

PRÉSENTATION DE L'ÉDITEUR



Pour la première fois réunis dans un guide, l'ensemble des domaines viticoles certifiés en biodynamie, ou en cours de certification durant l'année 2024 en France. Dans ces pages, vous trouverez donc une liste exhaustive de tous ces pionniers, qui représentent pour l'instant moins de 0,9 % des 85 000 exploitations viticoles françaises ! Sur les 743 domaines présents exactement, nous avons dégusté les vins de 292 d'entre eux, soit plus de 500 cuvées. Il s'agit de ceux qui nous ont envoyé les crus de leur choix, souvent des millésimes récents, parfois les derniers-nés non encore mis en bouteilles et une poignée de plus anciens, à leur convenance. Bien sûr, d'autres domaines, des plus confidentiels aux plus prestigieux, ne nous ont pas répondu. Néanmoins, nous avons tenu à les faire figurer dans ce livre que nous avons voulu exhaustif à date de parution, mais sans compte rendu de cuvée ni commentaire de dégustation. Nous ne pouvons que vous inviter à découvrir les pépites qui s'y cachent, au hasard de vos déplacements ou de vos envies, de votre curiosité. De notre côté, armés de notre bâton de pèlerin et forts de ce premier travail déjà accompli, nous mettrons toute notre énergie possible pour les convaincre de participer à ce formidable tour d'horizon des vins biodynamiques dans les prochaines éditions !

Concernant les superficies associées à chaque domaine, nous avons opté pour celles occupées par les vignes certifiées en biodynamie et pas nécessairement pour la couverture de l'ensemble des domaines qui souvent possèdent des hectares supplémentaires ne faisant pas partie de leur vignoble. En effet, ceux-ci servent souvent à développer des réserves de biodiversité autour des vignes ou permettent aux vigneronnes et vignerons d'assurer d'autres types de cultures pour des revenus complémentaires... Concernant les années associées aux labels bio, Demeter et Biodyvin, nous avons privilégié les dates de certification lorsque nous les avons. Cependant, il est utile de rappeler que les domaines aujourd'hui certifiés, ou en cours de certification au moment où nous imprimons ce guide, ont parfois entamé leur conversion en agriculture biologique et en biodynamie de longues années avant l'obtention

de leurs labels. Lesdits labels récompensent donc un travail de longue haleine qui a souvent provoqué de profondes remises en question tant en termes techniques que philosophiques, qui a ralenti la production pendant quelques années le temps que la vigne se réadapte en allant chercher ses nutriments au plus profond du sol, dans ce qui fait le terroir, une prise de conscience nécessaire pour obtenir des vins plus naturels dans le respect absolu de l'environnement et de la biodiversité.

Car la biodynamie ne s'improvise pas du jour au lendemain, elle se prépare et surtout elle traduit une sensibilité singulière des vigneronnes et vignerons qui la pratiquent, présente dans leur cœur, leur esprit et dans les vignes depuis bien avant leur date officielle de certification... C'est pour cela que ces dates que nous faisons figurer sous chaque nom de domaine ne sont là qu'à titre indicatif, tout comme celles de la certification en agriculture biologique, les vignobles étant travaillés en harmonie avec la nature depuis bien plus tôt, parfois même plusieurs décennies et générations... C'est un état d'esprit qu'il a bien fallu officialiser un jour, les normes étant plus que jamais importantes dans un monde où les dérives vers la chimie de synthèse ont été légion dans le passé, sans aucune transparence.

Parmi toutes les bouteilles que nous avons reçues, tous les crus et millésimes ne sont pas mis en avant. Animées par une démarche géosensorielle, juste quelques impressions de dégustation pour une partie d'entre eux avec 106 coups de cœur exactement. Ces coups de cœur s'adressent autant aux cuvées dégustées qu'au domaine qui les a produites, au travail et à l'attention sans relâche d'un vigneron, d'une vigneronne, d'une équipe que nous avons voulu valoriser... En partant de cette base déjà conséquente, nous vous engageons à aller plus loin, à vous faire votre propre idée et partager à votre tour vos impressions, vos découvertes, même parmi les domaines dont les crus ne sont pas indiqués dans ces pages, car vous serez nos dégustateurs de demain... et parce que l'exploration amorcée dans ce guide n'est qu'un premier pas dans ce monde innovant et si proche de la nature. Pour cela, nous avons mis en place une adresse mail afin de faciliter nos échanges :

biodynamievins@gmail.com

Nous vous encourageons à l'utiliser. Car un domaine viticole mené en biodynamie par des vigneronnes et vignerons passionnés, soucieux de la préservation de la biodiversité, de notre environnement et de notre santé, ça ne se balaie pas comme ça en un revers de page... Non. Ça se visite, ça se respecte, ça se rencontre pour des échanges riches et fructueux, ça se partage comme un bon vin... en prenant le temps! L'idée est donc de faire de ce guide, à moyen terme, une œuvre collective fédérant producteurs et dégustateurs, pour ne pas dire *consommateurs*, car les premiers

ont besoin des seconds pour vivre et les seconds ont besoin des premiers pour mieux vivre! Nous sommes tous responsables d'un futur commun et nous avons un rôle à jouer dans l'évolution de ces saines pratiques que représente la biodynamie, un travail de longue haleine qui nous mènera vers des jours meilleurs pour notre planète et qui laisseront un plus bel héritage aux prochaines générations. L'idée est donc de partager chacune de vos rencontres avec nos vigneronnes et vignerons engagés, chaque expérience de dégustation, de participer tous autant que nous sommes à cet élan nécessaire pour instituer un nouveau regard sur le vin! Nous sommes par conséquent en attente de vos avis objectifs sur vos découvertes, de vos coups de cœur qui seront transmis à nos auteurs qui les intégreront à leur tour dans cette œuvre en perpétuelle évolution... Juste un message à nous adresser par mail à l'adresse biodynamievins@gmail.com pour partager avec le plus grand nombre vos bons tuyaux.

Enfin, nous remercions pour leur bienveillance et leur écoute les organismes Demeter et Biodyvin, sans lesquels ce projet n'aurait pas été possible. Et bien sûr tous les artisans vignerons qui nous ont envoyé leurs sélections! On les aime nos vigneronnes et vignerons qui ont courageusement choisi la biodynamie! Comme ils rendent hommage à la nature quotidiennement



△ Le Mas del Pèrié nous propose ici une coupe réalisée sur leur domaine situé sur les plus hauts plateaux de Cahors. C'est dans ce sol que les racines des vignes puisent leurs nutriments. L'approche biodynamique leur impose d'aller les puiser au plus profond, aux abords d'une roche-mère qui est riche en matière organique, afin de livrer dans la bouteille toute l'expression du terroir! (photo Guillaume Mirand)

dans leur travail, nous avons souhaité par ce livre leur rendre un vibrant hommage : hommage à leur esprit d'observation des équilibres naturels qui nous entourent, à leur engagement et leur dévouement. Nous voulons faire de ce guide une référence qui se complétera et s'affinera à chaque millésime... Aujourd'hui, leur travail produit les seuls vins qui nous garantissent une approche responsable de la viticulture !



◁ Les cailloutis du Villafranchien du domaine Beaubois en juillet, dont les vignes produisent un excellent costières-de-nîmes...

▽ Les vignes du domaine Baumann-Zirgel reposent sur des sols argilo-calcaires et marno-calcaires du Trias et de l'Oligocène. Les couleurs d'automne annoncent des vendanges prochaines qui donneront notamment un riesling et un gewurztraminer recherchés.

