

Bordeaux Tasting | Biodynamie : une Master Class lumineuse

10 DÉCEMBRE 2016 0 COMMENTAIRE



Au deuxième étage du Palais de la Bourse, s'est tenue à la mi-journée une Master Class à la thématique actuelle, écologique mais souvent très controversée dans le petit monde du vin : la biodynamie. Est-elle porteuse de grands vins ? Mène-t-elle vers l'excellence ? Retour sur une dégustation « lumineuse ».

Animée par l'équipe d'iDealwine (Angélique De Lencquesaing et Philippe Barret), il a beaucoup été question du vivant, de la richesse des sols, de l'accompagnement de la vigne, d'écologie et de rapports humains pendant la dégustation « des grands vins en biodynamie », en présence de certains vigneron, qui s'est tenue cet après-midi, à l'occasion de Bordeaux Tasting, cinquième édition.



La biodynamie, une thématique complexe

Philippe Barret, ancien acheteur pour iDealwine, introduit le difficile concept de biodynamie : « Je suis sensible à la biodynamie, mais je ne suis pas un prof ». Et le débat n'est pas simple : entre les écrits de Steiner des années 1920 et ses concepts d'anthroposophie (en tant que philosophie des sciences de l'esprit) dont la biodynamie n'est qu'une facette, les pratiques agronomiques ancestrales et l'éternel utopie de « c'était mieux avant », les enjeux climatiques et écologiques actuels, le poids de la filière industrielle, l'insuffisance de recherche publique ressentie par encore de nombreux agriculteurs, la problématique est complexe. Impossible de répondre à toutes ces questions en une heure, mais possible grâce à cette masterclass de rentrer dans la biodynamie par la dégustation.



Une approche par la dégustation

« Même si nous ne comprenons pas tout, la plupart du temps, les vins dégustés à l'aveugle qui ressortent le mieux, sont en biodynamie, pour moi c'est une évidence et cela pose question », explique Philippe Barret. Et de poursuivre : « je pense que la viticulture dite traditionnelle, met un filtre entre le terroir et le vin. A la dégustation, on se rend compte que si on traite ses vignes avec des phytosanitaires puissants, ou qu'on ajoute des levures qui ne sont pas levures naturelles du raisin, on met des écrans. La biodynamie, à l'aveugle, magnifie les terroirs, pour moi c'est une évidence. »

Entre le nouveau champagne de De Sousa blancs de noirs (commercialisé à partir de janvier 2017), et le saumur blanc Insolite 2015 de Thierry Germain (domaine des Roches neuves), la dégustation met tout le monde d'accord. « Je ne suis pas un expert de la biodynamie, mais ce sont de très beaux vins ici. Et je suis tout à fait d'accord avec le mot énergie dans ces vins », explique Gérard Basset, meilleur sommelier 2010 lors de cette masterclass. Avant d'ajouter « Je pense que la biodynamie a de toute façon apporté quelque chose : pour ceux qui font du conventionnel, ils ont été obligés de prendre conscience de certaines choses et d'être lus sérieux. C'est très bien pour la viticulture. »



C'est au tour des rouges Clos Prieur 2012 du domaine Rossignol-Trapet (Gevrey-Chambertin), et Clos Puy Arnaud 2014 en Côtes de Castillon d'être dégustés, avant de finir avec Altenberg grand cru 2005 de Bergheim du domaine Marcel Deiss. Chaque vin, démontre un équilibre particulier entre acidité, profil aromatique personnalisé, tension naturelle, et maturité, reconnu par les vignerons et par Gérard Basset. « Il y a une chose de certaine en biodynamie, on observe des PH naturels qui baissent, une tension et une fraîcheur naturelles dans les vins, tout en obtenant de belles maturités à la vigne », analyse Thierry Valette, le vigneron bordelais.

L'agriculture biologique et la biodynamie à Bordeaux, « une urgence »

Cette Master Class a permis d'interroger Thierry Valette, sur sa vision de l'agriculture en bio et en biodynamie à Bordeaux : « J'entends toujours à peu près les mêmes remarques à Bordeaux sur la biodynamie et ma réponse est double. D'abord citoyenne sur l'urgence à agir, lorsqu'on sait que l'homme a déjà fait disparaître la moitié des espèces vivantes sur sa planète, ce n'est pas la perte de 5 hectolitres/hectare de rendement qui est le sujet. Il ne faut pas cloisonner à la biodynamie, mais s'ouvrir à toutes les pratiques qui permettent de mieux respecter l'environnement. Et puis surtout lorsque c'est un cru qui en a les moyens, je ne comprends pas qu'ils ne foncent pas. Quand on perd 1 million sur 150 millions, je ne comprends pas le débat. Il doit être ici question de blocage à des conseils d'administration, là où les propriétaires ne sont pas ceux qui font le vin. Les grands bordelais prennent un retard considérable sur la question, ils vont s'en mordre les doigts. Heureusement que cela bouge un tout petit peu chez les Grands Crus, surtout dans le Médoc où les régisseurs de domaines sont investis et travaillent de pair avec les propriétaires, un peu moins en rive droite. Ils doivent montrer l'exemple », a conclu Thierry Valette.

De la Champagne (De Sousa) à l'Alsace (Domaine Marcel Deiss), en passant par la Bourgogne (Clos Prieur), Bordeaux (Clos Puy Arnaud) et la Loire (Roches Neuves), les vins ont illuminés les dégustateurs, curieux et réceptifs.



— *Tags*

BIODYNAMIE

BORDEAUX TASTING

DÉGUSTATION DE VIN

— *Auteur*



Laure Goy

