

Bourgogne Aujourd'hui – N° 18, octobre-novembre 1997

Alertée par les dégâts causés par le "tout-chimique", Anne-Claude Leflaive, gérante du domaine Leflaive, à Puligny, a décidé au début des années 90 de virer de bord... "Cap" sur la biodynamie et la biologie. Méthodes et premiers résultats...

Biodynamie ! "Et voilà, il fallait bien un jour qu'ils nous parlent ce ces illuminés qui traitent leurs vignes avec de la corne de rhinocéros", ne manqueront pas de se gausser les étroits d'esprit. Et pourtant, la biodynamie n'a rien de fantaisiste, mais apparaît, au contraire, sous bien des aspects, comme une méthode de culture de la vigne "scientifique, qui réclame méthode et précision. Une rencontre avec Anne-Claude Leflaive, gérante depuis 1994 du domaine Leflaive, à Puligny-Montrachet, en côte de Beaune, suffit pour comprendre que les tenants de la biodynamie ne sont guidés ni par une quelconque recherche d'originalité, ni par d'éventuels dérèglements mentaux, mais bien par de profondes convictions.

Dès le début des années 80, il est apparu évident à Anne-Claude Leflaive que les traitements chimiques et les apports d'engrais avaient porté atteinte à l'intégrité du terroir et qu'il devenait prioritaire de changer les méthodes culturales". Ni plus ni moins "Nous mettions trop de produits. La vigne avait sans cesse des excès ou des manques, des problèmes qu'il fallait traiter en en créant de nouveau, l'engrenage !" En 1989, Anne-Claude Leflaive est d'abord allée voir Aubert de Villaine, cogérant du domaine de la Romanée-Conti, qui travaillait déjà en biologie sur son domaine de Bouzeron, en côte Chalonnaise, et l'a mise en contact avec François Bouchet. Ce dernier est aujourd'hui encore conseiller en biodynamie au domaine Leflaive La même année, elle se rend à une porte-ouverte chez Jean-Claude Rateau, vigneron en biodynamie à Beaune depuis le milieu des années 80, un pionnier, Elle y rencontre Claude Bourguignon, micro-biologiste du sol L'année 1989 est également marquée par l'arrivée au domaine de Pierre Morey nouveau maître de chai aux idées également très favorables à une viticulture plus "naturelle" Un premier essai de biodynamie est effectué en octobre 1990, sur un hectare réparti en quatre appellations bourgogne blanc, puligny village, puligny 1er cru Clavoillon et grand cru bâtard-montrachet, "c'était une vigne dégénérée de 40 ans que nous allions arracher. Elle est toujours là et en pleine forme" En 1992, la surface en biodynamie passe à trois hectares. Aujourd'hui, le domaine a complètement tourné le dos au chimique, puisque sept hectares étaient conduits en biodynamie et 15 en biologie jusqu'à cette année où le domaine va passer intégralement en biodynamie. "Nous nous sommes rendus compte que la vigne était encore plus résistante en biodynamie qu'en biologie", assure Anne-Claude Leflaive.

L'idée de base de la biodynamie est de travailler avec les quatre éléments fondamentaux - terre, eau, chaleur (feu), lumière- et de transmettre ces éléments à la plante en tenant compte de l'influence des astres Ainsi, les applications de préparations biodynamiques sont toujours faites en tenant compte d'un calendrier des astres et du calendrier des semis - élaboré par une allemande, Maria Thun- qui jour après jour donne les horaires les plus favorables pour travailler "Pour agir par exemple sur l'élément fruit (feu), il faut appliquer la préparation quand la lune est en face d'une constellation de feu" explique Anne-Claude Leflaive. L'immatériel s'accompagne d'un pragmatisme bien senti. Ainsi, depuis 1990, le domaine fait analyser ses sols tous les deux ans, pour savoir si oui ou non la vie microbienne des sols, celle qui contribue à l'expression du caractère de chaque terroir, reprend de la vigueur. Alors oui ou non ? "Oui toutes les analyses montrent une relance et une diversification de la vie microbienne de nos sols. liées à la biodynamie. aux labours, aux apports de composts, à tout le travail déjà accompli.

Vous savez, on peut passer du chimique au biodynamique d'un jour à l'autre, mais il faut quinze ans pour rééquilibrer complètement un sol", tempère Anne-Claude Leflaive, Biodynamie et biologie ont également permis de retrouver sur les raisins des populations de levures* indigènes plus importantes qu'en viticulture chimique. "Ces levures favorisent des fermentations longues. Elles sont spécifiques à chaque terroir et constituent donc des facteurs essentiels dans l'expression de ces derniers", plaide Anne-Claude Leflaive, qui ne regrette qu'une chose qu'aucun organisme officiel ne se soit encore intéressé à ses expérimentations pourtant uniques...

*** Contenues sur la peau des raisins, les levures "indigènes" déclenchent et entretiennent la fermentation alcoolique.**