

Bordeaux Tasting | La biodynamie en Master Class

10 DÉCEMBRE 2016 0 COMMENTAIRE



^ La famille champenoise De Sousa, photographie prise par Deepix, à l'occasion de la saga du Terre de Vins de mai-juin 2015, présentant leurs bulles pendant ces deux jours de Bordeaux Tasting, stand CH7 dans l'espace Champagne de l'Église Saint-Rémi.

Grande première pour cette cinquième édition de Bordeaux Tasting, qui s'est ouvert ce matin au cœur de Bordeaux : une Master Class sur les vins en biodynamie, animée par l'équipe d'iDealwine, pour qui ces techniques culturales riment avant tout avec grande qualité.

« La biodynamie, pour encore beaucoup de gens, est quelque chose de parfaitement ésotérique, voire même une sorte de philosophie qui se rapprocherait de la sorcellerie ! » ironise [Angélique De Lencquesaing](#), directrice d'iDealwine, à l'initiative de la Master Class spéciale Biodynamie, qui se tiendra à 13h, ce samedi, au deuxième étage du Palais de la Bourse.

Thierry Germain, De Sousa, Jean-Michel Deiss...

Dans les verres, que des grands de différents terroirs français, tous certifiés en biodynamie : Champagne Blanc de Noirs de la maison De Sousa, Insolite 2015 de [Thierry Germain à Saumur](#) au domaine des Roches Neuves, Clos Puy Arnaud 2014 en Côtes de Castillon à Bordeaux, le Clos Prieur 2012 de Rossignol Trapet à Gevrey-Chambertin, avant de finir avec le grand cru Altenberg 2005 de Bergheim du [domaine Deiss en Alsace](#). Expliquer la biodynamie certes, en axant sur des vins stars de leur appellation quand on parle de qualité. « Bien sûr les domaines certifiés adhèrent à une philosophie, mais au-delà de ça, c'est surtout une attention à la vigne extrêmement développée. Cette attention dans toutes les étapes de production du vin, fait par définition monter la qualité des vins vers le haut », analyse la directrice.

Expliquer la biodynamie

Ce moment de Master Class sera également une occasion pour mettre en lien les amateurs et les domaines, ainsi que les revendeurs de vins particulièrement attentifs à ces méthodes culturelles.

« Expliquer [la biodynamie en quelques minutes](#), ce sera difficile d'être exhaustif. Mais surtout, profiter de ce moment pour montrer aux amateurs intéressés notre travail d'acheteur, passionné, et avant tout en recherche de la plus grande qualité de vin. Cela va au-delà du travail commercial, ce serait bien plus simple d'aller vers de l'achat de plus gros volumes, plutôt que de dénicher des grands domaines qualitatifs mais qui souvent n'ont plus rien à vendre. Mais c'est important de mettre en lien ces propriétés très qualitatives et les amateurs curieux et pointus », explique Angélique De Lencquesaing.

Philippe Barret, qui a participé en tant qu'acheteur pour iDealwine et qui accompagne l'entreprise par du conseil, animera cette Master Class entouré par des vigneron comme Jean-Michel Deiss (Domaine Marcek Deiss) ou Thierry Valette (Clos Puy Arnaud) également présents. Une très belle façon d'aborder les préceptes chers à Rudolph Steiner (Cours aux Agriculteurs, 1924), mais surtout entrer dans la biodynamie par la dégustation. La vérité est dans le verre.

Rendez-vous au deuxième étage du Palais de la Bourse à 13h, on vous racontera tout..

— *Tags*

BIODYNAMIE

BORDEAUX TASTING

DÉGUSTATION DE VIN

ÉVÉNEMENTS "TERRE DE VINS"

— *Auteur*



Laure Goy

