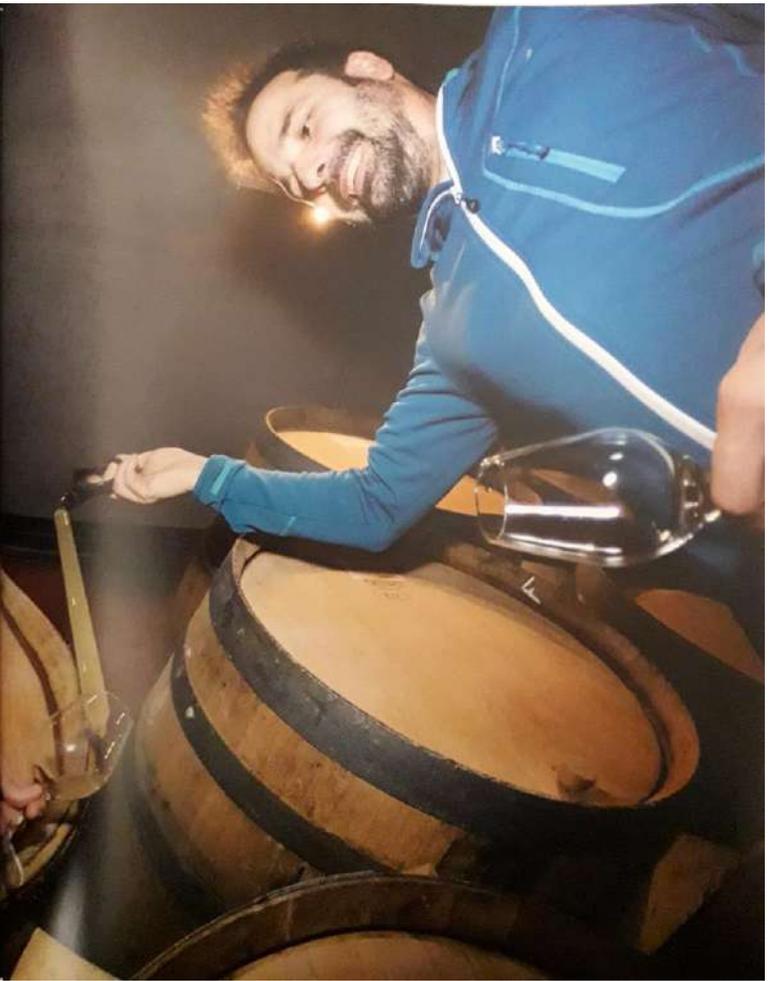
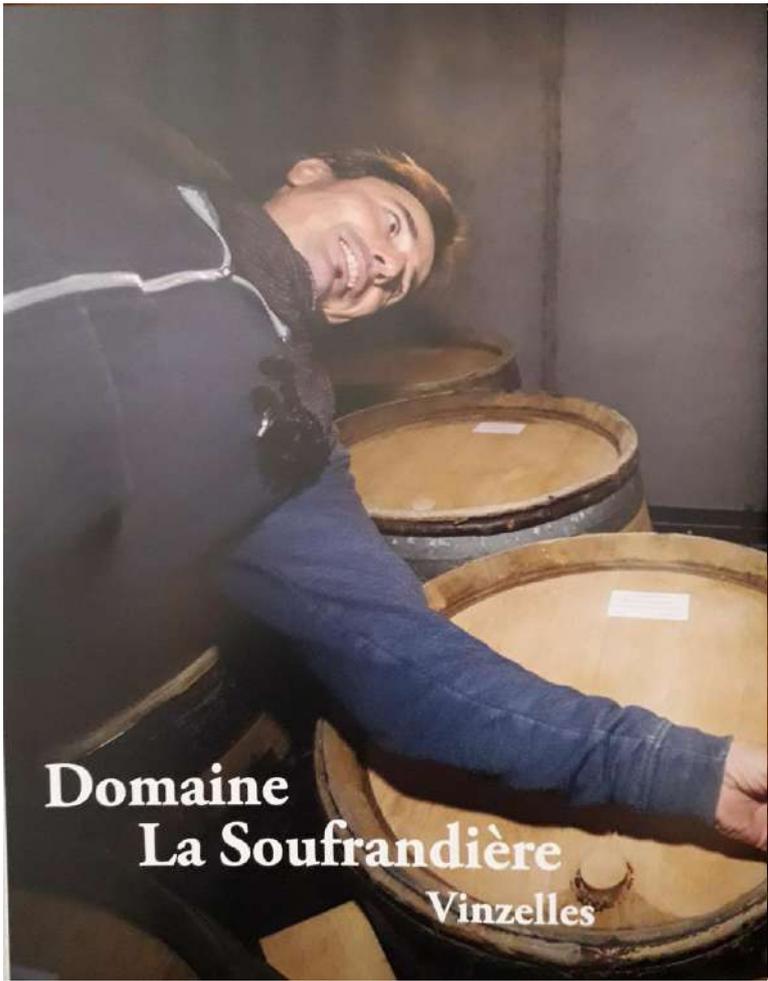


