



PRESS FOCUS
AVRIL 2025

LUXE, ART & VOLUPTÉS

ONIRIQ

Forbes

BIODYNAMIE, LA FINE FLEUR DU VIN

par Romain Rosso

LUXE, ART & VOLUPTÉS

ONIRIQ

N° 10 / HIVER 2024

LUXE | LE PETIT JARDIN DE THOMAS DUTRONC • **ART** | LES NUITS AU MUSÉE •
VOLUPTÉS | CHAMPAGNES EXCEPTIONNELS MAIS CONFIDENTIELS | + TADDEÏ, WIZMAN, LUMBROSO...



Monica
BELLISSIMA
Bellucci



PRESS FOCUS
AVRIL 2025

LUXE, ART & VOLUPTÉS

ONIRIQ

Forbes

BIODYNAMIE, LA FINE FLEUR DU VIN

par Romain Rosso

Vins

Texte : Romain Rosso

BIODYNAMIE, *la fine fleur du vin*

CETTE PRATIQUE CULTURALE SUIT LE CALENDRIER LUNAIRE ET UTILISE DES PRÉPARATIONS DE PLANTES POUR ENRICHIR LE SOL. UN BRIN MYSTÉRIEUSE, ELLE SÉDUIT POURTANT DE PLUS EN PLUS DE VIGNERONS, SOUVENT LES MEILLEURS.

166

Dans le cellier de la maison Leclerc Briant, à Épernay, en Champagne, de curieux contenants voisinent avec les barriques en chêne traditionnelles. Trois petits fûts en forme d'œuf, confectionnés en terre, en bois et en grès, sont couchés les uns à côté des autres. Et puis, il y a une mini-cuve baptisée « Goldorak », unique au monde, tapissée de quatre microns d'or à l'intérieur. « Parce que l'or est le symbole du soleil et de la transformation alchimique du raisin en vin. Nous développons ces contenants non pour le plaisir, mais pour des raisons liées aux résonances des matériaux avec le vivant : la terre cuite, c'est pour aller chercher le tellurisme, l'or pour le cosmique et le chêne fait la connexion entre les deux, comme dans la forêt. »



PRESS FOCUS
AVRIL 2025

LUXE, ART & VOLUPTÉS

ONIRIQ

Forbes

BIODYNAMIE, LA FINE FLEUR DU VIN

par Romain Rosso

Hervé Jestin, œnologue des champagnes Leclerc Briant, cherche à faire bouger les lignes à la vigne comme au chai.

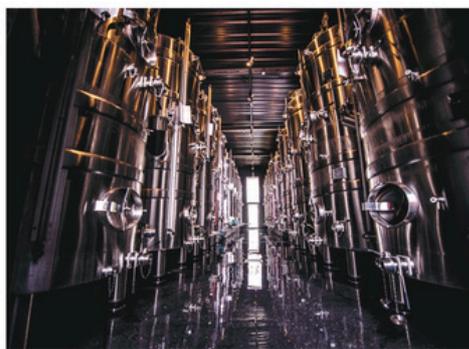
JAMAIS AVANT LE SOLSTICE D'ÉTÉ

Ainsi parle Hervé Jestin, regard bienveillant et enthousiasme communicatif. Le chef de cave de cette maison fondée en 1872 est l'un des pionniers de la biodynamie en champagne, au chai et pas seulement à la vigne. Depuis une trentaine d'années, il cherche à faire bouger les lignes en matière de vinification et d'élevage. Son idée, outre fabriquer un vin le plus naturel qui soit, est de lui apporter le maximum d'énergies, qu'il mesure avec une antenne de Lecher, un détecteur d'ondes vibratoires. Le vin, ainsi, n'est jamais mis en bouteille avant le solstice d'été, au moment où fleurit la vigne. Les cuves de fermentation sont construites selon le principe de l'architecture sacrée et toutes sont reliées à la terre pour éviter l'électricité statique qui ferait perdre la tête aux levures. « *La fermentation se ferait alors dans le mauvais sens.* » Sa vision peut paraître déroutante, un brin magique. L'œnologue est pourtant scientifique de formation, et les champagnes qu'il conçoit sont de grands vins purs et délicieux, parmi les meilleurs.

