

JEAN-MICHEL FLORIN, COORDINATEUR DE LA MAISON DE LA BIODYNAMIE À COLMAR, EXPLIQUE LA PHILOSOPHIE DE LA MÉTHODE QUI PUISE SES FONDEMENTS DANS L'OBSERVATION DE LA NATURE SELON GOETHE.

L'observation selon Goethe

On reproche à la biodynamie de ne pas avoir de fondements scientifiques...

Jean-Michel Florin : Le discours de la biodynamie sur la plante ou l'animal peut apparaître de prime abord assez surprenant. Même si ça ne correspond pas aux thèses scientifiques les plus en vogue, en creusant on voit qu'il est basé sur le bon sens. Comme toute démarche, il y a des clefs d'accès. L'approche de la nature selon Goethe, qui ne considère pas le règne végétal ou animal comme une machine ou uniquement comme un ensemble de réactions biochimiques, est notre fondement.

Certains emploient le terme d'« art agricole » plutôt qu'une approche scientifique. Ce terme est intéressant en ce sens que la biodynamie n'a pas une approche uniquement technique. Quand on fait de l'art, on fait une composition, on s'intéresse au résultat d'ensemble et on a une vision globale. Pour cette raison, les agro-écosystèmes sont une notion de l'exploitation agricole qui nous paraît importante.



Jean-Michel Florin : « L'approche biodynamique n'est pas idéaliste dans le sens de la recherche d'idée. Elle se veut très concrète et très méthodique. »

En quoi consiste cette méthode ?

J.-M. F. : L'approche biodynamique n'est pas idéaliste dans le sens de la recherche d'idée. Elle se veut très concrète et très méthodique. Prenons par exemple la métamorphose des plantes stade après stade, telle qu'elle est décrite par Goethe. Cette description donne un sens, un fil conducteur, une signification aux processus de croissance. Par exemple, quand on observe une feuille de vigne, la forme particulière (échancrée) n'a pas une raison d'être simplement utilitaire pour capter le soleil et faire de la photosynthèse.

De même pour les processus de croissance, on observe que la forme des feuilles et des fleurs en croissance passe par des stades de plus en plus complexes puis se simplifie, Goethe appelle cela la gradation (différents degrés). De la feuille à la fleur puis au fruit, on atteint différents niveaux de subtilité (couleurs, arômes, goûts) selon les plantes. On peut ainsi observer que beaucoup de plantes réservent un haut niveau de subtilité dans la fleur, comme la rose, et d'autres dans le fruit, comme la vigne.

Quelles sont les applications pratiques des travaux de Goethe ?

J.-M. F. : Goethe n'a fait que de la recherche fondamentale sur le vivant. Il n'a fait aucune recommandation pratique. Son objectif était de comprendre les différents règnes de la nature et de comprendre essentiellement le vivant. Ensuite, Rudolf Steiner, qui a édité les travaux de Goethe, a donné des indications pratiques dans son « Cours aux agriculteurs ». C'est vrai que cet ouvrage peut paraître surprenant. Il l'est beaucoup moins quand on connaît l'œuvre de Goethe.

Aujourd'hui, en biodynamie, on travaille sur certains aspects comme les semences à Wädenswill, sur la fumure à Darmstadt et d'autres (Maria Thun) sur l'influence cosmique. Il y a de nombreuses publications d'expériences, avec témoins et essais, surtout en Allemagne et en Suisse.

L'exploitation viticole de type monoculture est-elle compatible avec la biodynamie ?

J.-M. F. : C'est un problème difficile à aborder. À terme, nous pensons que l'exploitation viticole doit engager des partenariats avec les agriculteurs-éle-

VINS BIO Interview

veurs, ne serait-ce que pour les fumures en matière organique. Mais un premier pas, par rapport à cette réflexion globale, est d'intégrer la flore et la faune sauvage dans sa viticulture, tout en essayant de diversifier au maximum son exploitation.

Qu'elle est l'ampleur du mouvement biodynamique en France ?

