

PRÉFACE



Ce guide a été pensé dans l'esprit d'un carnet de bonnes adresses, de bonnes quilles à partager.

Derrière chaque bouteille, se cache l'œuvre de vigneronnes ou de vignerons qui chaque année donnent le meilleur d'eux-mêmes pour révéler des vins en accord avec ce qu'offre la nature. Lors de l'élaboration de ce guide, le parti a été pris de ne pas apposer de notes aux cuvées en adoptant une posture d'observation et d'accueil bienveillant plutôt qu'un jugement systématique sur le vin et le travail réalisé.

L'appréciation d'un vin est un art très subjectif. En effet, les découvertes en neurosciences montrent les limites de la dégustation parfois (trop) analytique, qui est une photographie à l'instant *t* d'un vin en relation avec un dégustateur. Le goût du vin fluctue considérablement en fonction de nos perceptions personnelles, gênes ou habitudes de consommation, humeurs et environnement de dégustation. C'est ainsi que tous ces vins ont été dégustés avec la plus grande humilité et en conscience *via* les approches de dégustations intuitive et géosensorielle pour bénéficier d'une vision à 360° du vin. En d'autres mots, il a été observé ce que le vin provoque en nous, en termes d'émotions, de ressentis et de vibrations. Nous sommes conscients que ces mots peuvent sembler loin du goût du vin, pourtant, ils sont les axes centraux de ces vins issus de cultures biodynamiques.

En effet, la biodynamie est une pratique respectueuse de la nature et de la biodiversité avec quelquefois des pratiques incomprises, voire ésotériques. L'idée ici, n'est pas de rentrer dans le débat de ces pratiques et de la philosophie initiée par Rudolf Steiner mais de poser un regard pragmatique et direct sur les bénéfices de cette approche. Pour nous, la biodynamie est un outil, ce n'est pas une fin en soi. Ce n'est pas parce qu'une vigne est cultivée *via* les préceptes de la biodynamie qu'elle va révéler des vins d'émotions profondes. Quand un vigneron en arrive à davantage parler de la méthode que de son terroir, il tombe dans un dogme et se coupe en

partie du lien avec son lieu de travail et d'expérimentation. En comparaison, c'est comme si un ébéniste était en prosternation devant son rabot en oubliant son œuvre. Après l'ère des buveurs d'étiquettes, évitons de devenir des buveurs de discours. Il faut garder en tête qu'il existe des vins de « gros volumes » dits commerciaux qui ne révèlent pas toujours leur lieu.

Nous espérons que vous éprouverez autant de plaisir à découvrir ces vins que leurs dégustatrices et dégustateurs ont eu à les sélectionner.

Enfin, nous tenons particulièrement à remercier l'équipe de Willy Kiezer, l'éditeur Omniscience, les vigneronnes et les vignerons qui, tous les ans, essayent de se rapprocher au mieux de la définition de Galilée : « *Le vin, c'est la lumière du soleil captive dans l'eau.* » Bravo et merci à eux !

Pascal Paulze et John Euvrard

Meilleurs Ouvriers de France sommeliers

▽ Sur le domaine Terre des Chardons dans le Gard, comme dans beaucoup d'autres domaines cultivés en biodynamie, la coccinelle est le signe d'un vignoble en bonne santé, où les équilibres du vivant sont préservés. Les coccinelles se nourrissent principalement de pucerons et d'autres petits insectes nuisant à la croissance de la vigne, causant des dégâts aux feuilles et bourgeons.



▽ Au Mas del Périé, Fabien Jouve s'improvise apiculteur. Les ruches posées en bordure du vignoble assurent la pollinisation des couverts mellifères qui s'étendent entre les rangs, décompactant la terre en nourrissant insectes et microorganismes, et en apportant des nutriments à la vigne. Les abeilles sont les actrices et les témoins de la biodiversité, elles sont l'enjeu de la transition vers une viticulture écologique et durable.

