

Anne-Claude Leflaive

Biodynamique, naturellement

Anne-Claude Leflaive, à la tête du fameux domaine Leflaive, à Puligny-Montrachet, est une fervente partisane du “tout naturel”. Parmi les premières adeptes de la biodynamie en Bourgogne, elle est aujourd’hui en pointe dans la lutte contre les O.G.M.

Comment en êtes-vous venue à la biodynamie ?

Au départ grâce à une intuition sur l’impact de l’alimentation sur la santé, de la pollution de l’environnement. En 1989, je m’alimentais dans un magasin bio à Dijon et un jour j’y ai vu une petite affiche sur une journée portes-ouvertes chez Jean-Claude Rateau à Beaune, biodynamiste depuis plusieurs années. Le micro-biologiste Claude Bourguignon était présent. Son discours sur l’état dramatique des sols m’a fortement percutée. Je me suis renseignée pour savoir comment éviter ça. C’est Aubert de Villaine (N.D.L.R. : le cogérant du domaine de la Romanée-Conti) qui m’a donné les coordonnées de François Bouchet, conseiller en biodynamie.

Comment les différents associés du domaine ont-ils réagi à cette volonté ?

Favorablement. J’ai tout simplement expliqué que l’on tuait la vie microbiologique des sols, qu’il fallait arrêter de polluer. Ce langage a été très bien perçu. Je crois que j’aurais tout fait pour mettre cela en place. Je m’étais dit : si dans 7 ou 8 ans la totalité du domaine n’est pas en biodynamie je pars. Mon père m’a beaucoup encouragé et l’arrivée de Pierre Morey

(N.D.L.R. : le maître de chais) a rendu les choses naturelles. Le chef de culture, Jean-Claude Bidault était convaincu également. Je n’avais pas le droit à l’erreur pour autant ; les associés me demandait une continuité en terme de rentabilité.

Vous n’avez jamais douté ?

Dans les premiers temps les vins ne nous plaisaient pas, ils manquaient d’élégance, de finesse. Il y a eu un temps d’adaptation, de transition. Nous avons également connu un moment de frayeur en 1995 : à la suite d’une floraison délicate les rendements ont été très limités. Puis est arrivé 1996, millésime parfait en qualité et en quantité. Le débat était clos.

Vous avez expérimenté à partir de 1993 à la fois la biologie et la biodynamie. Pourquoi ?

Nous n’avions pas envie de partir tout de suite dans la biodynamie sur la totalité du domaine. L’expérience nous paraissait encore hasardeuse. On a choisi de faire des essais en biologie pour comparer. C’était un gros travail sur le terrain. Pendant 7 ans, nous avons expérimenté les deux modes en puligny 1^{er} Cru Clavoillon. Quand il a fallu choisir, c’était clair comme de l’eau de roche.



Repères

Biographie express :
1956 : Naissance

1977 : Diplômée de l’European Business school de Paris.

À partir de 1979 :

Formation à l’université de Dijon (œnologie et science de la Vigne).

De 1982 à 1990 :

