

SYNDICAT INTERNATIONAL DES VIGNERONS EN CULTURE BIO-DYNAMIQUE SIVCBD



BIODYVIN, LE SYNDICAT INTERNATIONAL DES VIGNERONS EN CULTURE BIO-DYNAMIQUE

Né en 1995, Biodyvin rassemble aujourd'hui 135 domaines, en France, en Allemagne, Italie, Portugal et Suisse.

Tous les vigneronns pratiquent la culture bio-dynamique selon le cahier des charges du Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique, et sont contrôlés par un organisme accrédité, Ecocert Sas France.

L'objectif : le vigneron en bio-dynamie prend soin des équilibres de sa terre et de sa vigne, préserve les écosystèmes, cueille un raisin de grande qualité, ainsi le vin dégusté exprimera pleinement les dimensions de son terroir.

En 2017, ces domaines représentent environ trois mille cinq cent hectares de vignes.

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 vigneronns 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 vigneronns 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.

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*.

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

Si un vigneron désire adhérer à *Biodyvin*, il dépose un dossier de candidature, qui sera examiné par le comité de *Biodyvin*. Si le dossier est accepté, 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. Cette dégustation est essentielle pour le SIVCBD.

A la suite de cette dégustation, le domaine est susceptible d'être 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.

Nouveaux Membres Biodyvin 2016 et 2017

Château Ferrière	33460	Margaux	Bordeaux	2016
Domaine de Montille	21190	Puligny Montrachet	Bourgogne	2016
Domaine Hubert de Montille	21190	Volnay	Bourgogne	2016
Château Puligny Montrachet	21190	Puligny Montrachet	Bourgogne	2016
Domaine Michel Magnien	21220	Morey st denis	Bourgogne	2016
Domaine de la Romanée Conti	21700	Vosne romanée	Bourgogne	2016
Champagne de Sousa & Fils	51190	Avize	Champagne	2016
Domaine du Pas de l'Escalette	34700	Pujols	Languedoc	2016
Domaine Clau de Nell	49700	Ambillou-château	Loire	2016
Avignonesi	I-53045	Valiano de Montepulciano	Italie Toscane	2016
Château de Chambert	46700	Floressas	Cahors	2016
Aphros Wines	P-4990-696	Refoios do lima	Portugal	2016
Domaine de Bellevue	44190	Gétigné	Loire	2016
Les Terres Blanches	79100	Oiron	Val de Loire	2016
Domaine Giudicelli	20253	Patrimonio	Corse	2017
Château Fonplégade	33330	Saint Emilion	Bordeaux	2017
Les Terres de Fagayra	66720	La Tour de France	Languedoc	2017
Stella di Campalto	53024	Montalcino (Siena)	Italie Toscane	2017
Mas des Agrunelles	34380	Argelliers	Languedoc Roussillon	2017
Clos de Tart	21220	Morey Saint Denis	Bourgogne	2017
Domaine Trapet Alsace	68340	Riquewihr	Alsace	2017
Champagne Francis Boulard	51220	Cauroy Lès Hermonville	Champagne	2017
Domaine Serol	42370	Renaison	Côte Roannaise	2017
Le vignoble des Blondins	42370	Renaison	Côte Roannaise	2017
Mas Amiel	66460	Maury	Languedoc	2017
Domaine La Florane & Domaine de l'Echevin	84820	Visan	Rhône sud	2017
Domaine du Closel - Château des Vaults	49170	Savennières	Loire	2017
Jean-Jacques Loberger	68500	Bergholtz	Alsace	2017
Podere le Ripi srl	I-34122	Trieste (TS)	Italie Toscane	2017
Winzerkeller Strasser	CH-8248	Uhwiesen am Rheinflall	Suisse	2017

SAVE THE DATES

14 janvier 2018

Assemblée Générale BIODYVIN SIVCBD

&

15 janvier 2018

Dégustation Professionnelle Biodyvin

Château La Colombière - Toulouse

18 au 20 mars 2018

Stand Biodyvin H13 D60 - Salon Prowein Düsseldorf

10 et 11 avril 2018

Dégustation Professionnelle Biodyvin Primeurs 2017 Bordeaux

Château Fonroque à Saint Emilion

4 juin 2018

Dégustation Professionnelle Biodyvin en Norvège



Retrouvez les actualités Biodyvin sur les réseaux sociaux



@biodyvin



Biodyvin



Page Biodyvin

Notre site internet : <http://www.biodyvin.com>