

La dynamisation, le grand œuvre des biodynamistes

Consistant à brasser des substances naturelles comme le ferait l'eau vive, la dynamisation permet de produire des préparations censées booster les vignes et les vins.

Date de publication : 02/02/2016



Le sommelier Philippe Faure-Brac et le vigneron Guilhem Goisot.

Alternative à l'usage intensif de pesticides et d'engrais de synthèse, la biodynamie est une méthode d'agriculture biologique spécifique initiée en 1924 par l'anthroposophe Rudolf Steiner. Elle stimule les forces de vie dans le sol et la plante pour favoriser un meilleur enracinement et développement végétatif, obtenir une vigne saine et équilibrée qui se défendra mieux contre les parasites ou maladies, qui se nourrira elle-même dans un sol vivant afin de donner un meilleur raisin.

Considérant le domaine agricole comme un écosystème vivant équilibré et autonome, influencé par des rythmes cosmiques et terrestres, cette méthode emploie des préparations spécifiques naturelles à doses infimes qui agissent comme des catalyseurs ou des ferments sur le sol ou la plante. La dynamisation de ces substances diluées dans de l'eau de pluie ou de source avant leur pulvérisation les rend plus efficaces dans leur action de stimulation.

Cette technique s'intègre dans un ensemble de pratiques : préservation de la biodiversité, travail du sol... et un travail pointu du vigneron. La biodynamie permet selon ses partisans davantage de sucres, de polyphénols, d'acidité et d'anthocyanes dans les raisins. Mais tout cela sans explication scientifique !

Le geste du vigneron : dynamiser la préparation

Les deux préparations biodynamiques de base, la 500 (bouse de corne) et la 501 (silice), sont diluées dans de l'eau de pluie (ou de source) et brassées pendant 1 h avant d'être pulvérisées. C'est la dynamisation. Elle se fait en plein air. La 500 s'emploie 2 fois/an, au printemps et après

les vendanges, pour activer la vie du sol. La 501 s'applique sur la plante, dosée à 4-5g/ha, 2 à 5 fois/an selon les conditions climatiques. Elle favorise la captation des rayons solaires, la photosynthèse et la maturation du fruit. Ici, Guilhem Goisot, du **domaine Goisot** à Saint-Bris-le-Vineux, dans l'Yonne, supervise la dynamisation d'une préparation 500 dosée à 100 g/ha. Il en a versé 1,2 kg dans le dynamiseur (1 à moitié rempli avec 250 l d'eau de pluie réchauffée à 37 °C. Les pals tournent pour former un tourbillon ou vortex (2), s'arrêtent et le maintiennent 1 mn. Puis le sens s'inverse, provoquant un chaos avant de recréer un vortex... comme dans un torrent.

"Les vins qui sont produits en biodynamie ont davantage d'acidité et de profondeur"

L'avis de Philippe de Faure-Brac : "En toute franchise, il est impossible de détecter à la dégustation d'un vin un effet aussi précis que l'impact de la dynamisation de l'eau parmi toutes les pratiques employées en biodynamie. D'autant que ces vigneronns poursuivent souvent leur quête au chai en employant un minimum de produits œnologiques, notamment le soufre. En revanche, force est de constater que les vins conduits en biodynamie semblent montrer davantage d'acidité et de profondeur. La différence essentielle est l'équilibre gustatif du vin. La minéralité est plus affirmée, la personnalité du vin s'exprime de façon plus singulière. Quoi qu'on en dise, il y a souvent une salinité, provenant des sels minéraux, qui est un peu plus marquée. Le nez est plus complexe avec une évolution souvent plus rapide et des arômes primaires qui disparaissent assez vite. La tenue dans le temps est plus intéressante avec une évolution moins fruitée, plus épicée, plus complexe et plus stable qui donne des expressions magnifiques."

Retrouvez cet article dans la Revue du vin de France N°589 :

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
www.larvf.com

BEAUNE
1^{ers} CRUS et VILLAGES
Les plus belles bouteilles
du cœur de la Bourgogne

Gigondas, Rasteau, Cairanne, Vacqueyras...

**L'AUTRE VISAGE
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE**
83 cuvées
enthousiasmantes
de 8,50 à 30 €

MARGAUX
Révolution bio
au château
Palmer

Le patron de
Moët Hennessy :
« Le champagne
doit être plus
créatif »

**RIESLING, SYLVANER,
GEWÜRZTRAMINER...**
Grands accords avec les vins d'Alsace

**INTERDIT
LA CHUTE
DU SITE 1855**
Des milliers
de clients floués
en colère