



La Biodynamie

Sommaire

- Plus qu'une pratique... une philosophie
- Origine & principes
- En pratique
 - Recettes
 - Calendrier
 - Labels et cahier des charges
- Enjeux pour la plante
- Enjeux pour le vin
- ... à la dégustation





La Source
du Ruault



Plus qu'une pratique... Une philosophie

Approche sensible du vivant

Remise en cause totale et globale

Méthode pour vivifier et soigner le sol, les plantes, et par extension aussi les animaux et les hommes.



Permet au vin d'exprimer pleinement le potentiel d'un terroir,
et d'en refléter sa typicité !!

Plus qu'une pratique... Une philosophie

"Travailler en biodynamie c'est avant tout une démarche intellectuelle qui passe par la compréhension du fonctionnement de la plante en son cœur, et son interaction avec le sol et le ciel, autrement dit, sur son terroir."

Olivier Humbrecht

"Guérir la terre malade, et améliorer les propriétés des produits qui en sont issus..."

Rudolf Steiner

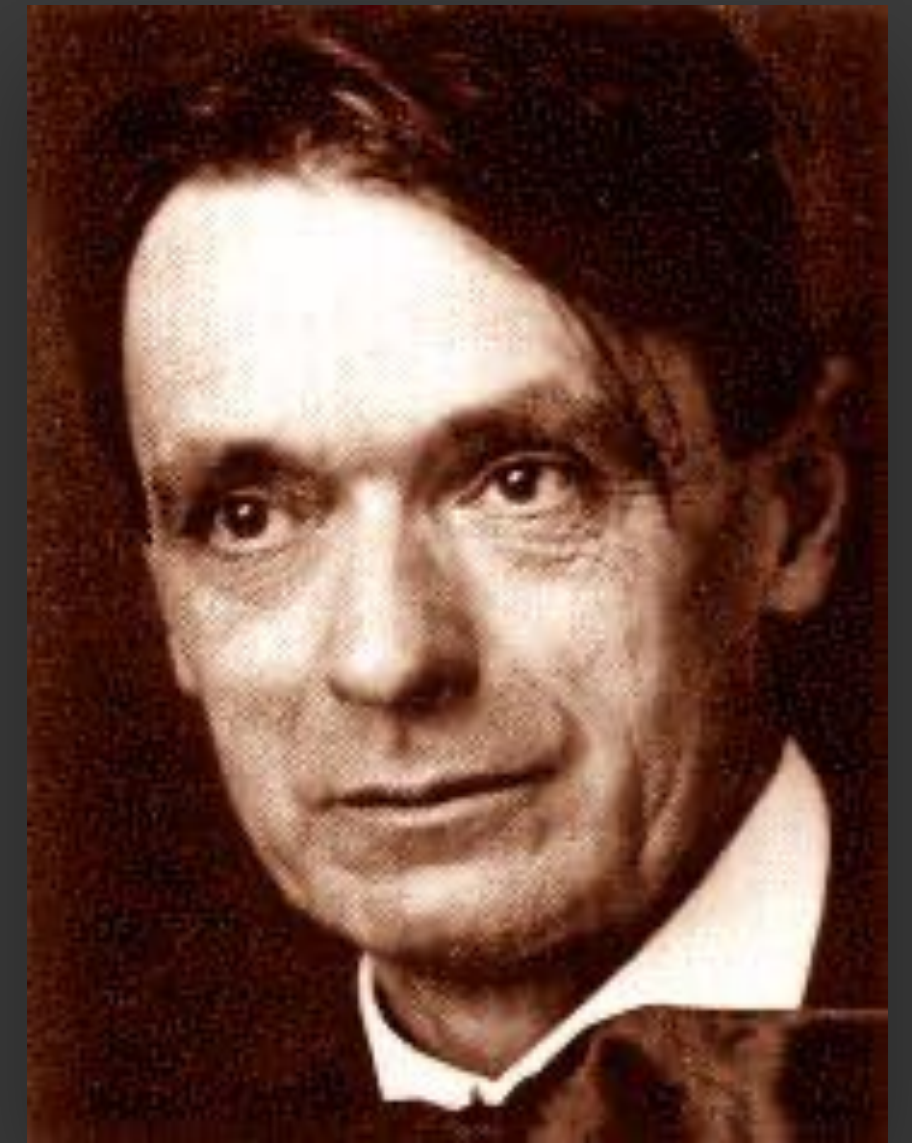
« Je ne suis pas chercheur, ni biologiste, et encore moins sorcier, je suis vigneron. Je sais une chose : les vins qui me parlent le plus sont issus de la biodynamie. Ceux qui m'ont fait découvrir la biodynamie sont tous des gens de grande valeur sur le plan humain : attentifs, respectueux, humbles, ça compte vachement. »