J.-M. F. : L'Alsace vient peu après la Bourgogne et le Val de Loire. On voit, par la recrudescence des inscriptions aux sessions de formation, que l'engouement est important. Beaucoup de viticulteurs font un mix en utilisant des herbicides parce que leur exploitation ne leur permet pas de faire autrement et utilisent le calendrier et des préparations biodynamiques. Sur le fond, nous souhaitons le respect du monde vivant. Toute substance liée au monde vivant est préférable dans les apports. Par exemple pour le calcaire, on préfère de la coquille d'œuf ou du calcaire lacustre ou marin.

Vous êtes plus particulièrement spécialisé en botanique, en quoi consistent vos sessions de formation ?

J.-M. F. : Par l'observation phénoménologique, on essaye de comprendre la plante en tant qu'être vivant. On la dessine, on en fait des tisanes et des huiles essentielles et on l'utilise en compost. Le but est de connaître la plante, une connaissance qui peut ensuite servir dans le cadre d'applications biodynamiques. Prenons l'exemple de l'ortie. La tige et les feuilles, très riches en chlorophylle, représentent la plus grande partie de la plante. Contrairement à d'autres végétaux, ses fleurs sont discrètes. On peut comprendre qu'une tisane et qu'un compost d'ortie soutiennent le processus de photosynthèse chez les autres plantes (pour simplifier).

L'observation de la croissance de l'ortie est aussi intéressante, cette plante ne fait que de très petits fruits. Ce côté un peu juvénile fait qu'elle revitalise les plantes — l'ortie étant très riche en matière azotée — mais sans conduire à des croissances exubérantes. Un autre domaine concerne les plantes bio-indicatrices, où l'étude de la flore d'une parcelle donne des indications sur l'état de la terre. Il existe un ouvrage de Gérard Ducerf qui est spécialiste dans ce domaine.

PROPOS RECUEILLIS PAR DAVID LEFEBVRE



ANCF, PÉRELLÉ



*De la feuille
à la fleur
puis au fruit,
on atteint
différents niveaux
de subtilité
(couleurs, arômes,
goûts) selon
les plantes.*

DÉCOUVERTES DE LA FCVF

« LA VIGNE, LE VIN SONT DE GRANDS MYSTÈRES ; SEULE DANS LE RÈGNE VÉGÉTAL, LA VIGNE REND INTELLIGIBLE CE QU'EST LA VÉRITABLE SAVEUR DE LA TERRE. » COLETTE 1873 – 1954

Coups de Terre

DÉGUSTATION

De par le titre donné à ce thème de dégustation, nous souhaitons rendre hommage à quelques vigneronns de France et d'ailleurs, qui ont su prendre conscience de la valeur de leurs terroirs. Ceux-ci ne revendiquent pas forcément une étiquette Bio, ils sont simplement attachés à leur terre et à l'identité de leurs vins. Il est urgent de revenir à une viticulture plus saine, sans pour autant basculer vers un intégrisme du Bio dont il existe également des risques. Le bon sens est la clef de tout. Les vins sont présentés dans l'ordre de dégustation.

MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE-SUR-LIE EXCELLENCE 1997 DOMAINE LA HAUTE-FÈVRIE

Encépagement : melon de Bourgogne. Âge moyen des vignes : 65 ans. Sous-sol : gneiss. Rendement moyen : 48 hl/ha. Vinification sur lie en cuves.

Robe or pâle à reflets verts. Le nez est marqué par des senteurs végétales d'anis, de fenouil, d'agrumes ; à l'aération on perçoit davantage de minéralité, de notes fumées et de fragrances de vanille, très légèrement miellée. L'attaque est fine, fondue. La bouche recèle une grande pureté, elle est élégante, droite. La finale est dotée d'une belle trame acidulée qui libère des saveurs d'agrumes confits.

Un muscadet sur lie de caractère, taillé pour la table. S'harmonise avec des huîtres en gratin, une truite au bleu. À carafier 30 mn avant de servir à 12 °C.

