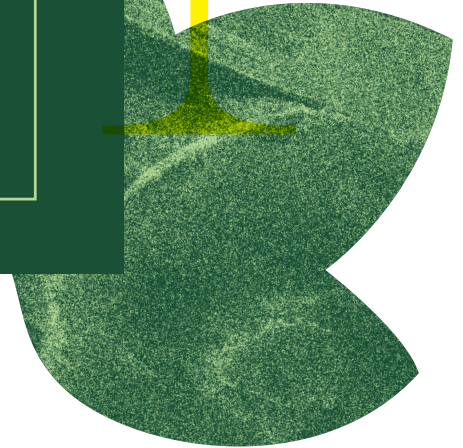
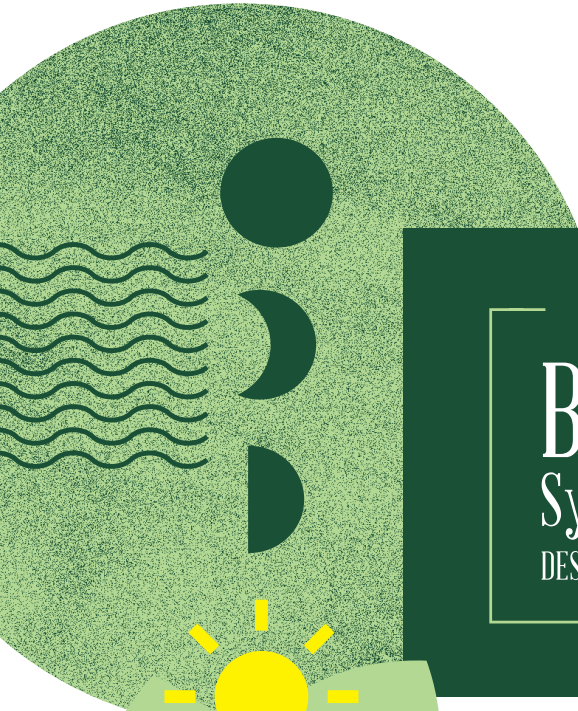




**BIODYVIN**  
Syndicat International  
DES VIGNERONS EN CULTURE BIO-DYNAMIQUE



## SOMMAIRE



- AU FIL DU TEMPS, L'ENTRÉE DE LA VIGNE EN BIO-DYNAMIE
- DEVENIR VIGNERON EN BIO-DYNAMIE AVEC BIODYVIN
- LES PLANTES, L'UNIVERS ET LES HOMMES
- LES PRÉPARATIONS BIO-DYNAMIQUES
- LES ACTIONS DU SYNDICAT INTERNATIONAL  
DES VIGNERONS EN CULTURE BIO-DYNAMIQUE

*Les vignerons du Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique s'engagent à cultiver l'ensemble de leur domaine en bio-dynamie.*

*Ils signent la reconnaissance de leur pratique culturelle et œnologique à travers la marque Biodyvin.*

*Né en 1995, le Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique rassemble 148 domaines situés essentiellement en France, mais également en Allemagne, Italie, Portugal, Suisse et Espagne. En 2018, les domaines représentent environ trois mille sept cents hectares de vignes.*



**Olivier Humbrecht**  
Président

## AU FIL DU TEMPS, L'ENTRÉE DE LA VIGNE EN BIO-DYNAMIE

La création de Biodyvin trouva son impulsion première grâce à une quinzaine de vignerons désireux de partager leur pratique de la bio-dynamie.

Aujourd'hui, la viticulture est cette partie du monde agricole qui connaît la croissance la plus remarquable des pratiques bio-dynamiques. Mais, paradoxalement, les vignerons se trouvaient au début des années 1990 placés à l'écart de cet univers agricole et de cette école de pensée qu'est la bio-dynamie. En raison de la culture hautement spécialisée qui caractérise aujourd'hui la vigne, celle-ci paraissait très éloignée du modèle de l'organisme agricole en polyculture, et constamment lié au monde animal, prôné par le fondateur de la bio-dynamie Rudolf Steiner (1861-1925).

