

Serment de vigne

*Antoine  
Lepetit de la Bigne*

# un grand de la biodynamie

---

Texte **Léa DELPONT**  
Photographies **Claire JACHYMIK**

---

Il est un paradoxe vivant, polytechnicien et un peu sorcier. Ingénieur surdiplômé, expert en biologie moléculaire, agronome et œnologue, mais aussi biodynamiste convaincu. Sous l'intitulé de « conseil » aux domaines viticoles, Antoine Lepetit de la Bigne ouvre les vigneronns « à une autre approche du vivant », qui fait les vins meilleurs.



L'homme de la Pierre Ronde devant un foudre peint du Château de Pommard.

**L** EST LE CARRÉ dans le cercle, tel que se présente le logo de sa société de conseil, La Pierre ronde : l'esprit cartésien imbriqué dans un grand tout cosmique où il faut renoncer à une rationalité terre à terre et lâcher prise. Accepter de ne pas tout analyser, mesurer et calculer pour ressentir.

Le quadragénaire légèrement grisonnant ne se livre pas d'emblée. « Il y a tant de fantasmes autour de la biodynamie. » Pourtant, le vin, c'est du concret : « Il n'y a pas d'effet placebo sur les plantes », dit-il, soucieux de clarifier pour ses interlocuteurs ce qui relève de conclusions

validées ou de théories expérimentales. Il conseille une quinzaine de domaines en Bourgogne, et plus encore dans le sud de la France et le Bordelais, où il estime que les vins, à force de maturités poussées à l'extrême, tendent à perdre leur équilibre, à s'empâter.

En Bourgogne, il suit des vigneronns en conversion. Ailleurs, il distille l'esprit de la Bourgogne, « énergie, pureté, minéralité », à travers la scrupuleuse approche parcellaire, mais aussi une sagesse « des équilibres entre les différentes composantes du vin ». « Si la matière phénolique est moins aboutie, et c'est le cas avec le pinot >



noir, ni très tannique ni très coloré, on extrait moins. On préférera récolter plus tôt que plus tard pour conserver les qualités aromatiques. » Il prône des précautions similaires avec le merlot à Bordeaux et le grenache dans le Midi, « où l'extraction a pris le dessus sur l'acidité et la minéralité ». La biodynamie est la balance universelle qui permet de restaurer les équilibres rompus.

### Un parcours semé de rencontres

La reconversion de l'ancien conseiller en stratégie industrielle auprès de Servier, General Electric ou Total s'est opérée en 2004 au sein du cabinet PEA Consulting. Il a déjà le virus du vin, « mais côté consommateur ».

Le polytechnicien, soumis à une année militaire, effectuée dans la marine, l'a attrapé sur le *Surcouf*, où, étant le plus jeune gradé, il lui incombe de choisir les bouteilles servies au carré des officiers. De retour sur la terre ferme pour sa scolarité à l'X, il s'inscrit au club d'œnologie animé par le sommelier Philippe Bourguignon.

En 2004, donc, sa route croise celle d'une astrologue qui lui fait voir le monde autrement. Une grosse remise en question personnelle le conduit à reprendre ses études à l'université de Montpellier en master viti-cœno. La biodynamie n'étant pas au programme de l'institution, il complète sa formation comme stagiaire pendant huit mois chez Olivier Humbrecht, vigneron alsacien acquis à la cause. Un ingénieur comme lui, avec qui le dialogue scientifique est possible sur ce sujet quand il est sulfureux pour d'autres. Après cette escapade alsacienne, direction l'Argentine chez un producteur semi-industriel puis retour en France. L'œnologue frais émoulu fait le siège chez Anne-Claude Leflaive à Puligny-Montrachet, autre grande figure de la biodynamie. Elle lui entrouvre la porte, en 2007, >

Page de gauche

Démonstration d'une préparation de bouse de corne (la 500) et de silice de corne (la 501), les deux préparats indispensables de la biodynamie.

Ci-dessus

Le résultat dans le verre au Château de Pommard, en conversion depuis 2016, conseillé par Antoine Lepetit de la Bigne.



