

VITICULTURE Biodynamie

Le pinot lunaire est arrivé



Léo Bolliger

Les vigneronns tenant compte de l'influence de la lune sur les vignes sont de plus en plus nombreux en Suisse romande. Leurs vins sont réputés et très appréciés des connaisseurs. On les trouve à la carte de restaurants étoilés. Elaborés selon les principes de la biodynamie, ils expriment mieux que jamais le terroir dont ils sont issus



Comme d'autres vigneronns réputés en Suisse romande, Raymond Paccot exploite son domaine de Féchy (VD) en tenant compte de la lune et des forces cosmiques, suivant les principes de la biodynamie. Ses vins, dit-il, ont gagné en qualité autant qu'en minéralité et en vérité. En médaillon: Michel Cruchon, vigneron à Echichens (VD).

Photos Léo Bolliger/Corinne Aeberhard

Elle apparaît ronde et étincelante dans le ciel à la nuit tombée. En ce presque milieu du mois de décembre, la dernière lune pleine de l'année jette sa lumière tamisée sur les vignobles de Féchy, petit village vaudois en terrasse surplombant le lac Léman. Elle les caresse, veille sur eux et les influence nuit après nuit, mois après mois, saison après saison. Raymond Paccot en a la certitude. Depuis qu'il a converti il y a une dizaine d'années le domaine familial à la biodynamie, méthode culturale qui proscribit le recours aux engrais chimiques et aux désherbants et qui, surtout, tient compte des forces cosmiques et lunaires qui nous entourent pour établir l'agenda des travaux à faire au fil de l'année, il constate que ses vins ont gagné en qualité et en luminosité. En authenticité, en force et en minéralité aussi. «Les racines principales des vignes pénètrent plus profondément dans le sol, nous avons moins de problèmes d'eau. A la cave, on peut même commencer à se passer des levures.»

A la carte chez Rochat

Qui aurait, il y a dix ans encore, osé parier sur ce type de production dans notre pays, bonne à ne donner rien d'autre que des vins rustiques, sains avant d'être bons, auraient ralié certains? Aujourd'hui, ils apparaissent parmi les meilleurs et les plus prisés. Pas étonnant que les grandes tables les convoitent volontiers. Vous retrouvez ces millésimes chez Rochat par exemple, ou encore à la carte du Beau-Rivage, à Lausanne. C'est dire.

Comment une poignée de vigneronns romands a-t-elle décidé d'adopter ces méthodes culturales, acceptant de repenser, voire de révolutionner leurs pratiques? «Notre but était de faire un vin encore meilleur, explique Raymond Paccot. Nous sommes partis du produit fini et nous nous sommes demandé comment l'améliorer. En visitant avec des collègues des domaines appliquant les méthodes de la biodynamie en France, nous avons découvert des vins exceptionnels. Nous nous sommes dit que ça valait la peine d'essayer. Nous ne connaissons rien à la biodynamie. Les choses se sont faites petit à petit, progressivement, avec l'aide d'un consultant, lui-même vigneron. On a commencé par un premier essai sur deux hectares seulement, avant d'étendre la pratique à de plus grandes surfaces compte tenu des résultats impressionnants obtenus sur le plan qualitatif.» Tout comme Marie-Thérèse Chappaz, Stéphane Reynard et Dany Varone en Valais, Christian Rossel dans le canton de Neuchâtel ou les Cruchon dans le canton de Vaud, pour ne citer que ceux-ci, Raymond Paccot fait partie des vigneronns pionniers qui ont ouvert la voie en Suisse romande.

Aujourd'hui, ils sont nombreux à vouloir leur emboîter le pas. «Il y a une vraie demande de la part des viticulteurs pour une initiation à la biodynamie, constate Ueli Hurter, président de Prométérae Suisse, organisation faitière définissant les exigences de la production biodynamique. Chaque

année, ils sont une bonne dizaine à vouloir participer au cours que nous proposons à Montezillon, au-dessus de Neuchâtel. Il y a un véritable engouement pour cette approche.» Boisson de plaisir plus que jamais liée à la gastronomie, l'excellence des vins produits selon ces méthodes contribue à améliorer l'image du bio auprès du public.

Davantage de travail

Au niveau cultural, qu'implique le passage à la biodynamie pour un vigneron? C'est en quelque sorte revenir en partie à ce qui se faisait il y a à peine un demi-siècle, avant que n'apparaissent comme la panacée les herbicides, les engrais et les levures chimiques. C'est aussi consulter le calendrier lunaire avant d'intervenir à la vigne ou à la cave. «Nous ne faisons la taille qu'en lune décroissante par exemple et nous évitons, dans la mesure du possible, de vendanger lorsqu'il y a un nœud lunaire, explique Michel Cruchon, vigneron à la tête d'un domaine viticole de 36 hectares à Echichens (VD). Idem à la cave. Mon frère ne va pas faire des transvasages ou mettre en bouteille si le jour n'est pas favorable d'après le calendrier lunaire. Cela permet d'éviter de perdre des arômes.» La biodynamie, c'est recourir aussi à des préparations naturelles spéciales, appliquées à doses homéopathiques, qui visent à favoriser la vitalité des sols, tout en évitant certaines pathologies, et au final à permettre de mieux révéler son identité propre dans le vin. Mais c'est plus de travail (davantage de passages, vendanges à la main, etc.), il faut le dire. En Valais surtout, où les pentes rendent la mécanisation difficile. «Beaucoup de vignes sont traitées par hélicoptère. Nous, nous appliquons nos préparations à la main. Notre domaine se repartit sur plus de 250 terrasses», indique Stéphane Reynard. C'est aussi moins de volume dans les cuves. «Les vignes s'équilibrent d'elles-mêmes, on ne risque au moins pas de dépasser les quotas autorisés», souligne Michel Cruchon. Mais on doit valoriser notre raisin si l'on veut s'en sortir d'un point de vue économique, on ne peut pas le vendre à une coopérative, les prix

