

Les Rencontres Virtuelles Vins d'Été 2021

La biodynamie en viticulture

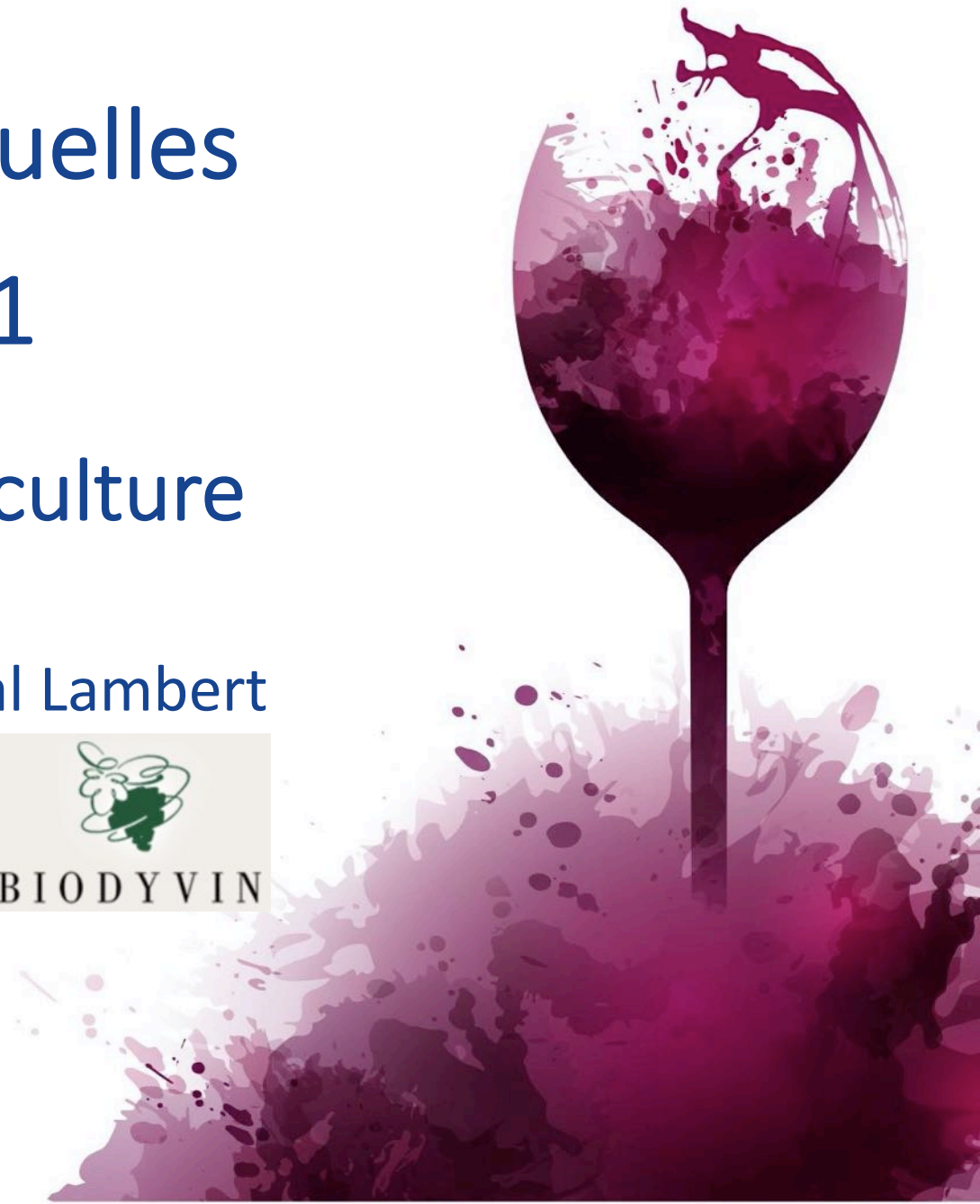
Domaine Béatrice & Pascal Lambert



AOC CHINON



Avril - Mai 2021



Histoire du domaine / Situation Géographique



➤ 1^{er} mai **1987** : création du domaine par **Pascal Lambert** et son épouse **Béatrice**

