

Nos vigneron-ne-s ont de l'or entre les mains: le terroir. Du nord au sud, à l'est et à l'ouest, beaucoup de paysages ont été sculptés par la culture de la vigne. Combien ont été souillés par l'agriculture conventionnelle ?

Des vignes escarpées de Collioure aux petits coteaux du côtes-de-Bourg qui surplombent l'estuaire de la Gironde, en passant par les pittoresques villages d'Alsace, impossible de parler de la biodynamie sans donner la parole aux vigneron-ne-s qui, dans leur diversité, pratiquent cette agriculture vertueuse. Autant de rencontres exceptionnelles qui ont motivé la rédaction de cet ouvrage et qu'il fallait mettre à l'honneur avant de le refermer...

Sur les quelque 700 domaines certifiés qui pratiquent aujourd'hui la biodynamie, 50 ont été sélectionnés. Comment ? Tout simplement par coups de cœur et souci de représentativité. Nous aurions pu proposer plus de domaines dans les grandes et traditionnelles régions viticoles françaises mais nous avons préféré en sélectionner 5 par grande zone géographique. Chaque vigneron-ne a présenté sa vision de la biodynamie et mis une cuvée en avant, celle de son choix. Chacun-e nous a également communiqué les doses de cuivre utilisées en 2018 et en 2019, deux années ayant subi une forte pression fongique, tout comme 2020. Le cuivre, accusé de détruire les sols par les détracteurs du vin bio, est dangereux à fortes doses. Vous le verrez, les doses utilisées ici sont en deçà des maxima imposés par leur label, davantage de l'ordre de l'homéopathie et loin des abus de l'agriculture conventionnelle, néfastes pour les sols.

Tous pratiquent donc une agriculture sans pesticides de synthèse et respectueuse de l'environnement. Ces 50 domaines en quelques données-clés :

- 892,16 hectares cultivés soit 17,84 ha en moyenne par domaine : 30 % Biodyvin, 68 % Demeter est un domaine ayant fait le choix de ne pas être certifié ;
- 491 cuvées produites : 54 % sont des vins rouges, 26 % des vins blancs ;
- certifiés par un organisme en moyenne depuis 10 ans et demi ;
- le plus vieux en biodynamie : domaine Pierre Frick en Alsace (1985) ;
- le plus jeune en biodynamie : Mas Cal Demoura dans le Larzac (2020) ;
- le plus grand : domaine de Montirius dans la vallée du Rhône (63 ha) ;
- le plus petit : domaine Saint-Joseph dans les Alpes-Maritimes (2,4 ha) ;
- celui qui n'utilise plus de cuivre : Michel Guignier (depuis 2 ans) ;
- moyenne des doses de cuivre utilisées : 1,843 kg/ha en 2019 ;
- la cuvée la moins chère : Abrensis 2017 du Clos des Jarres dans le Minervois à 9,50 € TTC ;
- la cuvée la plus chère : Clos du Château Monopole 2015 par le domaine du Comte Liger-Belair en Vosne-Romanée à 110 € TTC.

Domaine Michel Guignier


« La biodynamie, c'est la polyculture dans la ferme »


 Michel Guignier |  Vauxrenard | 4,3 ha
 entre 6 et 10 cuvées suivant les années |  gamay noir

LA BIODYNAMIE AU DOMAINE

date de certification : 2007 | organisme : Demeter
 quantité de cuivre/hectare/an : 0 g (2019) • 0 g (2018)

« La biodynamie, c'est la polyculture dans la ferme qui devient vivante : diversité des cultures et élevage des animaux qui apportent de l'autonomie par le purin qui nourrit les sols. Tout ce qui fait la force du paysan ! On peut donc dire que la biodynamie est la culture du vivant pour que tout se développe en harmonie. La vie dans la terre fait que les plantes s'y développent bien et qu'elles nourrissent aussi les animaux pour qu'ils soient en bonne santé. »


 **Les vignes :** « De belles vignes avec un minimum d'intrants ! »

 **Les vins :** « Une vraie marque du terroir prononcée et une conservation sans aucuns intrants, même pas de sulfites ajoutés... »


UNE CUVÉE

Granite 2018 – Vin de France

vin rouge 100 % gamay noir | prix au domaine : 17 € TTC


 Michel est un authentique paysan et sa cuvée Granite un vrai vin nature, 100 % pur jus. Une très belle cuvée aux arômes complexes, floraux et légèrement poivrés. La bouche offre une salinité qui nous laisse une sensation intense de fraîcheur et une envie incessante de se resservir. Je n'avais jamais goûté un vin comme celui-ci dans le Beaujolais

COORDONNÉES DU DOMAINE

 EARL Guignier Michel
 440 impasse Faudon
 69820 VAUXRENARD

 04 74 69 91 52

 earlguigniermichel@wanadoo.fr

 www.vignebioguignier.com