Mais au fil des dernières décennies, la vigne s'inscrit toujours davantage dans cette ligne de pensée et d'action, très fertile pour l'écologie, très stimulante pour la réflexion et pour l'imagination. La pratique de la bio-dynamie au sein des vignes appelle de la part du vigneron une compréhension approfondie de ses principes ; et un domaine viticole désirant se convertir à cette culture sera amené à des changements radicaux, appelant presque nécessairement des conseils extérieurs précis et avisés.

En ce sens, nombre de domaines forgèrent leur compréhension de la bio-dynamie dans le sillage de François Bouchet, vigneron dans la Loire et conseiller émérite en bio-dynamie. Tout en leur





apportant ses conseils, François Bouchet proposait aux vignerons avec lesquels il travaillait de rejoindre le Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique pour échanger, apprendre à retravailler un sol, réaliser un beau compost, et plus largement, pour comprendre les pratiques propres à la bio-dynamie, telles celles liées aux préparations qui lui sont propres – que l'on nomme souvent préparats, en s'inspirant de l'origine germanique du terme.

Dès 1995, les adhérents du Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique ont jugé qu'il était nécessaire pour un domaine désireux d'adhérer à leur groupe de cultiver l'ensemble de ses terres en bio-dynamie. Un cahier des charges destiné à formaliser les procédures fondamentales requises en ce sens fut formulé, qui définissait, notamment, la mise en œuvre calendaire des préparats bio-dynamiques, celle du compost dynamisé, et celle des tisanes de plantes.

En 2002, le Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique -- composé alors d'une vingtaine de membres – prend conscience de l'essor potentiel de la bio-dynamie dans le monde de la viticulture. Au même moment, il juge essentiel d'assurer la rigueur de son application en faisant appel à un organisme certificateur extérieur. Ecocert Sas France devient alors l'interlocuteur principal du Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique.

En 2008, le contrôle des pratiques est étendu, et passe des travaux à la vigne aux pratiques œnologiques mises en œuvre en cave. Le certificat Biodyvin est accordé aux domaines viticoles suite à la certification d'Ecocert.

Ainsi tous les domaines du Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique sont-ils certifiés en Agriculture Biologique (« AB ») par un organisme certificateur, et certifiés Biodyvin par le Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique, suite au contrôle d'Ecocert.

# ← LES PLANTES, L'UNIVERS ET LES HOMMES



A la différence des autres cultures écologiques, la bio-dynamie se distingue par sa prise en considération des influences astrales et des rythmes de la nature. Elle ne consiste pas seulement à se défaire des produits chimiques : afin d'inscrire la vie des plantes à l'intérieur de rythmes naturels et de leur conférer ainsi une vitalité supérieure, elle prescrit l'emploi de préparations végétales inspirées de l'homéopathie, préparations qui visent à vivifier le végétal et à le réinscrire dans les équilibres cosmiques. La bio-dynamie agit ainsi de façon essentiellement préventive.

Elle paraît souvent jeune aux yeux du grand public, mais ses principes fondamentaux ont été définis en 1924 par le philosophe Rudolf Steiner. Dès sa naissance, et sans discontinuité,

elle inspira toute une école de pensée et d'expérimentation. Ecole qui constitue aujourd'hui une véritable culture philosophique et agricole, et une alternative solide aux modèles agronomiques encore dominants, dont la faillite apparaît actuellement d'une cruelle évidence.

## TROIS SILLAGES DISTINGUENT L'AGRICULTURE BIO-DYNAMIQUE :

- Valoriser le sol et la plante grâce à des préparations issues de matières végétales, animales et minérales de grande qualité.
- Appliquer ces préparations à des moments déterminés, définis par les cycles de l'année. C'est là son versant dynamique, qui reconnaît dans la terre entendue au sens large – allant de la roche mère à la terre labourable, de la Terre à l'environnement aérien – un organisme singulièrement autonome.
- Travailler le sol par des labourages et des griffages.