- Construction du chai
- 3,5 ha de vignes en fermage

➤ Introduction des pratiques d'**agriculture biologique** dès **1995**

- **Certification** en 2005

➤ Introduction des pratiques de **biodynamie** dès **2005**

- **Certification BIODYVIN** en 2012

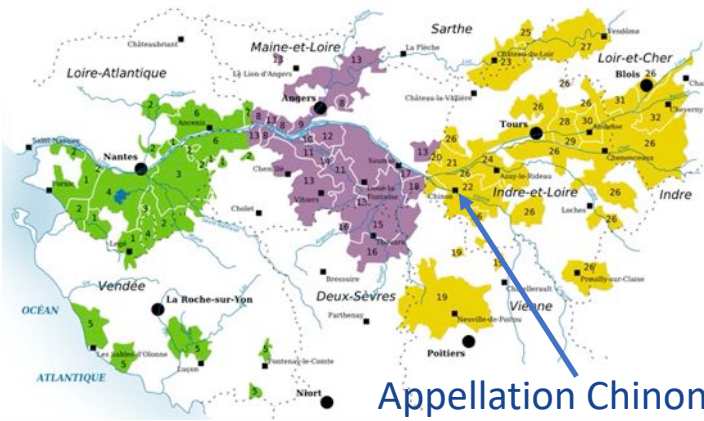
➤ **2010**: 13 ha de vignes

➤ 2015: 18 ha

➤ 2020: **la relève** de la jeune génération

- Arrivée du fils **Antoine** au domaine

➤ 2021: 19 ha



Appellation Chinon



BUVEUR D'EAU



BUVEUR DE VIN



BUVEUR D'EAU

Imp. M. MORON - CHINON - 47.93.30.83



la biodynamie : les principes

La vigne = organisme agricole, entité autonome, individualisée

La biodynamie = 3 principes fondamentaux :

1. Concevoir **la vigne** comme un **organisme agricole**, une entité autonome et individualisée
2. Utiliser des “**préparations biodynamiques**” :
préparations à base de plantes médicinales, de bouse de vache et de quartz qui agissent énergétiquement pour l'équilibre du domaine
3. Travailler avec les “**rythmes cosmiques**”
→ tenir compte des influences du Soleil, de la Lune, des planètes et du zodiaque



Rudolf Steiner



Les pratiques dans les vignes = la biodynamie

- Aucun intrant chimique au sol : Travail du sol sous le pied au printemps et en été
 - éviter la concurrence de l'herbe sous les ceps
- Entre les rangs : différentes plantes adaptées au terroir sont semées une fois par an.
- Apport dans les vignes d'un compost fabriqué sur 8 à 12 mois
- Utilisation de préparation biodynamique
- Important travail manuel d'ébourgeonnage
- Utilisation de plantes en traitement foliaires



- Utilisation au maximum de plants de vignes à sélection massale
- Taille de la vigne effectuée selon le calendrier lunaire (lune descendante) ainsi que les principaux traitements biodynamiques.
- vendanges manuelles sur 100% du domaine



Les pratiques de la biodynamie dans les vignes

les préparations à pulvériser

- Stimuler les processus de vie dans le sol et les plantes



Préparations utilisées à dose homéopathique pour leur action énergétique: effets probants

- ✓ le processus de compostage,
- ✓ la structuration des sols,
- ✓ la santé des plantes cultivées



Les pratiques de la biodynamie dans les vignes

le compost



Composition :

- fumiers de bovins bio
- issus végétales du domaine (rafles, ...) recouvert de paille
- préparats biodynamiques: 502-503-504-505-506-507

Compostage :

- de 3 à 8 mois,
- régulièrement brassé et arrosé avec les effluents viticoles ainsi que des préparations biodynamiques
- épandu dans nos parcelles à l'automne ou au printemps.



