

Terre de Vins

Biodyvin : de nouveaux membres de prestige

La Romanée Conti, le Clos de Tart, Mas Amiel, Fonplégade... L'association Biodyvin a accueilli depuis deux ans une vingtaine de nouveaux membres en biodynamie. Ils militent pour préserver les écosystèmes et les équilibres de la vigne tout en produisant un raisin qualitatif.

« Biodyvin se développe de plus en plus malgré une succession de millésimes compliqués surtout 2017 marqué par le gel, la grêle et la sécheresse », commente Olivier Humbrecht, président du Syndicat des vignerons en culture bio-dynamique qui rassemble aujourd'hui 135 domaines dont une petite dizaine à l'étranger, représentant un total de près de 3500 ha.

Ils étaient à peine une vingtaine à la création en 1995. Parmi les nouveaux arrivants 2016-2017, des domaines pour le moins prestigieux comme La Romanée Conti, de Montille, le Clos de Tart et le Château de Puligny Montrachet en Bourgogne, Fonplégade à Bordeaux, Chambert à Cahors, Giudicelli en Corse, les champagnes Francis Boulard et de Sousa, Trapet en Alsace, Mas Amiel en Roussillon, Avignonesi en Toscane... Tous ne l'affichent pas sur leurs étiquettes (environ un quart n'utilisent pas le logo sur la bouteille) mais les fondements sont les mêmes pour tous les membres et l'examen de passage n'est pas une simple formalité : une présélection des candidats est faite sur dossier et notoriété par les membres de l'association, les installations sont ensuite visitées, le fonctionnement de la cave et du vignoble disséqués, le candidat interrogé sur ses motivations et son éthique avant une dégustation de ses vins. Les dossiers ne peuvent être examinés avant la troisième année de conversion bio. Certains domaines étrangers frappent également aux portes de Biodyvin à défaut d'un organisme de contrôle comme en Amérique du Sud ou en opposition à la biodynamie utilisée comme une marque déposée comme aux États-Unis.

« Le cuivre n'est pas un poison »

Olivier Humbrecht insiste néanmoins sur la souplesse des contraintes et l'accompagnement permanent par les « anciens » : « Nous n'avons pas voulu imposer un cahier des charges trop rigoureux pour ne pas décourager les bonnes volontés à aller vers une viticulture plus propre. L'idée est avant tout d'utiliser le moins d'intrants possibles dans la vigne et le vin, et de renforcer les défenses naturelles de la plante. La moitié des membres n'utilisent qu'une dose minimale de SO₂, un quart traitent encore avec soufre et bentonite mais ils doivent expliquer chaque traitement qui doit rester ponctuel et on réfléchit ensemble aux alternatives possibles en installant une spirale positive. Il ne s'agit pas de lui faire rater une cuvée dans une situation délicate ».

Olivier Humbrecht s'agace qu'on remette sans cesse sur la sellette « ce satané cuivre qui n'est pas un poison quand son usage est limité et qu'il est utilisé sur des sols à forte matière organique. Mais le limiter à 3kg par an – l'État en parle – serait dramatique pour

un vigneron en proie à une attaque de mildiou sur la façade atlantique, même si en général, il en utilise beaucoup moins. Il faut plutôt raisonner sur une moyenne a 10 ans. Et il faut savoir que toutes les alternatives à la bouillie bordelaise sont pires ! ». Biodyvin craint également qu'une législation n'aboutisse à un cahier des charges trop rigide et a minima.

Le syndicat a travaillé avec Demeter pour comprendre les différences avec l'organisme certificateur et étudier un rapprochement... qui n'aura pas lieu. « Les différences sont minces (quelques ppm de soufre, le nombre de traitements...) mais Demeter souhaite rester le seul organisme de certification biodynamique alors que nous pensons que l'on évite les dérives dogmatiques en étant plusieurs » conclut Olivier Humbrecht.