Constituant un tout profondément solide, ces soins améliorent la qualité de la terre en favorisant la présence d'une grande variété de bactéries. Ils aident la

plante à développer un enracinement supérieur en densité et en profondeur. Ses feuilles et ses fleurs se développent et se transforment grâce à l'apport des énergies bio-dynamiques nécessaires à une fructification harmonieuse. Fructification que le vigneron attendra avec patience et confiance.

La vigne, plante médiane qui porte avec elle toutes les beautés de la terre, crée et nourrit son terroir au sein de ce cœur vivant que forme le domaine viticole, bâti dans la lignée secrète de ses racines.

Grâce à la vigne, les échanges développés entre la biologie du sol et son système racinaire et foliaire permettront une expression accrue du terroir dans les raisins. Les saveurs des fruits seront sublimées par cette culture absolument unique, qui prend pleinement la mesure de leurs aptitudes biologiques et organoleptiques.

Et les remèdes biodynamiques, en rendant les plantes plus saines et plus épanouies, contribuent à augmenter de façon significative leur capacité à absorber le CO<sub>2</sub>. Le développement de l'agriculture biodynamique constitue un atout majeur pour lutter contre les gaz à effet de serre.



## LES PRÉPARATIONS BIO-DYNAMIQUES

Toutes proviennent de matières végétales, animales et minérales transformées.

• **Le Compost de bouse MT<sup>2</sup>** vise à soutenir et à renforcer le processus de décomposition de la terre. Il contient tous les éléments qui aident à la formation du complexe argilo-humique, et recèle une quantité considérable de bactéries différentes.

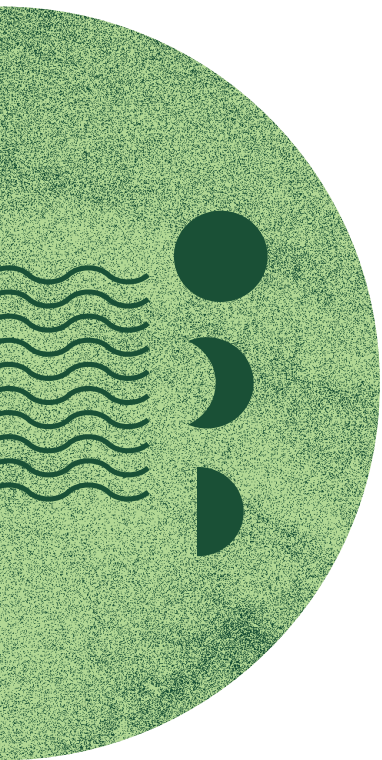
• **La Préparation 500 Bouse de corne (P 500)** agit sur la plante. Elle renforce la vie souterraine. Son efficacité se confirme par l'examen des racines : celles-ci sont plus allongées, plus denses, réparties de façon plus harmonieuse.

• **La Préparation 501 Silice de corne (P 501)** favorise le développement des feuilles et l'équilibre de la fleur, le charpentage de la vigne, et apporte l'énergie nécessaire à une belle nouaison et à une bonne fructification.

Ces trois préparations doivent être dynamisées avant d'être épandues sur la vigne. Préalablement, elles sont donc longuement brassées avec de l'eau, selon un calendrier précis et propre à la Culture Bio-Dynamique.

Les autres préparations bio-dynamiques, élaborées à partir d'achillée, de camomille, d'ortie, d'écorce de chêne, de pissenlit et de valériane, seront préalablement passées par des transformations fermentaires – en présence d'organes animaux pour certaines. Ces préparations sont destinées à ensemercer les composts que recevra la vigne. Composts métamorphosés, facteurs d'équilibre majeurs pour les sols et pour les plantes qui les recevront.