Biodynamie, le mot est lâché. Il a été inventé en 1924 par Rudolf Steiner, un philosophe autrichien versé dans l'occultisme, convaincu de l'influence des forces telluriques, venant du sous-sol, et cosmiques, venant de la lune et des planètes, sur l'équilibre des plantes. Une approche qui suscite à la fois curiosité, admiration, incompréhension, voire controverse – rien ne prouve scientifiquement l'influence des astres, par exemple. Que les vigneron croient ou non à ses théories, le fait est que cette pratique culturelle, à contre-courant du productivisme, se développe dans les vignobles, notamment dans les plus grandes maisons dont on ne peut pas dire qu'elles soient dirigées par des fantaisistes. Qui sait que la Romanée-Conti en Bourgogne, Louis Roederer en Champagne, Michel Chapoutier dans le Rhône ou encore les châteaux Pontet-Caner, Palmer et bientôt Yquem dans le Bordelais sont en biodynamie ?

INFLUENCES ASTRALES

Bio, biodynamique, nature, il est souvent difficile pour le non-initié de faire le tri. La biodynamie va plus loin que la simple culture biologique par la prise en compte





PRESS FOCUS
AVRIL 2025

LUXE, ART & VOLUPTÉS

ONIRIQ

Forbes

BIODYNAMIE, LA FINE FLEUR DU VIN

par Romain Rosso

[VOLUPTÉS]



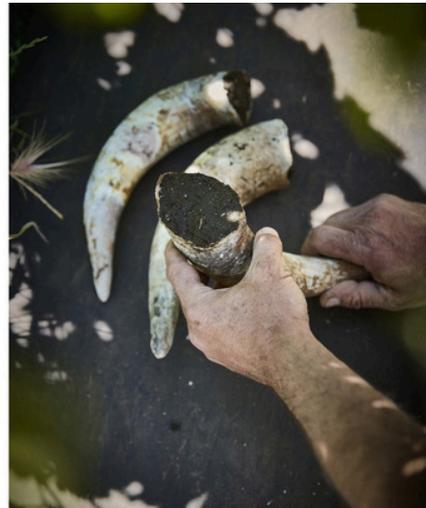
La vigne, élément d'un organisme complexe intégrant la terre, les oiseaux, les animaux... Ici, à la Coulée de Serrant.



168

des influences astrales, du rythme de la nature et l'utilisation de préparations visant à enrichir le sol et à revitaliser le végétal, ce qui permet à ce dernier d'affronter les maladies naturellement plutôt que d'être soigné avec des pesticides. « *Le bio laisse la vie s'exprimer, la biodynamie l'aide à s'exprimer* », résume Nicolas Joly, l'un des précurseurs en France dans les années 1980, à la tête de la Coulée de Serrant, un grand clos somptueux où l'on fait du vin depuis plus de neuf cents ans. Et de poursuivre : « *Nous cherchons à comprendre le système invisible de création de la plante. Nos préparations créent des liens avec chacune des forces, entre "attraction solaire" et "gravité", qui vont convertir le bourgeon en raisin. C'est cela, la grande spécificité de la biodynamie : agir au moment où l'énergie devient matière.* »

En réalité, il n'existe pas à proprement parler de vin biodynamique ; ce sont les raisins que l'on « dynamise » à l'aide de potions vaporisées à dose homéopathique dans les vignes. La plus emblématique est la « préparation 500 » : on enterre pendant l'hiver une corne de vache remplie de bouse dont le compost sera, au printemps, dilué dans l'eau et dynamisée dans un vortex, avant d'être épandu. Sacrée pour les hindous, la vache l'est aussi pour Rudolf Steiner. « *C'est un animal ancré sur sa terre, capable de vivre dans un milieu restreint sans l'épuiser, ex-*