Richard Leroy



Origines & Principes

- Début du 20^{ème} siècle
- Face au constat inquiétant d'appauvrissement des sols et de dégénérescence de la plante
- Texte fondateur: Cours au agriculteurs de 1924 (8 conférences qui posent les bases de la Biodynamie)



Rudolf Steiner

Origines & Principes

- Les pratiques spécifiques à la biodynamie s'articulent autour de trois principes fondamentaux :
 - Concevoir l'exploitation comme un organisme agricole, une entité autonome et individualisée.
 - Utiliser des "préparations biodynamiques" : préparations à base de plantes médicinales, de bouse de vache et de quartz qui agissent énergétiquement pour l'équilibre du domaine.
 - Travailler avec les "rythmes cosmiques", c'est-à-dire tenir compte des influences du Soleil, de la Lune, des planètes sur la plante.

En pratique ??

- Travailler selon les règles de la biodynamie implique certaines pratiques, à la vigne et au chais:
 - Les préparations
 - La dilution et la dynamisation
 - L'observance du calendrier lunaire (Maria Thun)
 - Le respect du cahier des charges des labels

En pratique ??

- Les préparations

- ➔ pour stimuler et revitaliser le sol et la plante



- C'est finalement très simple: il existe 8 recettes !

- La bouse de corne (appelée aussi "500") pour stimuler la croissance racinaire et la structure du sol
 - La silice de corne (501) à base de quartz broyé, pour stimuler la surface foliaire et florale de la plante, en potentialisant la réception de lumière.

En pratique ??

- Et 6 autres préparations pour le compost, élaborées à base de plantes médicinales:
 - Achillée (502)
 - Camomille (503)
 - Ortie (504)
 - Ecorce de Chêne (505)
 - Pissenlit (506)
 - Valériane (507)

En pratique ??

La juste dose, au bon moment !

- DILUTION: ces préparats seront ensuite dilués, à des doses homéopathiques,
- DYNAMISATION: qui consiste à brasser la préparation dans de l'eau tiède pendant 1h
- PULVERISATION: qui consiste à asperger soit le sol (500) en grosses gouttes, soit les parties aériennes (501) en fin brouillard.



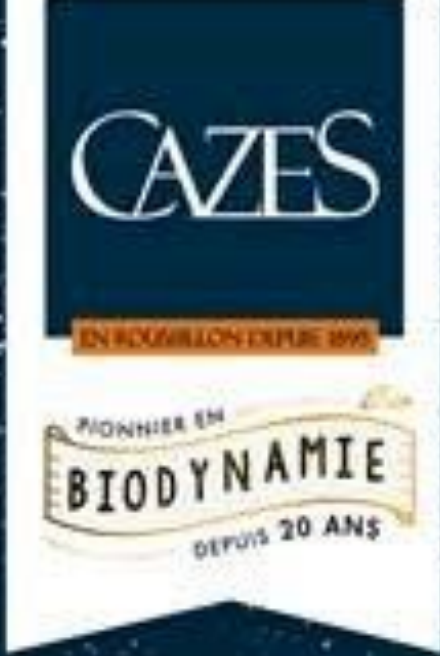




En pratique ??



- Le vivant entre Terre et Cosmos : travailler avec les rythmes cosmiques
 - Observance des rythmes lunaires (les phases de la lune influencent la croissance des plantes)
 - Travail facilité grâce à Maria Thun, qui a mis au point un calendrier des semis et travaux agricoles