De Bacchus à Vénus
Biodynamie dans les climats
de Bourgogne





Vinzelles :
"Tous les traitements au soufre ont été intégralement remplacés par du lait ; et on arrive à de très bons résultats. Un domaine en Côte de Beaune est référent sur ce protocole, c'est Chandon de Briaille avec François de Nicolay qui pratique ainsi depuis 4 ans. On avait commencé un petit essai l'année dernière à l'atomiseur sur 25 ares, que nous vérifions en ce moment sur les vendanges 2019. C'est déjà en tonneau, en fermentation depuis ce matin".

Alors que Jean Philippe me parle lactation viticole, Jean-Guillaume se penche sur l'ocilleton du microscope. Les Bret, c'est deux frères : Jean Gui et Jean Phi. C'est La Soufrandière, le domaine viticole, et Bret-Brothers la structure de négoce. Bret-Brothers, un nom qui leur colle comme deux gouttes d'eau. Deux frères, deux brothers, fana de musique et punch de fou, comme des caricatures organoleptiques des Blues-Brothers. Férés eux aussi de « preuves à l'appui », je les regarde courir après leurs schyzos et leurs brets, je vois Harpo et Groucho. Imaginez un vigneron avec ses pales de viticulteur manipuler des lamelles de verres et des bactéries pas plus grosses que la taille d'un dermatophagoïde *ptermysinus*. Sortant des Guillemot de Viré-Clessé, je me retrouve quelques kilomètres plus loin parler science à nouveau. Le Mâconnais viticole serait-il une pépinière officinale ? À la différence que le labo local n'est pas carrelé de blanc mais plus richement de tomettes fermières et que l'outil de grossissement trône sur la nappe fleurie de la table sur laquelle nous finissons de manger. Ici, tout n'est pas stérile mais tout est propre. La cuisine est aussi large que celle d'un palais vénitien et l'évier suffisamment loin pour ne contaminer aucune manipulation laborantine. Dans tous les

coins et même dans les coins qui n'en sont pas, règnent mille flacons dont les plus vieux doivent dater de l'invention du verre. Et vu les étiquettes, je devine les bons canons. Pas de tord-boyaux dans le laboratoire-cuisine.

"Ça à une nageoire, c'est une flagelle". Pour argumenter, le trio dispose d'un document publié par *Ceil de lynx*. Cet œil n'est ni métamorphe ni sioux ni même masculin. Il est une dame, référente dans le Beaujolais, émigrée maintenant dans les Pays de Loire et qui a écrit pas mal sur la microbiologie : Nathalie Dallemagne. *"Malheureusement, la microbiologie ne s'apprend pas en cours d'œnologie".*

Où il faut vraiment être précis, c'est sur la goutte, m'affirme un des frères. *"Je pense qu'on va voir du monde"*. À l'image de ce qui se passe dans les cuves. *"Je règle le grossissement sur 40. On n'entre pas dans le détail, le plus important pour nous est de constater si ça se duplique ou non"*.