LIGNUM BLANC 2001 PÉNÈDES ALBET I NOYA — ESPAGNE

Encépagement : 50 % chardonnay, 50 % sauvignon blanc. Âge moyen des vignes : 35 ans. Sous-sol : argilo calcaire. Vinification traditionnelle. Élevage : 6 mois en fûts de chêne. Robe or pâle à reflets verts, très lumineux. Le nez libère des senteurs fruitées d'agrumes, le citron

Vins bio | DÉCOUVERTES DE LA FCVF



À travers son Club, la Fédération culturelle des vins de France organise des dégustations réparties dans toute la France.
Tél. : 03 89 61 85 05.
Fax : 03 89 61 85 55.
www.fcvf.com.
E-mail : info@fcvf.com

vert se mêle ensuite de notes mentholées et vanillées. À l'aération apparaissent des senteurs de poires qui s'associent à des fragrances de verveine. L'attaque est à la fois ample et fine, bien structurée par une belle trame acidulée, harmonieuse. La finale est dominée par les agrumes et une fine pointe de poivre noir.

Très beau vin au rapport qualité/prix étonnant. Vin issu de viticulture biologique.

Se marie avec une dorade grillée. Servir à 11 °C.

ARBOIS SÉLECTION 2000 DOMAINE ANDRÉ & MIREILLE TISSOT

Encépagement : 70 % chardonnay, 30 % savagnin. Âge moyen des vignes : 40 ans. Sous-sol : marnes et calcaire. Élevage : chardonnay — en fûts de chêne de 228 l avec 10 % neufs durant 10 mois sur lies avec bâtonnage. Élevage du savagnin de façon oxydative en foudres.

Robe or ambrée. Le nez est marqué par des notes oxydatives de noix, de citron confit et de pommes sèches. L'attaque est douce, harmonieuse. La bouche gagne en ampleur et libère une trame acidulée bien enrobée. La finale est fraîche.

Un arbois typé, élégant et riche.

S'accorde avec un poulet de Bresse aux morilles. À carafier 30 mn avant de servir à 12 °C.

LANGHE ROUGE 2001 DOLCETTO ANNA MARIA ABBONA — ITALIE

Encépagement : 100 % dolcetto. Âge moyen des vignes : 35 ans. Sous-sol : argilo calcaire. Rendement moyen : 40 hl/ha. Vinification : égrappage total. Élevage : en cuves sur lies pendant 7 mois.

Robe rubis grenat éclatante. Le nez recèle beaucoup de douceur, il est marqué par des senteurs de sirop de framboise et de mûre. À l'aération, cette fraîcheur de fruit se double de fragrances de violette et de pivoine. L'attaque est intensément fruitée, fraîche et tonique. La bouche est bien construite, équilibrée avec justesse entre un fruité long, une belle acidité et des tanins fins et serrés. La finale est élégante, très subtilement réglissée.

Le vin d'entrée de gamme de la Cantina est déjà un vrai bonheur, nous vous laissons imaginer la suite. À boire avec des raviolis d'agneau au thym, ou de la cuisine italienne fine et créative. Servir à 17 °C.

GIVRY 1^{er} CRU ROUGE 2001 CLOS DE LA SERVOISINE DOMAINE JOBLOT

Encépagement : 100 % pinot noir. Âge moyen des vignes : 25 ans. Sous-sol : argilo calcaire. Rendement moyen : 38-40 hl/ha. Vinification : 3 jours en macération, 8 jours en cuvaison. Élevage : 75 % bois neuf, 25 % 1 vin.

Rubis grenat à reflets violacés. Le nez est très élégant et subtil. Il est à la fois fruité, floral et très finement épicé. Des senteurs de fraises des bois, de cassis et groseille à maquereau se parent de fragrances de violette et de clou de girofle. L'attaque est fruitée, pure. La bouche libère des saveurs intensément fruitées accompagnées de poivre noir. L'ensemble est suave, les tanins sont soyeux et veloutés. La finale est fraîche et d'une élégance rare.

Un vin au sommet de son appellation.

S'harmonise avec un filet de biche poêlé accompagné de trompettes. À carafier 30 mn avant de servir à 18 °C.

VOSNE-ROMANÉE LES JACHÉES 2000 DOMAINE JEAN-YVES BIZOT

Encépagement : pinot noir. Âge moyen des vignes : 50 ans, plantées en 1947. Sous-sol : argilo calcaire avec colluvions. Rendement moyen : 20 hl/ha. Vinification : en grappes entières, démarrage en carbonique, foulage au



bout de 4 à 5 jours. Élevage : en fûts neufs sur lies de 14 à 19 mois.