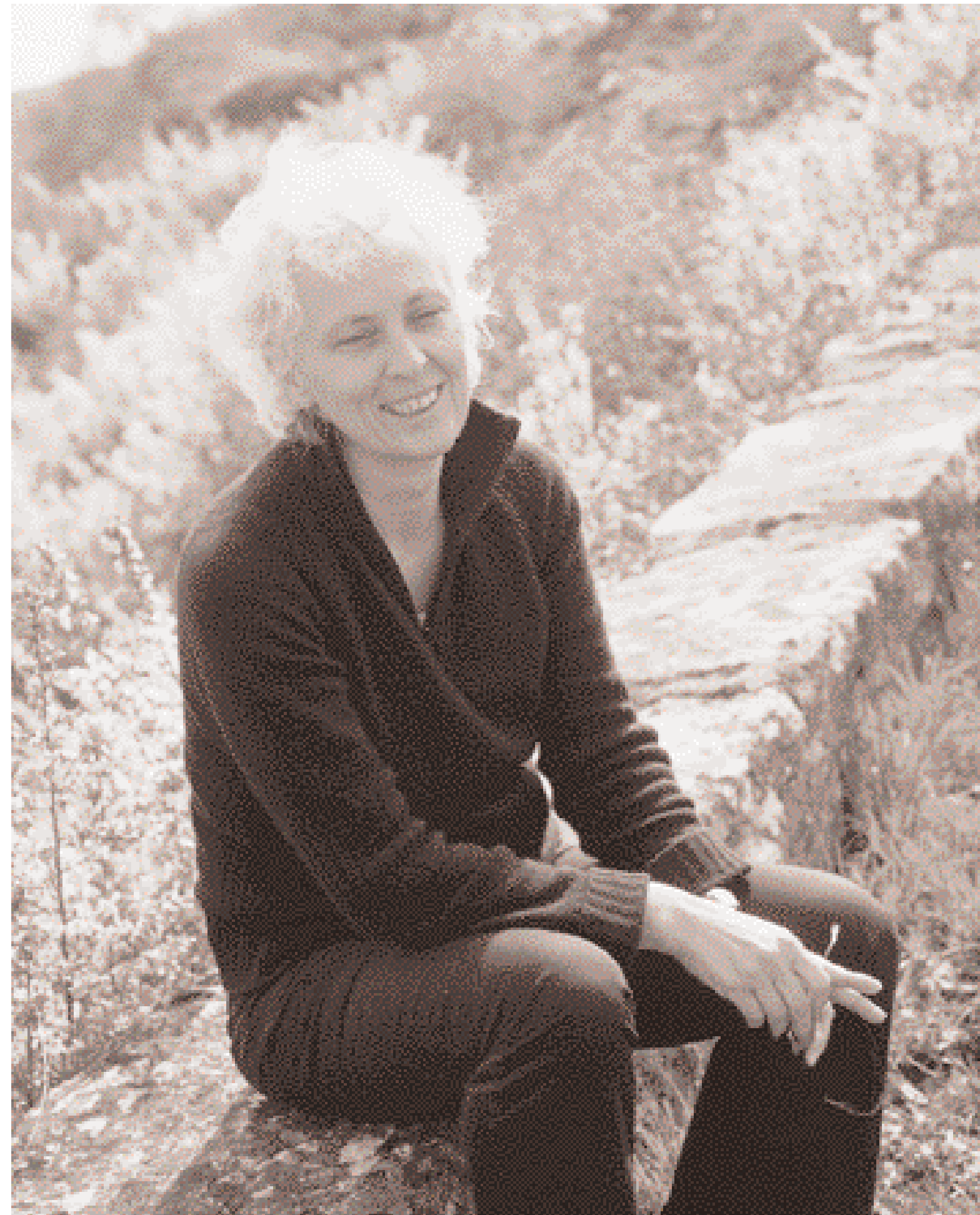
Enseignante en force de vente.

Juin 1990 : Prends la suite de son père à la gérance du domaine Leflaive avec son frère Olivier.

Premiers essais en biodynamie.

1997 : passage en biodynamie de la totalité du domaine.

Octobre 2000 : Cosignataire de l’appel de Beaune, demandant un moratoire sur la commercialisation d’O.G.M. dans le monde du vin. Création de l’association Terres et Vins de Bourgogne.



C'est-à-dire ?

Il y a déjà des éléments non mesurables : la réaction des gens qui travaillent sur le terrain, mais aussi la souplesse du sol, la couleur des feuilles, l'ambiance générale. Des analyses de sol ont été faites par Claude Bourguignon : il n'y avait pas de différence en surface. Par contre, les couches plus profondes montraient une plus grande activité microbienne : c'est-à-dire un sol plus vivant. En dégustation, nous avons une plus grande complexité aromatique en biodynamie, plus de pureté et de précision. Les analyses œnologiques montraient une meilleure acidité totale et un PH plus intéressant, donc une plus grande longévité et une meilleure tenue à l'air.

Quelles sont les différences fondamentales entre biologie et biodynamie ?

Ce n'est pas du tout le même concept. En biologie, on reste dans un contexte d'achat de produits auprès d'entreprises qui se sont recyclées. Ce sont des produits qui sont chers. Cela dit, je préfère de beaucoup la biologie à la chimie. Le point commun c'est que l'on utilise pas de produits de synthèse.