Je les écoute regarder les nombreux schyzos, bâtonnets et autres bizarreries pas encore reconnues. *"Les grands allongés sont des apiculées. Les brets !... ça grouille et c'est plutôt pas mal"*. Mettons un peu d'ordre dans cette cuisine et rendons à César ce qui est à lui, histoire de savoir qui est qui et qui fait quoi dans cette pièce de vie. Camille, la stagiaire, et les deux frères sont les trois grands qui fouillent l'intimité des très petits. *"On est des éleveurs de levure en fait !"*. Et c'est vrai que sans ses microbes végétaux, le vigneron pataugerait dans le moût et ne le transformerait jamais en vin. Ses microscopiques unicellulaires convertissent le sucre en alcool tout en modifiant les arômes et le bouquet final. Ces levures font partie du raisin, de sa prunelle. Et pour compléter le cheptel issu des curicules, le chai participe avec son atmosphère chargée en levures fermentaires et oxydatives. L'éleveur n'a donc aucune

raison d'en acheter à l'extérieur pour fermenter sa cuve. Il lui suffit, et c'est la particularité de son métier, de les orienter, de s'en faire des alliés. Le premier, le très commun champignon *Saccharomyces cerevisiae* est la levure modèle. En milieu anaérobie, il convertit le sucre. Une aubaine pour les boulangers, les brasseurs et les vigneron.

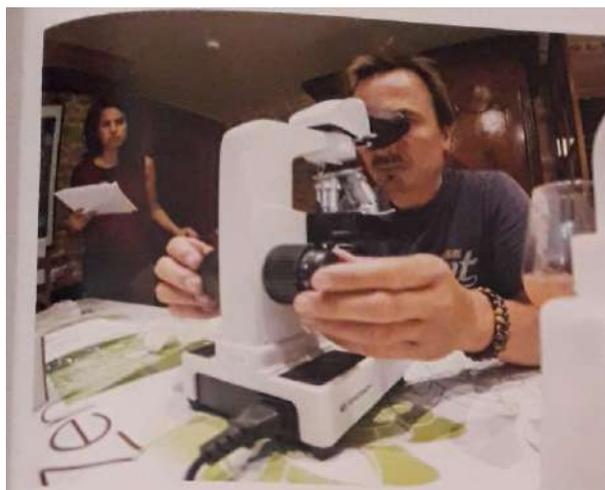
La levure *Schizosaccharomyces* transforme l'acide malique en éthanol. Pas très gênante dans le sens où elle ne fera pas tourner le vin. Par contre, elle entrainera la diminution de l'acidité du vin et laissera un terrain propice aux *Brettanomyces*. La fameuse Brett qui sème la terreur chez les œnologues et écœure les dégustateurs par sa myriade d'odeurs désagréables. Face à leur recrudescence, le monde déclare la guerre aux Brets qui touchent indifféremment l'ensemble des régions et des pays producteurs de vin. Une population saine régnera sans discussions, une population malade verra les levures pathologiques prendre le dessus. Le champignon vient manger les polyphénols essentiellement. Ce sont les tanins, les composés de couleur. Si les rouges sont principalement visés, les vins blancs peuvent être concernés mais plus rarement. Et la question n'est pas trop de savoir à quel moment il y en a mais plutôt à partir de combien c'est gênant. C'est la densité et non le nombre qui est dérangeant. Ils ne doivent pas se multiplier. En préambule, et pour se concilier les bonnes grâces de l'esprit des bonnes fermentations

alcooliques, le duo fait un pied de cuve pour ensemercer avec leurs propres levures *Saccharomyces* naturelles. Mais si, car il peut exister des si, s'il y en a trop, l'équipe décuve rapido, abaisse la température en-dessous de 12° et soutire les lies. *"Les Brets sont lourdes et restent facilement sur les lies"* puis remet le jus sur levures fraîches. Sous dérogation, le vigneron peut imaginer une filtration tangentielle.

