



# 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**

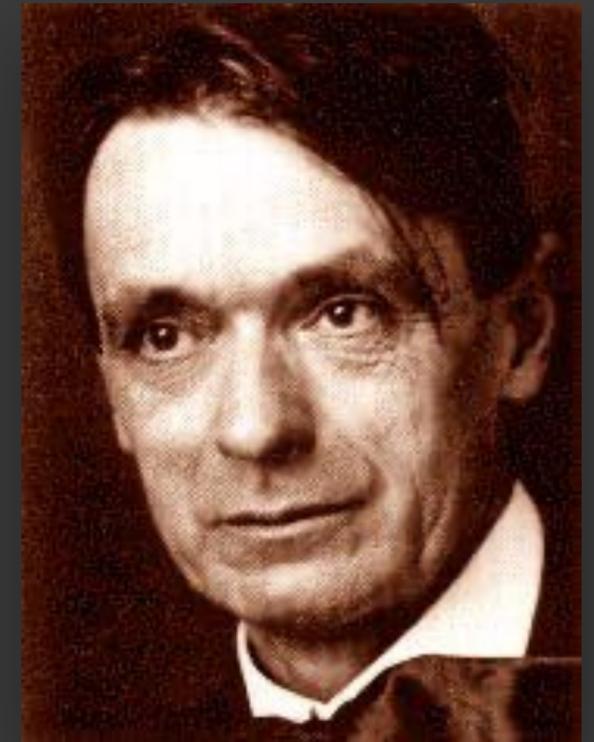
*« Je ne suis pas chercheur, ni biologiste, et encore moins sorcier, je suis vigneron. Je sais une chose : les vins qui me parlent le plus sont issus de la biodynamie. Ceux qui m'ont fait découvrir la biodynamie sont tous des gens de grande valeur sur le plan humain : attentifs, respectueux, humbles,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

**Richard Leroy**



# Origines & Principes

- Début du 20<sup>ème</sup> 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.



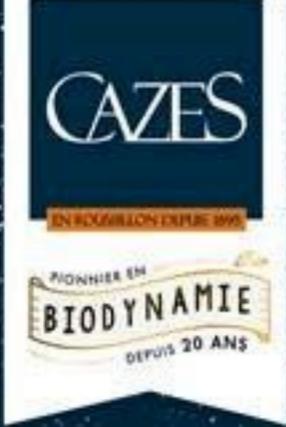




# En pratique ??



- 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	🍷	🍷	🌿	🍷	🌸	🌿	🌑	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌑	🍷	🌸	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🍷	🌸	🌑	🌑	🍷	🌑	🌿	🌿	
Février	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🍷	🌿	🌿	🍷	🌸	🌑	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🍷	🍷	🌑	🌿	🌿	🌑	🌸			
Mars	🌸	🌑	🌑	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🌿	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🍷	🍷	🌑	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	
Avril	🌑	🌑	🍷	🌿	🌿	🌸	🍷	🌑	🌑	🌑	🌑	🌿	🌿	🍷	🌸	🌑	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🌸	🍷		
Mai	🍷	🌿	🌿	🌸	🍷	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸		
Juin	🌑	🍷	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🍷	🍷	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑		
Juillet	🌑	🍷	🍷	🌿	🍷	🌿	🍷	🌸	🌑	🌑	🌑	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🍷	🍷	🍷	
Août	🌑	🌿	🌿	🌸	🍷	🌑	🌑	🍷	🍷	🌑	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🍷	🍷	🌑	🌑	🍷	🍷	🌑	🌿	🌿	🌸	
Septembre	🌸	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🍷	🌿	🌿	🍷	🌸	🌸	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑		
Octobre	🌑	🍷	🍷	🌿	🌑	🌸	🌑	🌑	🌑	🍷	🌿	🌿	🍷	🌸	🌸	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🌑	🍷	🍷	🍷	🌑		
Novembre	🌸	🌸	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🌑	🍷	🌑	🌿	🌿	🌸	🌸		
Décembre	🌑	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	🍷	🍷	🌿	🌿	🍷	🌸	🌸	🌑	🌑	🌑	🌑	🍷	🌑	🌿	🌿	🌸	🌸	🌑	🌑	



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 SO<sub>2</sub> tolérées pour les différents types de vin :

<b>TYPE DE VIN</b>	<b>Rouge &lt; 2 g/L SR</b>	<b>Rouge &gt;2 g/L et &lt; 5 g/L SR</b>	<b>Rouge &gt; 5 g/L SR</b>	<b>Blanc et rosé &lt;2 g/L SR</b>	<b>Blanc et rosé &gt;2 g/L et &lt; 5 g/L SR</b>	<b>Blanc et rosé &gt;5 g/L SR</b>	<b>Vin liquoreux &gt; 35 g/L SR</b>	<b>Vin liquoreux &gt; 50 g/L SR</b>	<b>Mousseux &lt; 15 g/L</b>	<b>Mousseux &gt; 15 g/L</b>
<b>BIO UE</b>	100	120	170	150	170	220	370	370	155	155
<b>DEMETER France</b>	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