“Les produits de synthèse sont des produits de mort : on tue les microbes, on tue les bactéries. La biodynamie, c'est l'inverse : c'est un travail sur l'immunité du végétal.”

Pourriez-vous expliquer, le plus simplement possible, sur quels principes repose la biodynamie ? Ils semblent parfois obscurs même aux professionnels...

C'est tout simplement une compréhension des lois du vivants. Considérer que la vigne est un lien entre les forces telluriques et cosmiques. Cosmique est un mot qui, en grec, veut dire ordre. C'est l'ordre des choses. La loi de la vie tout simplement.

Quels arguments auriez-vous envie de donner en priorité pour convaincre quelqu'un qui pratique la chimie ?

J'ai rencontré un professeur de biologie végétale. Il a analysé des cellules végétales provenant de raisins en biodynamie, en biologie et en chimie. Dans la cellule en biodynamie, il a constaté une organisation quasi-parfaite, une pellicule impeccable. Dans le cadre de la biologie, la cellule était un peu moins bien organisée. Il a employé le terme “chaotique” pour parler de celle traitée avec des produits

de synthèse. Simplement en observant. La biodynamie implique des choses que l'on soupçonne pas sur son développement personnel, sur la façon de voir le végétal, la vie en général, le monde. Ceux qui ne veulent pas prêter attention à la biodynamie se bloquent dans des croyances. Ils ont peur.

Vous vous sentez une mission de témoignage autour de vous ?

Oui, je peux dire cela aujourd'hui. Les produits de synthèse sont des produits de mort ; on tue les microbes, on tue les bactéries. La méthode de biodynamie, c'est complètement l'inverse ; on travaille sur l'immunité, on redonne au végétal la possibilité d'être plus résistant face aux prédateurs. Il ne faut pas arriver avec la lance à incendie chimique dès le moindre problème.

Les détracteurs de ce type de culture y voient surtout une excellente forme de marketing.

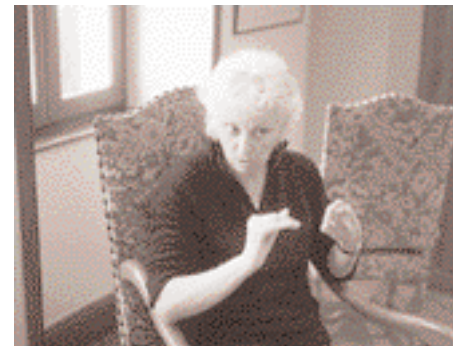
Si on part dans cet objectif, on fait de la biodynamie pendant deux ans et puis on s'arrête. Effectivement, il y aura une sélection naturelle à un moment donné. Je crois qu'il faut faire appel à son discernement. Les vérités arrivent toutes seules.

Le débat sur les organismes génétiquement modifiés semble susciter moins de remous qu'à une époque. L.I.N.R.A. a annoncé la reprise des essais en plein champ au mois de janvier. L'association Terre et Vin de Bourgogne n'a toujours pas réagi officiellement. Pourquoi ?

Nous avons commencé à 3, nous sommes 500 aujourd'hui en France et ailleurs. Nous avons obtenu que le comité de l'I.N.A.O. se prononce pour l'interdiction des O.G.M. dans les vins d'A.O.C. Le décret n'a jamais été signé par le ministre de l'agriculture. Les O.G.M. ne sont pas ce que l'on veut nous faire croire. Ils ne sont pas la solution aux produits de synthèse. Toutes les études statistiques démontrent le contraire.

Cela dit les recherches sont encore en cours. L'appel de Beaune ¹ ne dit pas qu'il faut arrêter la recherche.

Oui, mais quelle recherche ? Il y a beaucoup de domaines viticoles qui travaillent depuis des années selon des méthodes respectueuses



de l'environnement. Voilà un terrain d'expérimentation rêvé. L.I.N.R.A. n'a jamais mis en œuvre de recherches sur ces méthodes. Nous lui demandons publiquement : pourquoi ?

Avez-vous des inquiétudes quant au cadre juridique et à l'évolution de la réglementation sur le sujet ?