<sup>2</sup> MT : de Maria Thun (1922-2012), éminente bio-dynamiste, auteure, qui a conduit de très nombreuses expériences pour accréditer l'influence des astres sur le développement des plantes.



## DEVENIR VIGNERON EN BIO-DYNAMIE AVEC BIODYVIN



Une expression essentielle de la viticulture en bio-dynamie ne tient pas seulement au respect de procédures sanctionnées par des vérifications, aussi rigoureuses soient-elles. Les membres du Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique sont passionnément motivés par la préservation de la fertilité de leurs terroirs.

En cultivant cette fertilité, ils veulent permettre à la vigne d'explorer ses terres et ses climats pour développer au cœur du vin toutes les richesses offertes par l'uni-

cité d'un site viticole, souvent marqué par les profondeurs de l'histoire.

Si un vigneron désire adhérer à Biodyvin, il reçoit la visite de membres du comité de Biodyvin afin que le Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique puisse s'assurer de la loyauté de ses motivations.

Si cette première visite se présente sous un jour favorable, le domaine est ensuite invité à présenter un échantillon de ses vins. Ces vins seront issus de vignes

converties depuis au moins deux années à la viticulture biologique. La dégustation qui a lieu alors ne vise pas à évaluer la qualité intrinsèque du vin goûté : elle est essentiellement destinée à apprécier sa personnalité et son énergie.

A la suite de cette dégustation, le domaine sera accepté en première année de conversion à la bio-dynamie. Seuls les domaines qui pourront présenter des vins issus de leur deuxième année vers la conversion en bio-dynamie pourront participer aux dégustations organisées par le Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-dynamique. La communication sera ensuite possible après quatre années de conversion à la bio-dynamie.

La longueur apparente de ce processus est fondamentale. Elle reflète aussi le travail substantiel qui, durant toute cette période, est mis en œuvre par les domaines à la vigne et au chai. Il faut en effet beaucoup de temps pour comprendre et s'efforcer de maîtriser les pratiques bio-dynamiques, et du temps, encore, pour effacer les dommages causés par l'utilisation de produits chimiques ou fertilisants sur les plantes, les terroirs et les écosystèmes.



# LES ACTIONS DU SYNDICAT INTERNATIONAL DES VIGNERONS EN CULTURE BIO-DYNAMIQUE

Ses vigneron·ne·s se retrouvent plusieurs fois par an au fil de rencontres informelles, de réunions de travail, d'assemblées, et de présentations de leurs vins – notamment pour des dégustations en primeurs à Bordeaux, à Paris, à Düsseldorf, à Londres.

Des formations sont aussi organisées à l'intention de ses adhérents, formations destinées à mieux connaître et à reconnaître les plantes, à étudier la microbiologie des sols, à apprendre (et à désapprendre) à déguster, à étudier les plantes selon la pensée de Goethe, ou les méthodes de détermination de la qualité selon les cristallisations sensibles.

La bio-dynamie apparaît comme un ensemble de méthodes et d'approches expérimentales approfondies et soumises à un constant regard critique.

Aussi le Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique s'est-il, dès sa naissance, associé à la recherche scientifique pour mettre en évidence les effets de ses pratiques sur le raisin, les végétaux et les terroirs.

Toutefois, l'appel au langage des sciences n'est pas une priorité pour les vigneron·ne·s qui pratiquent la bio-dynamie. Il leur suffit de reconnaître à travers elle l'extraordinaire puissance des processus naturels,

puissance rendue sensible par la qualité des vins comme à travers la transformation des biotopes de chacun des terroirs. Cultivés en bio-dynamie, les paysages évoluent, et les vins qui en dessinent l'accent deviennent plus résistants à l'oxydation, tout en gagnant en fraîcheur, en profondeur et en équilibre.

Vins qui nous fascinent, et qui garderont toujours leur part intime de grandeur et d'énigme.