Avec Emmanuel Sainson Rossignol, chef de culture du Château de Pommard, le nez dans le compost maison qui sera bientôt répandu sur les 17 hectares

—

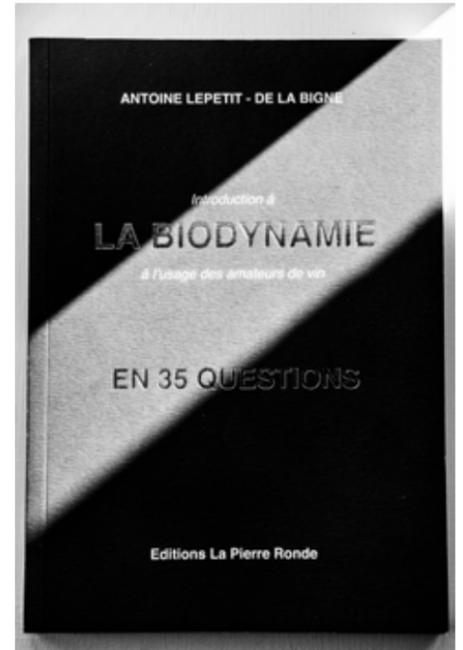
**« J’aborde la biodynamie de manière démythifiée, surtout dans le Bordelais, où les gens attendent de la technicité dans le discours, pas de la poésie. »**

— Antoine Lepetit de la Bigne —

▫ comme ouvrier agricole payé au smic, avant d’en faire son bras droit. Il fonde avec elle (et Aubert de Vilaine, Jean-Marc Roulot, Dominique Lafon...) l’École du vin et des terroirs en 2008, pour diffuser leurs convictions. Dans cette école buissonnière, on déguste en peignant, on se promène les yeux bandés dans les vignes. En 2012, Antoine Lepetit de la Bigne écrit son livre de vulgarisation sur la biodynamie (*Introduction à la biodynamie : à l’usage des amateurs de vin en 35 questions*, éditions La Pierre ronde), republié en mai 2019 pour la troisième fois, sans parler des traductions en anglais, chinois et japonais.

**Réfléchir différemment**

Le disciple de la vigneronne décédée en 2015 conseille aujourd’hui le Château de Pommard dans sa très ambitieuse conversion, 16 hectares nourris au compost maison et labourés au cheval, le Château des Caraguilhes, dans les Corbières ou encore le grand cru classé Pédesclaux, à Pauillac. « J’aborde la biodynamie de manière démythifiée, surtout dans le Bordelais, où les gens attendent de la technicité dans le discours, pas de



Ci-dessus  
Sorti en 2012, son précis sur la biodynamie, écrit quand il travaillait avec Anne-Claude Leflaive, a été traduit en 3 langues et réédité 3 fois.

la poésie. » Mais, doucement, il les amène « à réfléchir différemment, à s’ouvrir à d’autres façons de faire, plus vivantes ». Si la vigne a besoin d’azote ou de fer, « n’y a-t-il pas du sens à lui donner du compost bio ou de la tisane d’orties plutôt que des poudres chimiques ? ». Il veut « élargir les consciences sur les forces invisibles qui animent la matière, pour enrichir la prise de décision d’une part de sensibilité assumée, d’intuition ». « Trop de gens abordent la biodynamie comme une recette. Je ne tords le bras à personne pour une certification. » Et d’ailleurs, ce n’est « pas un but en soi, mais un passage vers des horizons plus vastes », où se croisent dans sa conception du monde le symbolisme,

l’astrologie, la géobiologie, les médecines ayurvédiques et la méditation. Mais de cela, pudiquement, il ne vous parlera que s’il vous sent initié, à tout le moins ouvert ou réceptif. « Je ne suis pas un druide », assure, posé, souriant, attentif, celui qui, à une lettre près, eût été « de la Vigne ». Il compte bien créer son domaine à lui, le plus vite possible. « Je tente depuis quinze ans de faire le pont entre mon cerveau gauche et mon cerveau droit, le pôle mental que j’ai poussé à fond durant mes études et le pôle sensoriel, artistique, qui a été tout un chemin pour moi. » Et le vin est le domaine idéal, à la fois rigoureux et sensible, terrien et céleste, pour réussir cette synthèse philosophique et métaphysique 🍷