En haut : la « préparation 500 », à base de bouse enterrée dans une corne de vache
En bas : Thomas Duroux, directeur général de Château Palmer



plique Olivier Humbrecht, du domaine Zind-Humbrecht en Alsace, ex-président de Biodyvin, syndicat qui délivre un label aux vignerons biodynamiques. *Le système de digestion de la vache est tellement perfectionné que ce qu'elle rejette fertilise le lieu où elle mange. La corne, partie la plus nerveuse et dirigée vers le ciel, est, selon Steiner, la traduction de la conscience de l'animal. C'est peut-être un peu ésotérique, et je ne sais pas toujours expliquer pourquoi, mais les résultats sont là : cela renforce la vie souterraine, les racines sont plus allongées, plus denses et mieux réparties.* » Quant à la « préparation 501 », à base de silice de corne, elle aide au développement des feuilles, à l'équilibre de la fleur et à l'énergie nécessaire à une bonne et belle fructification. À ces préparations s'ajoutent des tisanes à base d'achillée, de camomille, d'ortie, de prêle, de pissenlit ou d'écorce de chêne.



PRESS FOCUS
AVRIL 2025

LUXE, ART & VOLUPTÉS

ONIRIQ

Forbes

BIODYNAMIE, LA FINE FLEUR DU VIN

par Romain Rosso



Paul Zinetti, au clos des Épeneaux du domaine Comte Armand



« Au départ, je n'y comprenais rien », avoue Thomas Duroux, directeur général de Château Palmer, troisième cru classé de margaux. Par curiosité, il a d'abord effectué une longue série de tests. « Au bout de deux ans, le constat s'est imposé : sur les parcelles en biodynamie, le vin avait quelque chose en plus, une définition, une pureté, une identité inédites. En bon ingénieur agronome, je voyais jusqu'alors la vigne comme un outil, comme des plantes que l'on devait réguler, pour l'amener à produire du raisin. La vision holistique change cette compréhension : elle voit la vigne comme un élément d'un organisme complexe où l'harmonie entre tout ce qui le compose est source de bonne santé. Cela intègre les insectes, les arbres, les animaux... » Depuis, Thomas Duroux regarde autrement la vie des sols, installe des brebis pour entretenir la couverture végétale, produit son propre compost... avant de convertir tout le vignoble de Palmer.

Il existe autant de pratiques biodynamiques que de vigneronnes, et c'est ce qui rend ce procédé unique et riche. Pour Caroline Frey, œnologue au château La Lagune, prestigieux cru de haut-médoc, la biodynamie se vit de manière pragmatique : « Chaque vigneron l'adapte à sa manière. C'est une méthode parmi d'autres. Utiliser des tisanes, par exemple, qui sont d'ailleurs parfaitement inoffensives. Ce qui m'intéresse avant tout, c'est d'élaborer les meilleurs raisins possible. Et pour cela, la préservation et la vitalité des sols sont essentielles. La biodynamie fait partie des méthodes allant dans ce sens. » Quant à Paul

« Nos vins expriment l'originalité des forces secrètes qui donnent vie à un lieu. »

Zinetti, du domaine Comte Armand qui produit le clos des Épeneaux à Pommard, il la pratique mais sans être certifié, pour garder une forme de liberté. « Il faut se poser les bonnes questions, dit-il. Est-ce qu'il y a un résultat probant sur le végétal et la microbiologie des sols ? Moi, j'en suis convaincu. Il suffit de regarder la couleur de la feuille. Les équilibres dans les sols se retrouvent dans les raisins, donc dans les vins. »

La biodynamie a-t-elle un goût ? Non, mais si les sols sont plus vivants, les vins le sont aussi. Plus « vibrants », plus « purs », plus « équilibrés », plus « frais »... « Nos vins expriment l'originalité des forces secrètes qui donnent vie à un lieu, ce que j'appelle la vérité du goût », philosophe Nicolas Joly. « On dit qu'ils sont "de lieu" car ils retranscrivent au plus près l'expression d'un terroir, ils ne ressemblent pas à celui du voisin », explique Arnaud Fatôme, chef sommelier du restaurant Saint-James à Paris, dont la carte possède 1435 références, la plupart en bio et biodynamie. Et Hervé Jestin d'ajouter : « Ils ont une énergie, une verticalité qui nous transportent dans quelque chose de différent : l'émotion ! »