

# La biodynamie vivifie ses vignes

Michel Gendrier a choisi cette pratique culturale en 1998. Les vins du domaine des Huardes à Cour-Cheverny s'en félicitent.



**Ce qui l'a décidé, ce sont des essais réalisés en Suisse... sur des carottes !** « Je trouvais depuis longtemps les vignes en biodynamie plus belles que les autres, commente Michel Gendrier ; mais j'ai mis dix ans à franchir le pas. Ce jour-là, j'ai décidé d'y aller, et de ne plus me poser de questions. » Une décision que le vigneron de Cour-Cheverny, déjà labellisé en bio, n'a jamais regrettée. En ce jour d'hiver, la diversité des plantes, qui poussent spontanément entre les rangs de vigne de l'exploitation familiale fondée en 1836, le réjouit. « Cet été, les vignes n'ont pas du tout souffert de la sécheresse, ajoute-t-il ; et comme d'habitude, mes raisins ont été mûrs plus tôt qu'ailleurs. »

Mais la biodynamie, c'est quoi au juste ? Inspiré d'un concept philosophique, développé par un certain Rudolf Steiner en 1924, c'est une approche globale visant à produire des aliments sans contrecarrer la nature. La vie du sol est au cœur des préoccupations, mais la pratique culturale tient également compte du calendrier lunaire.



La biodynamie utilise des tisanes de plantes (ortie, préle...) et quelques préparations spécifiques : bouse de vache décomposée dans des cornes, pour enrichir le sol en bactéries et champignons, poudre de silice diluée dans l'eau et pulvérisée sur les vignes pour améliorer la photosynthèse.

« C'est comme dans l'homéopathie, on est dans des doses infimes, et pourtant, des vigneron de Corse voudraient encore les réduire, parce qu'ils craignent les brûlures des feuilles. » Face aux sceptiques qui taxent la biodynamie d'écotérisme, le vigneron de Cour-Cheverny a une

réponse simple : « Je leur demande s'ils croient aux marées ! »

Depuis 1998, la biodynamie fait merveilles. Dans ses vins aussi, qu'il estime « plus tendus, avec plus de finesse, de minéralité ». Les amateurs comme les critiques ne s'y trompent pas, qui ont fait des cuvées du domaine des Huardes des vins de référence. Notamment la cuvée François 1<sup>er</sup>, issue de vignes de cépage romorantin d'une parcelle plantée en 1922 par Eugène Magloire Gendrier. La lune et les tisanes de plantes réussissent plutôt bien à ces fringantes octogénaires ! ■

C. S.

La diversité des plantes qui poussent spontanément dans les vignes réjouit le vigneron. (Photo H&P)

Domaine des Huardes  
Michel et Jocelyne Gendrier  
32 rue des Huardes  
41700 Cour-Cheverny  
Tél. 02.54.79.97.90  
domainedesuardes.com