Robe grenat. Le 1er nez est marqué par des senteurs de sous-bois. À l'aération, il libère des notes plus minérales de fumé, celles-ci s'associent à un fruit confituré de fraise, de figue, d'épices (Curcuma). L'attaque est franche, marquée par un fruit pur et éclatant. En bouche, l'ensemble prend rapidement de l'ampleur et de la puissance sans perdre d'élégance et de finesse. De jolis tanins serrés marque une fin de bouche légèrement réglissée.

Ce vin est aux antipodes des vins modernes et commerciaux ; il est racé, séveux et réservé aux amoureux de la Bourgogne. Jean-Yves Bizot est un grand couturier de Vosne Romanée.

S'accorde avec des gibiers à plumes, faisane, bécasse. À carafier 2 heures avant de servir à 18 °C.

PREMIERS PAS CORBIÈRES 2001 DOMAINE DES 2 ÂNES

Encépagement : carignan, grenache noir. Âge moyen des vignes : 30 ans. Sous-sol : argilo calcaire. Rendement moyen : 50 hl/ha. Vinification : égrappage, 15 jours de macération avec pigeage – levures indigènes – culture biologique (en cours de reconversion). Élevage : 18 mois en cuves.

Robe grenat violacée. Le nez libère des senteurs de fruits noirs compotés, la mûre, le cassis surmûri. À l'aération, il s'accompagne de notes de réglisse et de cannelle. L'attaque est tendre, gorgée de fruit savoureux. La bouche est marquée par des saveurs de cerise noire ; elle est bien équilibrée, les tanins sont serrés et veloutés.

Un vin de pure convivialité. Excellent rapport qualité/prix.

À boire avec des grillades estivales. Servir à 17 °C.

CORNAS 2000 LES EYGATS DOMAINE COURBIS

Encépagement : 100 % syrah. Âge moyen des vignes : 20 ans. Sous-sol : granit. Rendement moyen : 35 hl/ha. Vinification : vendange éraflée 100 %. Cuvaision, fermentation longue de 28 jours. Élevage : en fûts de chêne de 2 vins pendant 15 mois.

Robe pourpre à reflets violacés. Le nez libère des senteurs de mûres, de cassis en compote, l'ensemble est légèrement réglissé, très finement vanillé et boisé. L'attaque est gorgée de fruits frais et séveux. Ce complexe fruité s'accompagne sans tarder de tanins bien structurés. Ceux-ci



tapissent le palais, ils sont veloutés, mais charpentés. La fin de bouche est longue, très légèrement poivrée.

Un cornas bien équilibré, racé et séduisant.

Se marie avec une côte de bœuf à la moelle. À carafier 30 mn avant de servir à 17-18 °C.

EMILY'S PADDOCK 2000 SHIRAZ - CABERNET FRANC JASPER HILL - AUSTRALIE

Encépagement : shiraz (syrah) et cabernet franc. Âge moyen des vignes : 30 ans. Sous-sol : caillouteux, riche en fer. Rendement moyen : 20 hl/ha. Vinification : longue macération et fermentation de 4 semaines. Élevage : en fûts pendant 12 mois (20 % de fûts neufs).

Robe pourpre très dense. Le nez est extrêmement concentré et complexe. Il libère des senteurs de Chutney de cerises noires, de citronnelle, de réglisse, de fleurs de lauriers. À l'aération, apparaissent des notes d'olives noires. Un festival de senteurs ! L'attaque est somptueuse, concentrée, suave, à la fois remarquablement fruitée et subtilement épicée. Le milieu de bouche est très dense, les tanins sont ciselés. La fin de bouche est marquée par une acidité qui dynamise le tout et qui équilibre superbement le vin.

Un grand vin aux accents incontestablement étrangers. Les vins du Domaine sont extrêmement rares et représentent un must du nouveau continent. Un vin issu de viticulture biologique.

À déguster avec un lièvre aux fèves de chocolat. À carafier 3 à 4 heures avant de servir à 18 °C.