Oui, le ministère de l'agriculture invoque une directive européenne pour expliquer son refus de signer le décret de l'I.N.A.O. Il faut étudier ces directives mot pour mot. Le danger que nous percevons c'est qu'il n'existera bientôt aucune différence, dans les textes, entre les cépages génétiquement modifiés et les cépages que l'on connaît aujourd'hui. C'est grave.

Si des scientifiques vous démontrent que l'on arrive à lutter contre des maladies, “proprement”, grâce aux O.G.M., pourriez-vous changer vos positions ?

Il y a des méthodes plus rapides, des moyens plus efficaces et moins dangereux pour obtenir les mêmes résultats. En 1990, nous avons envisagé d'arracher une vigne atteinte de court-noué² en grand cru bienvenues-bâtard-montrachet. On a décidé de la garder et de voir ce que cela donnait avec la biodynamie. Aujourd'hui, 13 ans après, cette vigne se porte bien. Le fait d'avoir un peu de court-noué donne des petits raisins, très concentrés. Elle donne des vins somptueux.

Tout le monde n'a sans doute pas les moyens de traiter ces vignes comment vous le faites. Est-ce envisageable en appellations régionales ?

Nous travaillons exactement de la même manière en appellation régionale. En contrepartie nous vendons notre bourgogne 10,6 €.

Tous le monde ne peut pas en faire autant.

Pourquoi pas ? Je ne vois pas pourquoi des clients n'achèteraient pas, à ce prix, des vins très bien faits, dans le respect du sol et du terroir. Le client veut mettre de l'argent là où cela vaut le coup.

Qu'est-ce qui, pour vous, différencie les grands vins blancs de la côte de Beaune du reste de la production bourguignonne ?

La réponse est simple : le terroir. C'est la raison pour laquelle je me suis sentie une responsabilité de ne pas le matraquer.

Comment décririez-vous un grand vin blanc de la côte de Beaune ?

C'est un vin qui a une carte d'identité. Ce que j'aime, c'est la différence. Puligny est spécifique, Chassagne est spécifique, Meursault est spécifique. J'aime les vins qui ont beaucoup de longueur, qui ont une force en eux. Un vin qui parle, qui installe la convivialité.

Quel est votre meilleur souvenir de dégustation ?

Je le cite souvent car beaucoup pensent que les vins blancs ne vieillissent pas. C'était un Montrachet 1877 du marquis de Laguiche. Je l'ai laissé évoluer une heure dans le verre. C'était magique. Des arômes ineffables de pétales de roses séchés. Un vin jeune est plaisant sur le moment. Les vins vieux donnent l'émotion. On en garde le souvenir plus longtemps. ■

Propos recueillis par Laurent Gotti
Photographies : Lionel Georgeot

1 - À l'automne 2000, l'association Terres et Vins de Bourgogne demandait un moratoire de dix ans sur toute commercialisation de produits viti-vinicoles O.G.M.

2 - Maladie de la vigne incurable entraînant un dépérissement complet du cep.



Sincère

“Loi de l'univers”, “civilisation de l'Atlantide”, “Effet cosmique”, etc. Avouons-le, il faut parfois laisser son cartésianisme à la porte du domaine Leflaive pour entendre le discours de sa gérante. Non, ce n'est pas aujourd'hui encore que nous aurons définitivement percé tous les mystères de la biodynamie... Il est une question, qui en tout cas, s'envole d'elle-même en écoutant Anne-Claude Leflaive : celle sur l'opportunité mercantiliste de tenir un tel discours aujourd'hui. Elle est sincère. L'intensité de son regard, sa gestuelle démonstrative, l'intransigeance de son discours, l'ancienneté de ses convictions ne laissent pas de doute. Restent deux hypothèses : soit Anne-Claude Leflaive, portée par ses convictions, s'est engagée dans une expérience qui ne peut être généralisée à l'ensemble d'une région. On pourrait dès lors lui reprocher son intransigeance, notamment sur le sujet des O.G.M... Soit son discours à valeur d'exemple et dans ce cas il faudra louer son esprit visionnaire, entier, pendant quelques années.