Origines de la biodynamie

C'est à un philosophe et pédagogue autrichien, Rudolf Steiner (1861-1925), que l'on doit la naissance de la biodynamie. En 1924, il est sollicité par un groupe d'agriculteurs allemands qui lui demandent d'essayer de trouver des solutions pour remédier à la baisse de la qualité du fourrage et des semences, ainsi qu'à des signes de dégénérescence observés dans certains troupeaux d'élevage. Sous le titre «Cours aux agriculteurs», Steiner tient huit conférences dans lesquelles il définit un mode d'agriculture tenant compte de principes cosmiques, notamment l'influence de la lune, sur le monde vivant. Il remet au goût du jour et complète des savoirs ancestraux, tout en appelant à considérer une exploitation agricole comme un organisme vivant exigeant le plus grand respect. Il développe par ailleurs des produits naturels «catalytiques» pour redonner aux sols leur vitalité et leur fertilité. Ce sont ces principes qui, dans leurs grandes lignes, seront à l'origine plus tard de l'agriculture biologique. «En biodynamie, la terre que l'on cultive apparaît comme une membrane soumise à des forces qui s'exercent à la fois dans les profondeurs du sol et dans le ciel», explique Marc Desales, à l'origine du restaurant et du domaine biodynamique de l'Aubier, à Montezillon (NE) «Ce que nous cherchons à faire, c'est à rendre le sol plus perméable à ses diverses forces. Sachant qu'elles ont une influence sur la physiologie des plantes – des études l'ont montré –, nous essayons aussi d'en tirer parti pour améliorer la qualité des produits que nous cultivons.»

L. Bo.

Jacky Boiron: «Le goût du vrai»

Chaque vin qu'il propose aux clients qui pénètrent dans la boutique lausannoise qui porte son nom, Jacky Boiron (photo Léo Bolliger) semble le connaître comme s'il l'avait lui-même fait, vendangé et vinifié. On boit ses paroles avant de boire la bouteille dont il nous aura vanté les mérites. Chez lui, on trouve aussi des vins biodynamiques tant suisses que français. Il les apprécie et leur reconnaît de très grandes qualités. Il faut l'entendre faire l'éloge du chasselas de Raymond Paccot: «Il y a la minéralité, c'est cristallin, c'est unique. C'est un vin qui a le goût du vrai. Bref, c'est quelque chose!» Pour lui, les vins fabriqués selon les principes de la biodynamie ont l'immense mérite d'exprimer mieux que jamais un terroir, unique toujours aussi bien en raison de ses propriétés géologiques que géographiques. «Dans ces vins, on retrouve le goût du vrai. Il n'y a pas d'artifices, on évite la chaptalisation (ndlr: ajout de sucre au moût), on privilégie la simplicité et l'authenticité. Il faut laisser le vin s'exprimer par lui-même plutôt que de vouloir l'amener à un goût qui plaira au plus grand nombre.» Jacky Boiron observe que les consommateurs sont depuis une année ou deux de plus en plus demandeurs pour ce genre de vins.



L. Bo.

sont trop bas.» Le chasselas des Cruchon (Les Pétroleys) est à 15 francs la bouteille, contre 8 à 9 francs en moyenne pour celui des viticulteurs en production traditionnelle sur les coteaux morgiens. Il n'empêche: les 7000 bouteilles produites en biodynamie n'ont aucun mal à trouver preneur. L'essentiel des ventes se fait auprès de privés et de restaurateurs. «Notre baromètre, c'est le consommateur», lance Michel Cruchon.

Pas des vins à concours

S'ils sont très appréciés et réputés, les vins issus des vignobles biodynamiques

gagnent peu de médailles dans les compétitions. «Ce ne sont pas des vins à concours, relève Raymond Paccot. Élégants, ils ne se veulent pas flatteurs pour autant. Leur complexité se révèle sur le long terme, pris et dégustés un à un non parmi plein d'autres. Ils ne sont pas destinés à plaire au plus grand nombre. Ils attirent les passionnés et les connaisseurs.»

C'est ce qui vaut aux «vins lunaires» de briller aujourd'hui au firmament de la production viticole.

L. Bo.

+ d'infos

Domaine La Colombe, Raymond et Violaine Paccot, 1172 Féchy (VD), tél. 021 808 52 84, www.lacolombe.ch

Domaine Henri Cruchon, 1112 Echichens (VD), tél. 021 801 17 92, www.henricruchon.com

Domaine Cornulus, Stéphane Reynard et Dany Varone, 1095 Savèze (VS), tél. 027 395 25 45, www.cornulus.ch

Boiron, sélections & importations de vins fins, av. d'Echallens 58, 1004 Lausanne, tél. 021 626 43 10, www.boiron.ch