

# Bio dynamie

Commander  
la nature...  
en lui  
obéissant !

Texte **Stéphan LAGORCE**  
Illustrations **Michel TOLMER**  
Infographie **Bénédicte GOVAERT**

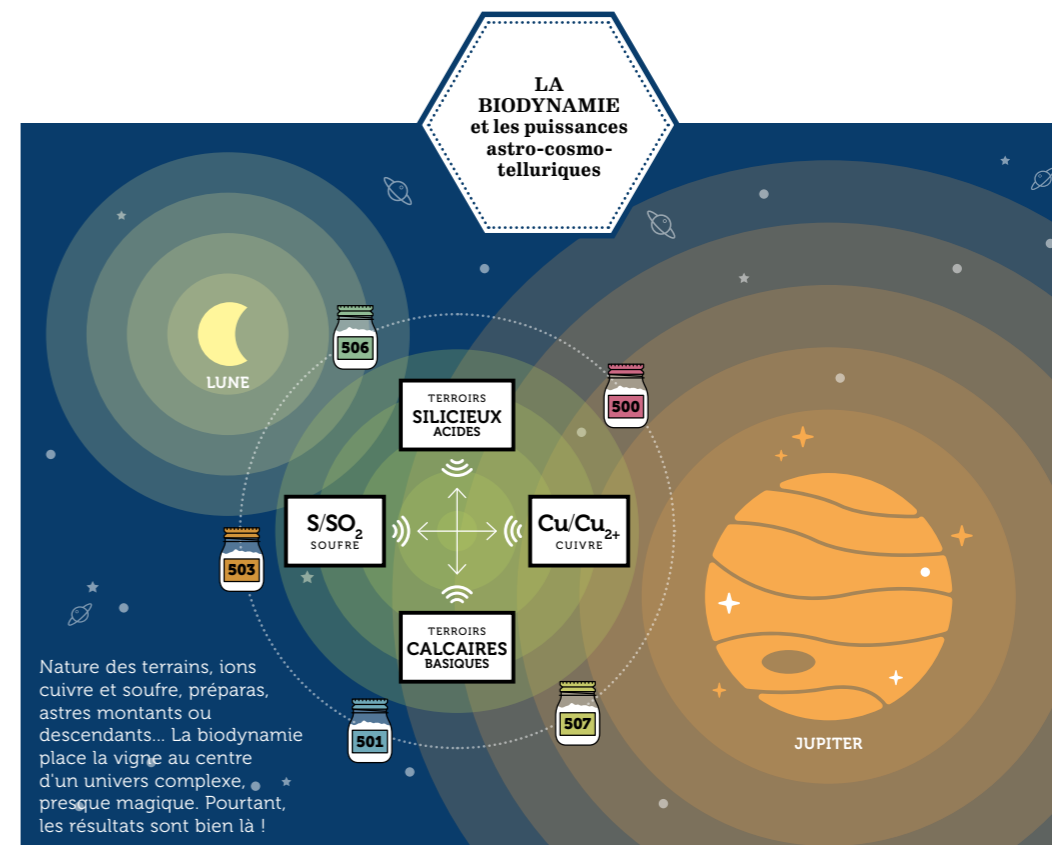
Tous les jajaphiles encore épargnés par le *delirium tremens* le savent bien : la biodynamie est devenue aussi incontournable que le tire-bouchon. Écologique, un brin mystérieuse et un peu magique, elle est aussi source de quilles sensationnelles, sincères et libres.

## Le progrès, ça se discute...

*Préambule : l'auteur conseille à ses lecteurs de prendre deux cachets d'acide acétylsalicylique avant la lecture de ce paragraphe.*

C'est dans la première moitié du xx<sup>e</sup> siècle que la biodynamie est inventée par un certain Rudolph Steiner (1861-1925), dramaturge-

mystique-intellectuel-philosophe occultiste nourri par Spinoza, Kant et Fichte, n'en jetez plus. Cette filiation intellectuelle si particulière explique-t-elle sa grande idée ésotérico-agricole ? Peut-être... Flash-back de nos lectures philosophiques : la pensée de Fichte (cf. *La théorie de la science*, exposé de 1804) envisage le savoir comme une théorie absolue et les phénomènes comme des totalités.



