



#### **BORDEAUX ET BIODYNAMIE.**

Région phare du monde du vin, Bordeaux a accueilli il y a deux semaines près de 5000 importateurs, distributeurs et journalistes venus d'une bonne trentaine de pays. Ils étaient conviés, comme chaque année à pareille époque, à la découverte du dernier millésime : 2008 dont la récolte de 4,8 millions d'hectolitres s'avère très déficitaire (-16% par rapport à 2007 !) en raison d'une météo très capricieuse. Cette rencontre est très importante, car elle donne le ton qualitatif de l'année et surtout lance les supputations les plus folles à propos des prix de vente que les propriétaires imposeront «en primeur», c'est-à-dire le prix que les acheteurs devront déboursier deux ans avant la réception des vins ! En guise d'apéritif à cette semaine démentielle, Alain Vironneau, le Président du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux est venu chez nous présenter les chiffres de la dernière campagne qui s'est déroulée dans un climat de crise planétaire peu favorable. On retiendra surtout que les exportations de vins de Bordeaux ont globalement baissé de 7% avec une accélération dans les trois derniers mois. Les chiffres sont plus marqués pour la Belgique qui a importé 269.000 hectolitres (-16%) pour un chiffre d'affaires de 147 millions d'euros, soit une baisse de 4%. La Belgique reste toutefois un marché déterminant pour les vins de Bordeaux, puisqu'elle arrive en deuxième place si l'on tient compte du volume et en quatrième position en se basant sur la valeur. Les vins rouges sont très largement majoritaires (82% des expéditions) mais notre pays constitue le deuxième débouché pour les vins blancs (48.000 hl) derrière le Royaume-Uni. L'appellation régionale Bordeaux, en rouge et en blanc, concentre un peu moins de la moitié des vins de Bordeaux

commercialisés chez nous. A titre de comparaison, les communes du Médoc (Pauillac, Margaux, St-Julien, etc.) représentent 8%, les Saint-Emilion + les grands crus, 7% et les Graves + les Pessac-Léognan rouges et blancs, 5% ! Revenons à cette fameuse semaine bordelaise pour évoquer un des faits marquants : la présentation de vins élaborés en biodynamie par près d'une trentaine de vigneron. La biodynamie est-elle une nouvelle fantaisie commerciale s'inscrivant parfaitement dans l'air du temps ? Pas du tout ! C'est avant tout la prise de conscience active que la terre est un ensemble cohérent et vivant dont il s'agit de favoriser toutes les formes de vie. Aucune racine d'aucune plante ne peut se nourrir d'un sol par elle-même, il lui faut des «assistants». Ce sont les micro-organismes du sol. Chacun d'entre eux favorise l'expression d'une originalité géologique particulière, permet à la racine de la vigne de s'en nourrir et de donner des vins typiques d'un terroir. Le sol et la plante, pris dans leur environnement naturel, ne reçoivent que des préparations issues de matières végétales, animales et minérales. Elles favorisent la vie et l'équilibre de la plante et du sol. De plus, la biodynamie accorde une grande importance aux rythmes de la nature et notamment à la position de la lune et des planètes. Le travail du sol et les soins apportés à la vigne s'inscrivent à des moments précis : c'est la partie dynamique. Plusieurs vigneron se sont regroupés dès 1996 pour créer un syndicat, Biodyvin qui réunit aujourd'hui une cinquantaine de membres dans toutes les régions viticoles. Un cahier des charges complet et précis prend en compte la viticulture, la vinification et la qualité des vins. Ainsi, avant d'être en biodynamie, les propriétés doivent-elles convertir l'ensemble de leur vignoble à l'agriculture biologique, conversion se faisant sur quatre ans. C'est alors qu'avec la certification Biodyvin, sous le contrôle d'Ecocert, les propriétés peuvent obtenir le label de biodynamie. La liste complète des adhérents Biodyvin et une multitude d'informations complémentaires peuvent être obtenues sur le site Internet : [www.biodyvin.com](http://www.biodyvin.com). Vous y verrez que quelques grands noms de la viticulture française en font partie : Josmeyer, Zind-Humbrecht en Alsace, Leflaive, Morey, Trapet en Bourgogne, Chidaine, Vacheron en Loire, Chapoutier en Rhône, Pontet-Canet à Pauillac et Fonroque à Saint-Emilion où eut lieu cette remarquable présentation orchestrée par Biodyvin.