

## LA BIODYNAMIE, UNE CULTURE VIVANTE

Perçue comme un mouvement marginal au début des années 1980, la **viticulture biodynamique** a pris du galon, et ses nectars se retrouvent désormais sur les plus grandes tables. Cours 101 pour y boire plus clair.



Depuis 2009, le Québec a son premier vignoble biodynamique grâce à Michael Marler et Véronique Hupin du domaine Les Pervenches à Farnham.

### BERTRAND EICHEL /

Les viticultures biologique et biodynamique se ressemblent au premier abord. La première repose principalement sur le remplacement des produits chimiques habituellement utilisés pour traiter la vigne par des produits substitués biodégradables. Quant à la viticulture biodynamique, qui est aussi biologique à la base, son but ultime est de

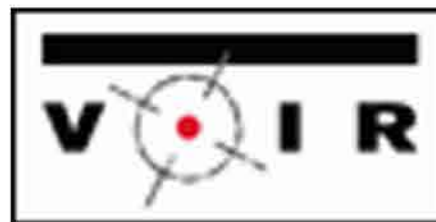
réintroduire un écosystème naturel dans lequel la plante et son environnement deviennent quasi autonomes et indépendants. Cette approche est beaucoup plus globale puisqu'elle comporte une analyse de la faune et de la flore du vignoble, mais aussi des recherches qui peuvent faire sourire, comme celles sur l'influence de la lune et la symbiose du sol et de la plante.

La culture biodynamique comprend

### UNE PREMIÈRE AU QUÉBEC

Sceptique au départ vis-à-vis de la biodynamie, **Michael Marler**, du domaine Les Pervenches à Farnham dans les Cantons-de-l'Est, se sentait malgré tout un peu emprisonné par le système de culture traditionnel. Il explique simplement comment s'est opéré son choix de créer le premier vignoble biodynamique au Québec, en 2009: «Que ce soit pour des traitements avec

plusieurs méthodes spécialement adaptées à chaque vignoble. La plus connue demeure cependant l'application de préparations à base de plantes, qui sont diffusées dans la vigne à certaines périodes-clés du calendrier lunaire. De la même manière, la vendange, la mise en bouteilles et jusqu'à la consommation du vin en tant que telle sont rythmées selon le cycle de la lune. Une idée tirée par les cheveux? Pas tant que cela, si on pense à nos ancêtres qui, eux aussi, se basaient sur ces règles pour leurs cultures.



des produits hautement toxiques considérés comme des remèdes miracles ou bien pour des préparations biodynamiques, la compréhension de ce que l'on fait reste hors de notre champ de compétences. Il faut donc choisir sa voie et faire preuve d'une certaine forme de foi. Accepter parfois de ne pas comprendre, mais plutôt de sentir au fond de soi quelle est la solution la plus saine, celle qui nous correspond le mieux. Et c'est la biodynamie qui me l'a apportée, cette réponse.»

Il sera, bien sûr, impossible de déceler à la dégustation si un vin provient d'une culture traditionnelle, biologique ou biodynamique. Mais la biodynamie est la méthode qui favorise le plus la diversité et l'originalité du vin, en plus de respecter les caractéristiques d'un terroir et d'en favoriser un développement durable. Pour s'assurer que les vins que l'on consomme sont biodynamiques, on doit chercher le logo Demeter sur l'étiquette des bouteilles.

### OÙ GOÛTER DE BONS VINS BIODYNAMIQUES? /

**Les Trois Petits Bouchons:** 4669, rue Saint-Denis, Montréal, 514 285-4444 **Au Cinquième Pêché:** 330, avenue du Mont-Royal Est, Montréal, 514 286-0123

**Les Cons servent:** 5064, avenue Papineau, Montréal, 514 523-0744

### DEUX SÉLECTIONS BIODYNAMIQUES /

Pinot gris «Barriques» Ostertag Alsace 2007, 00866681, 2755 \$  
Un pinot gris d'Alsace tout en puissance sur un millésime exceptionnel. On apprécie particulièrement la pointe de minéralité en finale qui forme un beau contraste au palais.



Chardonnay/Seyval 2009, Les Pervenches, 22 \$  
En vente au domaine ou livré à votre domicile.

Info: [www.lespervenches.com](http://www.lespervenches.com)

Un vin blanc sec, frais et fruité, dans lequel la richesse du chardonnay apporte une certaine structure en bouche et le seyval, une note aromatique de fruits blancs comme la poire et la pomme.