Ah bon ? Dans ce système, c'est l'unité de l'homme qui est en question : unité avec lui-même, certes, mais aussi unité avec le monde, conscience d'un « tout » l'intégrant et engendrant, enfin, la béatitude... ! Cette vision holistique de l'homme dans son univers est le socle conceptuel à partir duquel Steiner va inventer sa grande théorie, l'anthroposophie, d'où naîtra, ensuite, la biodynamie. *Agriculture. Fondements spirituels de la méthode biodynamique* est un ouvrage paru en 1924, un texte dense, complexe, parfois déconcertant avec, pour fil rouge, un questionnement sur l'agriculture « moderne » (nous sommes en 1924 !), celle des adjuvants chimiques qui dégradent aliments et sols. Steiner, un peu seul contre tous, s'élève devant le progrès qui déracine l'homme et l'agriculture chimique qui l'empoisonne à petit feu, une agriculture dominatrice en rupture avec le « naturel », pourtant perçue à

l'époque comme une avancée définitive vers la suffisance alimentaire. Dès le début du xx<sup>e</sup> siècle, cette nouvelle doxa est ouverte par le baron Von Liebig (ça ne s'invente pas) et le procédé Haber-Bosch rendant possible



▢ la synthèse de l'ammoniac et donc la production industrielle des engrais azotés. Le travail de Steiner doit donc bien être vu pour ce qu'il est : une rébellion d'ermite contre un modèle en voie de domination. Presque cent ans plus tard, la controverse reste toujours aussi vivante. Et la biodynamie alors ? Pour Steiner, la vie des végétaux s'équilibre entre forces telluriques montant du sous-sol et cosmiques venues de l'espace. Cosmos et sol sont unis par des liens organiques que l'homme, frappé de cécité, ne perçoit plus : la silice capte l'influence des planètes lointaines aux cycles lents, alors que le calcaire ne semble répondre qu'aux planètes proches aux orbites rapides,

## Pour Steiner, la vie des végétaux s'équilibre entre forces telluriques montant du sous-sol et cosmiques venues de l'espace.

l'argile se cantonnant au rôle de médiateur. L'eau transmet l'action de la lune, l'azote est astral, l'oxygène éthérique, le soufre spirituel, le carbone sculpteur de l'infinité des formes potentielles. L'humus, peau vivante, dispenseur de radiations vitales est le berceau de la graine trouvant là sa forme sensible et vitale entre état de « chaotisation » ou harmonisation à tout l'univers. Bref, on ressort de cette lecture un peu groggy, illuminé ou perplexe. L'agriculture moderne est marquée par le matérialisme du XIX<sup>e</sup> siècle. La mécanisation, les engrais azotés, les désherbants, fongicides et pesticides ont présidé à l'ère de la productivité agricole des années 1960. Vision courte, gains

de temps, d'argent et de confort régissent le « développement » agricole. Gagner du temps, mais à quel prix pour l'environnement ? La biodynamie forme un projet opposé : l'humus non plus considéré comme un « support polyvalent » devient un organisme vivant. Terroirs acides, terroirs basiques, substances oxydatives ou réductrices, énergies descendantes et ascendantes. Au-delà de l'ésotérisme du propos, le bon sens opère. Il faut noter aussi que sur les millésimes difficiles comme 2009 (grêle) ou 2013 (conditions humides et froides), la biodynamie a pu être un atout décisif. Comment le savoir ? Dégustez les cuvées de domaines aussi ▢

### L'avis très autorisé de grands princes sarments des vins sincères

**Jean-Pierre FRICK**  
le pionnier en Alsace

« La biodynamie est une co-construction de soi et du sol, de la vigne puis des raisins et enfin du vin ! C'est un cheminement fait d'expériences où les choses ne sont pas mathématiques : être acteur dans un macrocosme, ça ne s'invente pas où plutôt ça se réinvente tous les jours. » Liberté, sensibilité, rigueur, telles sont les valeurs qui prévalent dans ce domaine biodynamiste depuis... 1981 ! Pour découvrir et comprendre l'univers du Domaine Pierre Frick, lire ce superbe petit ouvrage : Du vin ! De l'air ! Voir page 174.