Pour se lancer dans le vin naturel, sans intrant et le moins de soufre possible, le vigneron, simplement accompagné de ses levures indigènes, abandonne toute idée de contrôle sur les fermentations. Si ses auxiliaires sont un peu paresseuses, la transformation alcoolique peut durer longtemps et favoriser le déclenchement de la fermentation malolactique. Sans soufre, la piqûre lactique est assurée. La vinification « nature », c'est toujours une course entre l'alcoolique et la malolactique.

Ici, donc, pas de chimie, mais des astuces et un microscope. Pendant la vinification, celui-ci permet d'observer les levures, les bactéries et autres complices qui édifient, ou démolissent un vin. Encore faut-il savoir voir dans l'ocilleton, ce qui n'est pas à la portée de tout le monde. C'est justement une des compétences de Nathalie Dallemagne.

"Notre grand-père paternel, Jules Bret, a acheté le domaine en 1917. À l'époque il n'y avait absolument rien pour vinifier". Le local abritant les deux



mécaniques modernes, le tinailler, ne comprenait qu'un vieux pressoir en bois sur de la terre battue. Le petit hectare, planté en appellation d'origine contrôlée Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" partait en coopérative. Jean-Guillaume et Jean-Philippe reprennent en 2000 le domaine de leur père Jean-Paul. Le patrimoine, sorti de la cave coopérative deux ans auparavant, doit être aménagé pour vinifier dans les meilleures conditions leurs vendanges biologiques et biodynamiques. Le tinailler est restructuré comme le reste des bâtiments et une cave enterrée est construite. Sa surface, doublée en 2010, offre maintenant 480 m² sous 1 m de terre pour 11 ha de récolte. L'extension des œufs a été faite en 2016. La biodynamie démarre avec leur arrivée sur l'exploitation en 2000 pour une certification Demeter en 2006.

L'élevage dans des fûts âgés est long. Les jus passent onze mois en barrique puis sont remis en masse. Les vins se clarifient naturellement et épousent la bouteille en hiver, six mois après en lune descendante et vent du Nord : Aucune filtration pour ces cuvées-là. Sous Solutré, Pouilly-Fuissé climat "Au vignerais" et Saint-Véran climat "La bonnade" sont des cuvées inscrites dans ce protocole. Les vignes "Clos de grand père" en Macon-Vinzelles font aussi partie des vignes phares du domaine mais sont mises en bouteille au bout d'un an seulement. "Les vignerais" est une très belle parcelle comme "En Chatenay", posées sur le versant nord de Vergisson ; "et que je préfère encore en qualité de

vin". "En hauteur de combe, avec le réchauffement climatique, son orientation nous permet des vins assez exceptionnels".

Au domaine, comme le confesse Maxime, les employés trouvent plus qu'un emploi, une éthique, une philosophie de vie. Chacun a sa place, chacun est valorisé selon ses compétences, chacun est mis en avant. Il y a une vraie cohésion sociale. Pour Jean-Guillaume, dans une unité agricole, la place de l'humain est vraiment essentielle. L'énergie humaine est importante, et doit être incorporée dans le schéma. Elle se ressent obligatoirement dans le travail fini. "On fait des vins vivants pour des êtres vivants, avec des êtres vivants". L'unité humaine est une clé aujourd'hui. Sans n'appréhender qu'une voie technique, elle est aussi tout ce qu'elle draine autour. Dans une équipe, chacun à son rôle et c'est fondamental. Il n'y a pas de moins important ou de plus important. C'est un équilibre, c'est leur équilibre.

"Nous nous sommes complètement affranchis des conseillers marchands pour préférer travailler entre copains, en réseau et en faisant fonctionner nos méninges. C'est un peu comme le soufre dans les vins. Dès que tu as un problème, tout de suite la solution c'est le soufre. Mais ça écarte tellement d'autres solutions qui parfois sont bien meilleures. Travailler avec les lias par exemple. Mais il y a tellement d'autres astuces". Le ratio à La Soufrandière est d'une personne pour un hectare et demi alors que dans le système viticole industriel tel que



nous pouvons le rencontrer dans le Mâconnais, sur certaines exploitations, une personne fait quinze hectares à elle toute seule. Des producteurs rêvent tracteurs autonomes, sans jamais se poser la question de la place de l'humain dans la société. L'homme croit cette religion appelée modernisme, parce que des marchands l'apparentent au progrès.