Les pratiques de la biodynamie dans les vignes

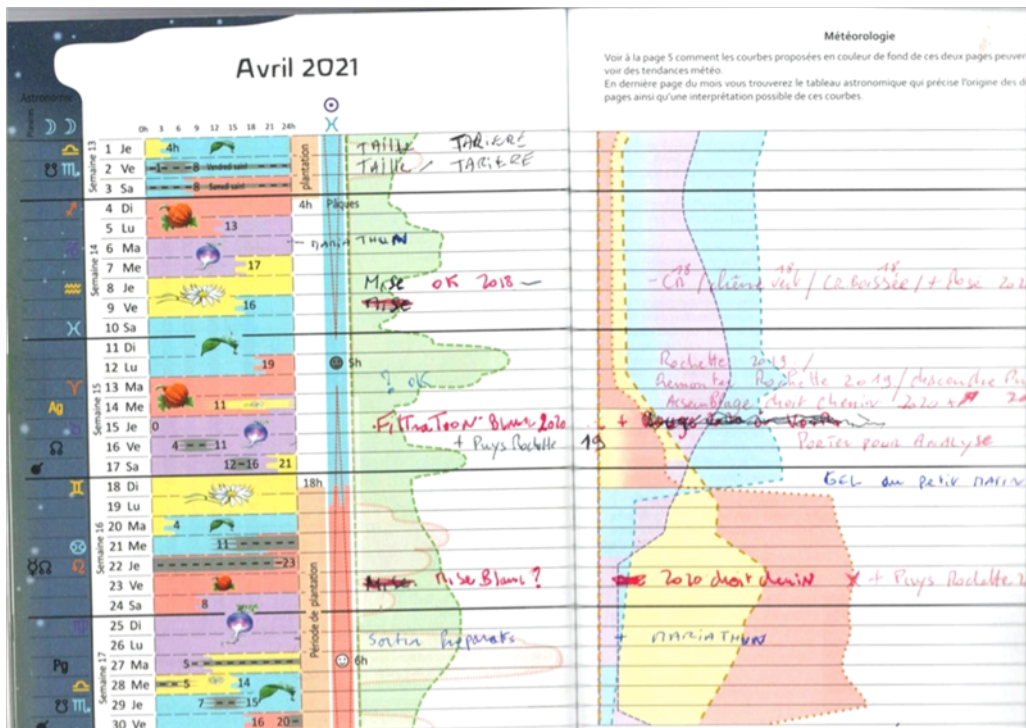
Les tisanes de plantes

De bonnes mesures préventives contre de nombreuses maladies et parasites des cultures.

- **Qualité de l'eau** : eaux légèrement acides (eau de pluie)
- **Qualité des plantes**
 - récolte de préférence par beau temps
 - au début floraison, tôt le matin après le départ de la rosée
 - séchage rapide mais pas brutal : à l'ombre
 - conservation : dans des sacs en toile ou en papier ou dans des cartons
- Modes de **préparation**: « ouvrir » les plantes pour qu'elles libèrent leurs principes actifs
 - ✓ La macération à froid
 - ✓ L'infusion (ou tisane)
 - ✓ La décoction
- **Dynamisation** des préparations



Le calendrier lunaire



Les hommes ont observé l'action des rythmes naturels sur la vie de la terre.

La **recherche biodynamique** : déterminer avec précision les effets des rythmes naturels sur le travail agricole.

Respecter ces rythmes

- ➔ croissance plus harmonieuse
- ➔ développement de leur **qualités gustatives**
- ➔ **expression du terroir**



Les pratiques de la biodynamie au chai

Des méthodes naturelles → valoriser la typicité de micro terroirs

. Tri manuel

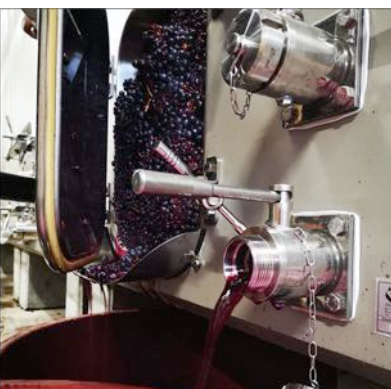
. Températures contrôlées : fermentations lentes et naturelles, sans ajout de levures

. Les fermentations : levures indigènes sans soufre ni aucun intrant durant cette période
A la mise en bouteille, les doses minimales de soufre ajoutées selon les cuvées