**Pierre OVERNOY**  
le sage en Arbois, avec Emmanuel Houillon

« On ne fait pas les malins, ainsi parle le très expérimenté Pierre Overnoy. Nous sommes des apprentis, en dépit de l'expérience accumulée. Les changements climatiques remettent nos certitudes en question. » La biodynamie ? « Oui, bien sûr ! Par ailleurs, le soufre est un médicament du vin. Alors autant avoir un sol sain, donnant des vignes saines et des raisins sains aussi... » Pour Emmanuel Houillon, continuateur de l'œuvre de Pierre Overnoy, la biodynamie est un regard spirituel sur la nature, une communion

où se rejoignent équilibre intérieur et équilibre des vignes. Recentrage personnel, résonance avec la nature sont autant de clés et de moyens de décryptage de la vie végétale. Et le vin dans tout ça ? Goûtez les cuvées du domaine et vous verrez !

**Laurence ALIAS & Pascale CHOIME**  
les pragmatiques en Haut-Médoc

Sur cette appellation prestigieuse, pourquoi la biodynamie ? « Elle est une aide précieuse aux pratiques bio qu'elle rend plus sûres. Nous avons ainsi des vignes robustes,

équilibrées et pleines de vitalité. La différence se fait sur les millésimes difficiles : la vigne s'autorégule, s'équilibre et finalement résiste bien mieux aux stress, attaques et sécheresses. »

**Christophe EHRHART**  
le conseil en Alsace

Une énigme, la biodynamie ? Farfelue aussi ? « Non, c'est une pratique de bon sens et assez cartésienne finalement. » Pour ce biodynamiste Alsacien, tout part de l'humus, « peau vivante » dans laquelle la fumure, véritable levain,

est l'alternative aux traitements conventionnels qui déséquilibrent un sol qu'il faut ensuite guérir des maux que la chimie lui a elle-même administrés. Les prépas 500 ou 501 ? Elles sont au vigneron ce que le secret est au chef et ne donnent leurs pleins effets qu'en fonction des astres et des forces descendantes ou ascendantes auxquelles sont soumis vignes et végétaux.

**Antoine LEPETIT DE LA BIGNE**  
le polytechnicien

La science a longtemps jeté un regard circonspect sur les fondements

de la biodynamie, avis d'un scientifique : pour Antoine Lepetit de la Bigne, pas d'opposition binaire, agronomie et biodynamie peuvent se conjuguer sans s'opposer. « L'esprit scientifique, la logique déductive, l'analyse des causalités n'exclut pas le cerveau "droit" et les approches liées à la sensibilité, l'observation, l'imagination. Par ailleurs, ce qui n'est pas prouvé n'est pas nécessairement faux, surtout quand ça marche ! Au fond, tout tient à l'équilibre entre intuitions et savoirs, sciences "dures" et bon sens, un équilibre qu'il faut in fine installer dans les vignes. »

On sent nettement l'effet  
de la culture en biodynamie,  
dans les énergies descendantes et ascendantes !



## Qui fait quoi

### Déméter

Organisme certificateur de productions biodynamiques. [www.demeter.fr](http://www.demeter.fr)

### Biodyvin

Créé en 1995, ce syndicat regroupe les domaines travaillant en biodynamie respectant le cahier des charges et passant avec succès les épreuves de dégustation. Pas de vin au goût d'écurie chez Biodyvin. [www.biodyvin.com](http://www.biodyvin.com)

### FIBL

Cet institut de recherche de l'agriculture biologique est un organisme de recherche suisse qui travaille sur les questions du bio et de la biodynamie depuis des années. Certaines études sont disponibles en ligne. [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

### MABD

Mouvement de l'agriculture biodynamique. Cette association basée à Colmar propose des publications, des produits et des formations en biodynamie. Beaucoup de ressources à découvrir. [www.bio-dynamie.org](http://www.bio-dynamie.org)

variés que ceux de Pierre Frick, du Clos Puy Arnaud, de Montirius, d'Abbatucci, de Zind-Humbrecht ou de la Closerie des Moussis.