Calendrier Lunaire 2018



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Janvier	Blue/Orange	Blue/Orange	Green	Blue/Orange	Pink	Green/Orange	Brown	Brown	Brown	Blue/Orange	Yellow	Green	Green	Blue	Blue/Orange	Pink	Brown	Brown	Blue/Orange	Yellow	Yellow	Green	Green	Green/Orange	Pink	Brown	Brown	Yellow	Blue	Green/Orange	
Février	Pink	Pink	Pink	Brown	Brown	Brown	Yellow	Green/Orange	Green	Green	Yellow	Pink	Pink	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Pink	Pink	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Blue	Green/Orange			
Mars	Pink	Pink	Brown	Brown	Blue	Yellow	Yellow	Green	Green	Pink	Yellow/Orange	Pink	Brown	Brown	Blue	Blue	Green	Green	Green	Pink	Pink	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Blue/Orange	Blue/Orange	Pink	Pink	Brown	Brown
Avril	Brown	Brown	Yellow	Green	Green	Green	Pink	Yellow/Orange	Brown	Brown	Blue	Blue	Green/Orange	Green	Green	Green/Orange	Pink	Pink	Brown	Brown	Blue	Yellow	Yellow/Orange	Green	Pink	Pink	Blue/Orange	Brown	Brown	Pink	Yellow
Mai	Green/Orange	Green	Green	Pink	Yellow/Orange	Pink	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Pink	Blue/Orange	Pink	Brown	Blue	Blue/Orange	Yellow	Green	Pink	Pink	Pink	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Green	Green	Pink
Juin	Blue	Blue/Orange	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Pink	Pink	Brown	Brown	Blue/Orange	Blue/Orange	Green/Orange	Green/Orange	Pink	Pink	Yellow	Yellow	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Green	Green	Pink	Pink	Pink	Blue
Juillet	Brown	Blue/Orange	Yellow	Yellow	Yellow	Green	Green/Orange	Yellow/Orange	Blue	Blue	Brown	Yellow	Blue	Green/Orange	Pink	Pink	Pink	Brown	Brown	Yellow	Green	Green	Green	Pink	Pink	Yellow	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Blue
Août	Blue	Green	Green	Pink	Pink	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Blue	Blue/Orange	Pink	Pink	Brown	Brown	Yellow	Yellow/Orange	Green	Green	Pink	Pink	Yellow	Brown	Pink	Yellow	Yellow	Blue	Green	Green	Pink	
Septembre	Pink	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Green/Orange	Blue/Orange	Pink	Pink	Brown	Pink	Brown	Yellow	Yellow	Green	Green	Green/Orange	Pink	Pink	Blue	Brown	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Pink	Pink	Brown	Brown	
Octobre	Brown	Yellow	Yellow	Green	Blue	Blue/Orange	Pink	Brown	Brown	Yellow	Green	Green	Green/Orange	Pink	Pink	Yellow/Orange	Brown	Yellow	Yellow	Yellow/Orange	Green	Blue	Blue/Orange	Pink	Pink	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Blue	
Novembre	Pink	Pink	Pink	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Green	Green	Pink	Pink	Pink	Brown	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Blue/Orange	Blue	Brown	Blue	Yellow	Blue	Green	Green/Orange	Pink	Pink			
Décembre	Brown	Brown	Brown	Yellow	Yellow	Green	Green	Pink	Blue/Orange	Brown	Yellow	Yellow	Yellow	Green	Green	Green/Orange	Pink	Brown	Brown	Yellow	Blue	Blue	Green	Pink	Pink	Pink	Brown	Brown	Brown		



Jour Fruit

Meilleur jour pour la dégustation



Jour Fleur

Vins à dominante florale



Jour Feuille

Vins aux tanins souples et soyeux



Jour Racine

Vins structurés à dominante minérale



Noeud Lunaire

Les vins sont généralement plus fermés



TERROIR DIT VIN

En pratique ??

- Le respect du cahier des charges des labels: biodyvin® & demeter®
- Pour qu'un vin soit biodynamique, il faut qu'il soit d'abord certifié Bio. Il doit ensuite respecter les principes de la biodynamie, pendant au moins 3 ans.
- Contraintes plus strictes en biody qu'en bio, sur tous les plans...
 - Exemples avec les quantités de soufre autorisées lors des vinifications



- Exemple avec les doses maximales de SO₂ tolérées pour les différents types de vin :

TYPE DE VIN	Rouge < 2 g/L SR	Rouge >2 g/L et < 5 g/L SR	Rouge > 5 g/L SR	Blanc et rosé <2 g/L SR	Blanc et rosé >2 g/L et < 5 g/L SR	Blanc et rosé >5 g/L SR	Vin liquoreux > 35 g/L SR	Vin liquoreux > 50 g/L SR	Mousseux < 15 g/L	Mousseux > 15 g/L
BIO UE	100	120	170	150	170	220	370	370	155	155
DEMETER France	70	70	70	90	90	130	200	200	60	60

Les enjeux pour la plante ?

- Prévention des maladies
- Vigueur
- Resistance
- Verticalité



Les enjeux pour le vin ?

- En biodynamie, les vinifications se font le plus naturellement possible, mais sans rogner sur la précision !!
- Nul besoin d'utiliser de correctifs oenologiques car les raisins sont sains, et de bonne qualité physiologique (cf acides, arômes, tanins,...)
- Les manipulations sont réduites au stricte minimum, pour ne pas trop brutaliser le vin.



Quelle traduction en dégustation ??

- Fraîcheur
- Complexité / richesse
- Minéralité / sapidité
- Profondeur / pureté



Merci de votre attention ...



... et bonne dégustation !



Une autre idée du vin