

■ 20/11/2017

La biodynamie séduit les grands domaines viticoles

La biodynamie séduit les grands domaines viticoles

Le syndicat Biodyvin, créé en 1995 rassemble des vignerons pratiquant la biodynamie. Pour Biodyvin, la biodynamie consiste « à prendre soin de l'équilibre de sa terre et des vignes, en préservant les écosystèmes afin de cueillir un raisin de grande qualité et obtenir un vin qui exprimera pleinement les dimensions de son terroir ». Les 135 viticulteurs du syndicat sont principalement des Français, mais le syndicat ayant un rayonnement international, une petite dizaine viennent d'Allemagne, d'Italie, du Portugal et de la Suisse. Ces dernières années, la biodynamie a pris de l'ampleur et a séduit de plus en plus de vignerons. Pour preuve, le Domaine de la Romanée Conti et celui du Château De Pulligny Montrachet ont adhéré au syndicat en 2016. Une trentaine de candidats déposent des dossiers chaque année et une quinzaine obtiennent la certification. Depuis 2002, le syndicat, pour assurer la rigueur de l'application de sa vision de la biodynamie et d'un cahier des charges précis, fait appel à Ecocert pour contrôler les domaines pouvant adhérer au syndicat et ainsi utiliser le certificat Biodyvin. Tous les domaines du syndicat possèdent le certificat Agriculture Biologique. L'obtention de la certification Biodyvin est, en effet, conditionnée par une conversion en agriculture biologique. Suite à l'obtention de la certification, il faut attendre environ 4 ans pour pouvoir utiliser l'appellation. Si la biodynamie attire de plus en plus de consommateurs les deux labels existants, Biodyvin et Demeter, ne sont pas gérés par l'État. Olivier Humbrecht, président de Biodyvin, estime que « pour le moment, les deux organismes gérant les choses de manière réfléchie il n'est pas nécessaire que l'État s'implique, de plus les « fraudes » sont rares ».