

La biodynamie : un vin qui respecte la nature

Avec l'avènement du bio sur le marché agroalimentaire, différentes techniques viticoles sont remises au goût du jour. Ainsi la biodynamie est l'une d'entre-elles. Cette nouvelle approche du vin n'est pas encore très répandue mais elle est pourtant un moyen naturel de penser la viticulture. Retour sur une technique de plus de 80 ans.

Le vin biodynamique est un vin qui n'utilise pas de produits chimiques de synthèse au moment de la viticulture. Mais à la différence de la viticulture biologique, celle biodynamique **respecte des spécificités particulières**. En effet pour se prévaloir de cette appellation, un producteur doit respecter un calendrier planétaire tout en apportant à ses vignes des soins qui sont **basés sur l'utilisation de produits naturels**.

Une technique particulière pas très répandue

Pour réaliser un vin biodynamique, il est donc important de respecter plusieurs éléments clés. Tout d'abord par rapport au sol. Il est important que celui-ci soit **labouré ou enherbé de manière naturelle**. C'est-à-dire sans la présence de produits chimiques. Il est d'ailleurs préconisé aux producteurs qui utilisent la technique de la biodynamie d'utiliser de compost ou de fumier naturel.

Mais ces contraintes s'appliquent également au vin biologique. La biodynamie se démarque toutefois par le **respect d'un calendrier planétaire**. En d'autres termes, le producteur de vin biodynamique prend en compte les cycles des planètes et des astres. Il semblerait que ceux-ci jouent un rôle important dans le positionnement des interventions à apporter à ces productions viticoles.

C'est **Rudolf Steiner** (un scientifique autrichien) qui a été le précurseur de cette technique dans les années 1920. Cette méthode empirique est parfois contestée pour son côté jugé plus ésotérique que scientifique. Son but était de proposer une approche globale de l'agriculture qui prendrait en compte **le respect du sol, de la biodiversité et de l'influence des astres**.

Aujourd'hui, cette technique n'est plus qu'une simple méthodologie, elle est en effet devenue un art de cultiver le vin.

Des vins certifiés !

Le vin issu de la culture biodynamique est labellisé. Cela veut dire qu'il respecte minutieusement le cahier des charges spécifique à la biodynamie.

En France, il existe deux labels : le Demeter et le Biodyvin.