On aime bien recruter des jeunes, chacun apporte son identité, sa façon de voir. Quelque part, avec ces jeunes, on retrouve l'esprit du compagnonnage ; et c'est un peu l'héritage du domaine depuis vingt ans. Grâce à l'investissement de tous ces « compagnons » on est passé de quatre hectares repris à une vingtaine vinifiés.

Jamais, au cours de leurs études, ni l'un ni l'autre, n'avait entendu le mot « biodynamie ». Jusqu'au stage de Jean-Philippe chez Dominique Lafon (domaine des comtes Lafon) à Meursault en 1998. *« L'état des vignes me montrait un travail avec du sens ». Des actes concluants, avec des gens pragmatiques, sur un domaine établi et plus que sérieux. « De plus, en goûtant avec Jean-Guillaume des vins issus de vrais écosystèmes vivants, on sentait quelque chose ». Chez Dominique Lafon, il croisa Pierre Masson à ses débuts comme conseiller biodynamie vignes. À leur reprise, en 2000, l'agriculture holistique n'était pas démocratisée comme aujourd'hui. La question se posa donc : comment débiter sans beaucoup de références ? « On s'est tourné vers le fondateur de BioDynamie Service qui nous a conseillé de créer un petit groupe. Nous l'avons fait, notamment avec les Tripoz. Pierre est venu y assurer des formations ». Avec une autre très belle rencontre sous le signe de la réinstallation de la vie dans les sols et Marc Guillemot en 2000. Alors que les vignes et leur environnement venaient de vivre trente années de désherbant et de tassement du aux machines trop lourdes.*

Un démarrage à deux, tout de suite en phase, sans divergence, né d'une enfance entièrement tournée vers la nature, avec des grands-parents et une maman, à courir après les champignons et les poissons. L'environnement, la perte de diversité semblent nouvelle pour le grand public. Si nous regardons bien, le phénomène est loin d'être nouveau, c'est juste l'accélération qui est folle. Donc biodynamie, parce que c'était quelque chose de contraire à ce qu'ils avaient pu apprendre de façon plus classique à l'école, où chaque mauvaise herbe avait droit à sa molécule spécifique, où chaque maladie avait droit à sa molécule spécifique. Des études récurrentes aujourd'hui encore. Personne ne vient s'intéresser au pourquoi du mal-être qu'il soit végétal, minéral, animal ou humain. C'est direct molécule de synthèse. Taisons les équilibres, les harmonies du sol et de la plante.

« On avait peut-être aussi un esprit rebelle. Et cette biodynamie dénigrée nous a permis d'exulter. Suivre un protocole établi ne nous convenait pas plus que ça. C'est nous qui devons décider d'un traitement ou pas ». Sans poids mort sur le dos à crier au mildiou, à l'oïdium ou à l'année difficile. Pour les jeunes vigneronnes de Vinzelles, vivre dans un climat de peur permanente crée du stress et entraîne une sur-sécurisation. « Nous considérons que nous nous sommes affranchis de ce type d'agriculture de surprotection qui joue avec les molécules les plus puissantes et les traitements nutritionnels. Et comme le disait Jean-Guy, nous ne travaillons pas contre la nature, nous travaillons avec la nature. Nous ne travaillons pas contre l'herbe, nous travaillons avec l'herbe. Nous ne travaillons pas contre l'oxygène, nous travaillons avec l'oxygène ». Réaction typique au niveau des vins. Le vigneron diabolise l'oxygène, donc il surprotège ses jus. Mais à force de caparaçonner, les particules devant s'oxyder ne voient jamais l'air et deviennent des bombes

