 2005

Label : Biodyvin

Superficie : 50 hectares de vignes (dont 10 en location)

Bouteilles par an : 150 000

Salariés : 32

Machines

- **Quelle place la biodynamie laisse-t-elle à la technologie et aux machines ?**

Jean-Dominique Vacheron : « Pour moi les machines à vendanger devraient être proscrites. »

Hélène Thibon : « Nous avons des machines, mais aussi des chevaux pour travailler la terre. Dans son cahier des charges, Demeter ne devrait pas accepter la machine à vendanger. »

Jean-Pierre Fleury : « Récemment, nous sommes allés voir un tracteur électrique, mais il faut encore l'améliorer pour l'adapter aux vignes étroites de Champagne. On essaie d'avoir les tracteurs les plus légers possible pour ne pas tasser le sol. »

Demeter ne devrait pas accepter la machine à vendanger. Hélène Thibon (Mas de Libian)

Pierre Vincent : « La mécanisation est très compliquée en Bourgogne en raison de la densité des vignes. Mais on ne refuse pas le progrès, on utilise des machines, mais aussi des chevaux, pour labourer des Grands crus. Nous essayons de développer avec le Groupement d'étude et de suivi des terroirs (GEST) des tracteurs moins lourds pour moins tasser les sols. »

Stéphane Tissot : « Depuis quelques années, les disques émotteurs permettent de retourner le cavaillon avec un moteur peu puissant. Mais je ne suis pas pour mécaniser à outrance la biodynamie. Faire à la main laisse un plus grand rôle à l'influence humaine. »

Bilan

- **La biodynamie rend-elle votre travail plus difficile ? Et coûte-t-elle plus cher ?**

Nicolas Raffy : « Ça ne coûte pas plus cher que le bio ou le conventionnel, mais c'est chronophage. Il faut le voir comme un tout, c'est bénéfique pour le lieu, la plante, le vin et l'aspect social. La biodynamie permet de créer des partenariats locaux. Nous travaillons par exemple avec un berger qui fait pâturer ses moutons dans nos vieilles vignes au carré. »

Hélène Thibon : « Nous avons peut-être investi 200 euros pour acheter le dynamiseur. Le reste, nous l'avons bricolé. Quand je reçois des stagiaires, je leur montre qu'on peut baisser les traitements, que ça coûte moins cher en intrants et qu'ils ne risquent pas de tomber malades. Même s'il est vrai que cela nécessite plus de main-d'œuvre et plus de travail. »

Pierre Vincent : « Certes, la main-d'œuvre peut coûter plus cher, mais on ne dépense quasiment rien en produits. On ne met que du cuivre, du soufre et des tisanes de plantes. »

Jean-Pierre Fleury : « C'est plus difficile, mais c'est aussi plus passionnant. Il faut être prêt à y consacrer du temps. Je suis le rythme du calendrier planétaire pour être prêt en permanence à passer une préparation à 5 heures du matin, car l'effet varie beaucoup en fonction de la position de la lune. Il est très satisfaisant de renouer avec l'idée que je me fais des vraies valeurs du vigneron : observer, expérimenter, respecter l'environnement. »

Jean-Dominique Vacheron : « La mise en place demande beaucoup de travail. Un peu d'investissements aussi : un dynamiseur, un système de fabrication de tisanes, des appareils de traitement adaptés... Cela demande plus de personnel, mais on y gagne car les vignes sont plus belles et les vins meilleurs. Mais on utilise moins d'intrants. »

Sensations

- **Quel moment de l'année ou quel geste préférez-vous ?**

Jean-Pierre Fleury : « J'aime passer la préparation 501, la silice de corne. C'est une énergie inimaginable. Dans le domaine de la haute technologie, on dope le silicium et on l'enferme dans une puce, son énergie permet 1 000 milliards d'infos à la seconde. En biodynamie, en réduisant les cristaux de roche en farine, on libère l'énergie du silicium. En diluant seulement deux à quatre grammes dans 40 à 50 litres d'eau à l'hectare, on améliore la photosynthèse. On en voit tout de suite les effets sur la qualité du raisin. »

Stéphane Tissot : « La 501 c'est la plus sympa, au lever du soleil, un joli moment, avec parfois du brouillard. Un de mes gars dit toujours que si on ne prend pas le casse-croûte après, ça ne marche pas. J'en reviens toujours à l'humain, c'est primordial. Pour faire du bon vin, il faut un bon terroir, passer en bio ou en biodynamie, limiter la pollution hertzienne et être attentif à l'influence humaine. »

C'est plus difficile, mais c'est aussi plus passionnant. Jean-Pierre Fleury (Champagne Fleury)

Jean-Vacheron Vacheron : « Il y a deux moments que j'apprécie particulièrement. Au sortir de l'hiver lorsqu'on passe le compost de bouse MT (Maria Thun, ndlr). C'est le premier passage de l'année, on commence à avoir un premier ressenti sur les vignes. Et le second moment, c'est quand on diffuse une 500 urticae (préparation 500 additionnée d'une infusion prolongée d'orties, ndlr) sur les vignes qui sont un peu jaunes à cause des sols très calcaires. Cela leur redonne tout de suite des teintes vertes et de l'éclat. »

Hélène Thibon : « J'adore concocter mes infusions. Je les fais au printemps, je les surveille comme le lait sur le feu. Cela me permet de prendre un peu de repos, de lire un livre en attendant que ce soit prêt. »

Pierre Vincent : « Le moment que je préfère reste les vendanges. C'est le plus passionnant et le plus stressant aussi. La biodynamie peut entrer en jeu. Si le temps le permet, nous essayons de récolter au bon moment vis-à-vis du calendrier lunaire. »



- **Pierre Vincent (Domaine Leflaive à Puligny-Montrachet)**

Né en : 1974

Région : Côte de Beaune

Situation : directeur général

Date de certification : 1994

Label : Biodyvin

Superficie : 25 hectares de vignes

Bouteilles par an : 120 000

Salariés : 20