### Vigne et biodynamie...

Si les vins biodynamiques doivent beaucoup au philosophe Steiner, ils sont aussi redevables à d'autres pionniers comme Alex Podolinsky (grandes cultures), Maria Thun (polycultures) ou encore Herbert Koepf, sans oublier Jules Guyot, Jules Chauvet et, plus près de nous, Pierre Overnoy et Marcel Lapierre. Le Dr Jules Guyot propose une vision technique mais aussi naturaliste du vin. L'intervention humaine devant respecter, toujours, « les vins qui, en un mot, sont des liquides organisés, vivants, avec leurs enfances et leur maturité... » (*Culture de la vigne et vinification*, 1860). Jules Chauvet, chimiste de formation, ira encore plus loin dans la compréhension des phénomènes de vinification et surtout leur conduite « naturelle » (*Jules Chauvet ou le talent du vin*, communication scientifique, 1997). On ne présente plus Pierre Overnoy, Jacques Néauport ou Marcel Lapierre, figures tutélaires et références des vins naturalistes. Au fond, les biodynamistes tentent de résoudre une injonction contradictoire : pratiquer une monoculture naturelle, respectueuse de

## Les biodynamistes résolvent l'oxymore d'une « monoculture naturelle » par la médecine douce, l'homéopathie végétale minimaliste.

l'environnement, la monoculture étant, par essence, artificielle et très fragile, puisque la vigne est la cible favorite de moisissures, parasites, adventices et autres maladies que l'agriculture conventionnelle combat comme elle peut avec la chimie. Mais à quel prix pour le vigneron et à quel coût pour l'environnement ? Les biodynamistes résolvent donc l'oxymore d'une « monoculture naturelle » par la médecine douce, l'homéopathie végétale minimaliste. Là où l'agriculture conventionnelle produit des ceps bodybuildés, dopés mais dépendants et fragilisés par ses propres remèdes, la biodynamie construit, elle, un projet préventif incluant la vigne dans un biotope complet, un « méga-organisme » agricole vivant, réactif, dans lequel l'homme accompagne les processus plus qu'il ne les impose. Attention : cela ne veut pas dire que les biodynamistes regardent mûrir les raisins assis sur leurs chaises, bien au contraire ! Vision nouvelle du biotope, compréhension des équilibres acido-basiques des terroirs, gestion des énergies, des sols, des enherbements, des flux de sève, respects des cycles astraux, traitement avec les « préparas », autant de mystères échus à ces vigneron-sorciers, à leur labeur, leur courage et leur engagement 🍷

## Quelques domaines de grandes quilles biodynamiques

**Domaine des 2 ânes** (Corbières), **Vignoble Paul Barre** (Fronsac), **Elian Da Ros** (Côtes du Marmandais), **Clos Troteligotte** (Cahors), **Château Jonc-Blanc** (Bergerac), **Clos Puy Arnaud** (Bordelais), **Domaine Bernard Valette** (Beaujolais), **Domaines Marc Kreydenweiss et Zind-Humbrecht** (Alsace), **Coulée de Serrant** (Loire), **Château Bois-Brinçon** (Loire), **Château Gombaude-Guillot** (Pomerol), **Domaine Pierre Morey** (Bourgogne), **Domaine Tissot** (Jura)...

*Que tous les autres nous pardonnent !*

## Pour aller plus loin

**In vino vita**, documentaire de Samuel Meeldijk (accès libre sur YouTube)

**Agriculture. Fondements spirituels de la méthode biodynamique**, de Rudolph Steiner.

Éditions anthroposophiques romandes ou éditions Triades.

**La culture de la vigne et vinification**, de Jules Guyot.

Éditions Elibron Classics

**Jules Chauvet ou le talent du vin.**

Jean-Paul Rocher Éditeur. (Épuisé...)

**La science de l'occulte**, de Rudolph Steiner. Éditions Triades.

**35 questions sur la biodynamie à l'usage des amateurs de vin**, d'Antoine Lepetit de la Bigne.

Éditions Sang de la Terre, 2014.