à retardement. Sur des étapes clés, cruciales, les Bret travaillent avec l'oxygène. Et avec l'herbe de la même façon. La diversité végétale contribuera à nourrir la vigne. Autour des racines des plantes, nous trouvons des exsudats. C'est-à-dire que les racines vont sécréter des sucres riches en sels minéraux et en matière organique. Les bactéries, les champignons vont vivre autour de ces racines. Elles vont digérer ces sucres. Les molécules minéralisées deviendront alors assimilables par la vigne. Quand l'aventuriste détruit, volontairement ou pas, par le passage de grosses machines ou par le désherbant, à ce moment-là, il tue la vie du sol. La racine n'est plus capable d'assimiler la matière organique. Tout ce qui faisait l'intermédiaire entre la matière organique et la racine, c'est-à-dire le vivant, a été lynché. La vigne ne peut donc plus intégrer cette matière qui pourtant est source de nourriture. Et c'est là qu'intervient l'introduction des engrais minéraux, la forme la plus simplifiée de nourriture. On les a simplifiés à un point que maintenant on raisonne NPK (azote, potasse, phosphore). On réduit une alimentation, qui à la base est extrêmement complexe, à trois aliments basiques. Résultat : le vin n'est plus de terroir mais de cépage.

Des démarches novatrices pour un mot nouveau : le progrès. Dans les années 1970, la personne qui allait contre le progrès, c'est-à-dire la personne réfractaire au désherbant, se trouvait considérée comme rétrograde. Parce que le progrès EST la pensée bien-pensante. Et aujourd'hui, c'est un peu ça avec les robots. À aucun moment, on ne se demande si c'est bien. Ni où est la place de l'humain. On ne pose pas le débat. Juste on dit que technologiquement c'est bien, que c'est le progrès. Il n'est jamais malade, il réduit les coûts de production, il rend compétitif par rapport aux voisins. *« Mais moi aujourd'hui, je n'ai pas le sentiment de vouloir être compétitif avec l'Australie. On a la chance d'être en Bourgogne. On a la chance d'avoir une culture vin et une histoire. À Pouilly-Vinzelles, on a la chance d'être au seul endroit où on peut faire du Pouilly-Vinzelles. C'est plutôt là-dessus qu'il faut se battre », me confie Jean-Philippe.*

Jean-Guillaume enchaîne alors : *« Pour nous, cette dimension humaine est intimement liée à la biodynamie. C'est un plaisir au quotidien qu'on ne veut surtout pas changer. C'est clair que si demain tout est robotisé ou sera le charme de notre métier ? Et même encore plus loin, quel est le but et la place de l'humain sur terre ? J'ai un peu de mal à comprendre la finalité de cette robotisation. On est de plus en plus nombreux sur terre, que va faire l'humain demain ? Quelle sera sa place s'il n'a plus aucun travail, si sa vie ne se résume qu'à consommer ? »*

Et que doit-il consommer ? L'argent de son PIB de progrès social ou un verre de plaisir ? Vivre pour consommer ou consommer pour vivre ? De plus, est ce que vivre le plus longtemps possible est un but en soi ? Parce que si c'est pour vivre sous perfusion et soumis à la chimie... Juste pour consommer. Voir tous ces EHPAD en développement constant, ça fout les jetons. Ça nous montre une société qui sectorise tout. Une société qui a coupé l'agriculture en tranches. Avant, la ferme, pour vivre, était en polyculture ; animaux, céréales, etc... Aujourd'hui, nous voyons des spécialistes du blé, des spécialistes du porc, des spécialistes de la vache. Pour continuer avec un second découpage : celui qui fait du blé ne fait pas de farine et encore moins du pain. Cela revient à dire que le céréalière ne verra jamais le consommateur manger son produit. *« C'est la chance que nous avons-nous à La Soufrandière, nous pouvons recevoir nos clients, leur montrer notre métier. Lorsque des personnes viennent au domaine, voient les vignes avec un sol vivant, avec de l'herbe, ça amène beaucoup de sens pour eux. Se dire que ce qu'ils goûtent, vient de ça »*