. Travaux de cave en fonction des phases de la lune

. Les élevages // Terroirs : Cuve béton, Cuve bois (foudre ou barrique), Amphore

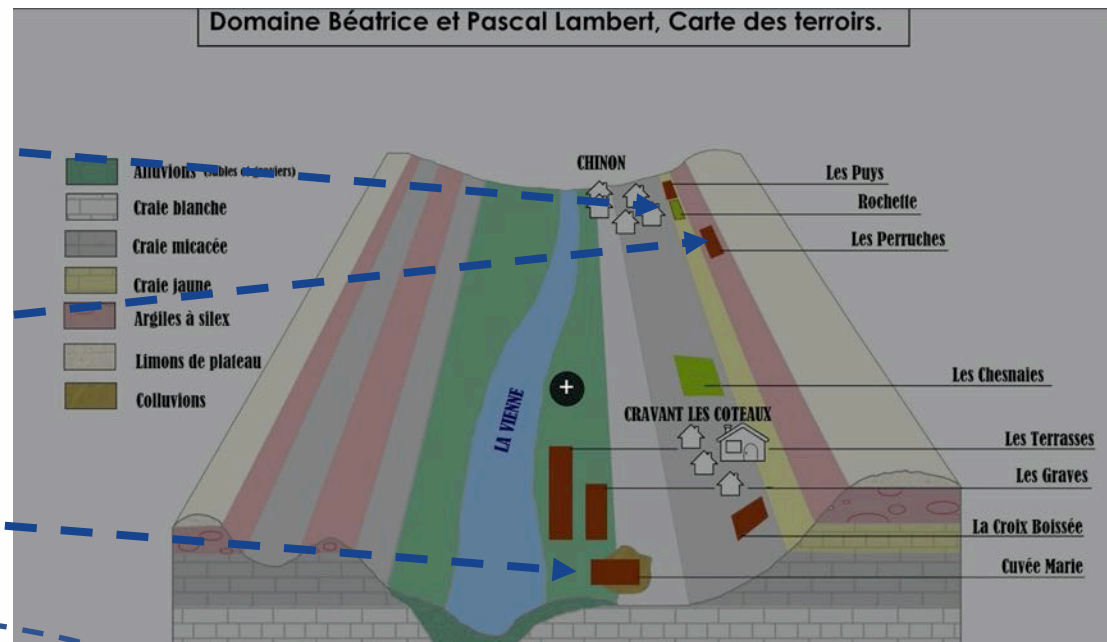
Quelques Belges au tri ...



Les terroirs – les cépages

Les Terroirs

- **Le terroir argilo-calcaire**
 - Terroir de calcaires blancs issus d'un calcaire dit turonien composé de couches de craies déposées par la mer.
 - Calcaires jaunes, dit millarges, moins dense
- **Le terroir argiles à silex = les perruches**
 - Sol composé d'argiles à silex, issus de l'altération des couches géologiques sénoniennes
- **Le terroir de graviers = les terrasses**
 - Sols alluvionnaires de la plaine

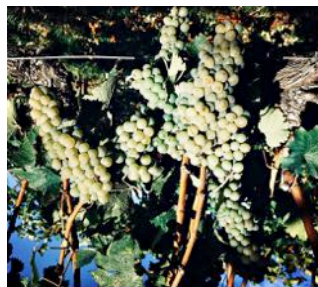


Intérêt pour les grands terroirs

- Des cuvées parcelaires dans l'esprit des « Climats » de Bourgogne

Les Cépages

- Le Chenin



- Le Cabernet Franc



Le Droit Chenin 2020

Fruit et fraîcheur

Issue de l'assemblage de terroirs silex et calcaire. Chenin blanc vinifié en **cuve** et mise en bouteille au printemps.



AOC Chinon Blanc



Les Chesnaies 2016 - cuvée parcellaire

Complexe et gras

Chenin blanc sur sols calcaires. Vinifié et élevé sur **lies fines en fût** 24 mois. Garde de 5 à 10 ans.

Le Chêne Vert 2017

cuvée parcellaire



*Riche et puissant
sur un grand terroir de silex*

Vieilles vignes de cabernet franc sur sols d'argile à silex. Élevage de 24 mois en **fût de chêne**.

Garde jusqu' à 20 ans.



Harmonie 2018



Issue des plus beaux cabernets francs, vinifiée et **élevée en amphore** d'argile de Toscane.

Vin très fruité, puissant et fin.

A boire sur la **jeunesse** ou en **garde** de 10 à 20 ans .

Cuvée Mathilde 2019

Fruité et sec

Cabernet franc sur des sols d'alluvions et graviers siliceux. Issu du pressurage direct du raisin. Élevage en cuve inox de 6 à 12 mois et mise en bouteille au printemps



Les Terrasses 2019

Fruité et gourmand

Cabernet franc sur des sols d'alluvions et de graviers siliceux. Élevage de 6 à 12 mois en cuve.

A boire **jeune**.



Cuvée Marie 2017

Riche et complexe

Vieilles vignes de cabernet franc de 75 à 85 ans sur sols argilo-graviers et argilo-siliceux. Élevage de 24 mois en **fût de chêne**.

Garde jusqu' à 20 ans.



Les Perruches 2017

Fin et minéral

Cabernet franc sur des sols d'argiles à silex. Elevage de 12 à 18 mois en **cuve bois**. Garde de 5 à 8 ans.



AOC Chinon Rouge



Avril 2021 : la lutte contre les nuits de gel





Nous vous remercions pour votre
attention et espérons vous voir
prochainement au domaine !

Beatrice x Pascal Lambert



Vins d'Été
Rotary Club Arlon
Avril - Mai 2021