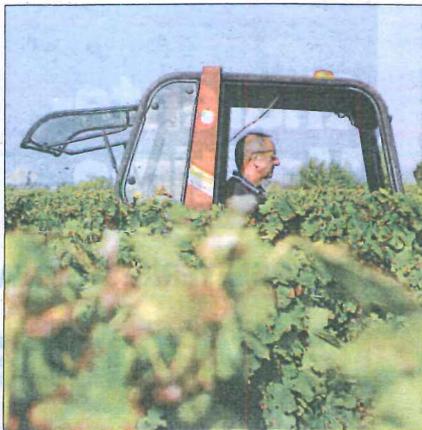




Les Hauts de Talmont se déclinent en rouge, en blanc et en rosé



Appellation bien choisie : les vignes dominent Talmont et son église



Un octobre, même les enfants se sont essayés aux vendanges

Il parie sur la biodynamie

VINS À Talmont-sur-Gironde, le viticulteur Lionel Gardrat a choisi d'utiliser une technique plus bio que bio

RONAN CHÉREL

r.chere@sudouest.fr

En choisissant d'appliquer aux 5,4 hectares de vignes constituant Les Hauts de Talmont les principes de la culture en biodynamie, Lionel Gardrat et ses deux associés ont pris un pari. Déjà gagnant, estime le viticulteur. Le troisième cru qui sortira des chais s'annonce prometteur. Dès les vendanges, opérées - à la main évidemment - fin septembre, les raisins ont donné un aperçu de ce à quel ressembleront les vins qu'ils donneront.

La biodynamie ? Un principe déjà ancien, consistant à dynamiser la vie organique du milieu où croît la vigne, en stimulant et intensifiant les échanges entre la vigne et son terroir : le sol, bien sûr, mais également l'air (lire par ailleurs). Présentée en détail, la technique tient presque de l'ésotérisme. Lionel Gardrat rit de la comparaison. Lui-même n'explique pas tout, mais constate depuis deux ans les bénéfices de la biodynamie. « Dès la première récolte, en 2012, nous avons senti que nos avions produit un vin différent. Les vins obtenus par la biodynamie ont cette particularité de révéler pleinement le terroir dont ils sont issus » (1).

Séduit à l'aveugle

En réveillant en 2003 la culture de vignes sur les falaises du Caillaud, qui font face au pittoresque village de Talmont-sur-Gironde, Lionel Gardrat et ses deux associés avaient



Les trois associés des Hauts de Talmont vont au bout de leur logique : les vendanges sont pratiquées à la main par RONAN CHÉREL

déjà le projet de créer un vin de pays charentais haut de gamme. Lionel Gardrat a trouvé dans la biodynamie la technique pour tendre vers l'excellence qu'il recherche. « Je connaissais le principe, je l'ai redécouvert par la dégustation de vins issus de la biodynamie. Plusieurs fois, à l'aveugle, je me suis arrêté sur ces vins... ». La supériorité des vins biodynamiques sur les vins issus de la viticulture conventionnelle et même de la culture biologique fait encore débat. Lionel Gardrat lui a tranché

Les vignes des Hauts de Talmont n'ont pas été davantage épargnées que les autres par le mildiou en 2013. « Les deux premières années, de ce point de vue, ont été compliquées. Nous avons même perdu toute la récolte 2013, comme beaucoup. Mais en 2014, nous sommes parvenus à contenir la maladie et le cru promet d'être un bon millésime. D'ailleurs, Jean-Claude Berrouet, qui accepte d'être notre consultant technique, nous l'a confirmé. » Pour situer ledit conseiller technique, Jean-Claude Ber-

rouet a vinifié 42 crus du prestigieux Petrus 1. Les Hauts de Talmont façon biodynamie ne pouvaient bénéficier d'une meilleure caution.

Un rendement moindre

À toute médaille son revers, toutefois. Plus bio que le bio, puisque la biodynamie n'a recours à aucun intrant, chimique s'entend, même en quantité minime, la technique entraîne une productivité moindre de la vigne, de l'ordre d'un tiers de raisins en moins. Si la démarcha-

reste viable pour un vignoble de 5,4 hectares dont sont tirés environ 50 hectolitres (contre 70 à 80 hectolitres avant le passage en biodynamie), Lionel Gardrat doit soigneusement peser le « risque financier » que représente le passage à la biodynamie sur les 40 hectares de vignes qu'il exploite en propre.

« J'ai déjà arrêté l'utilisation de désherbants et autres produits chimiques dans mes autres vignes et je réfléchis à passer, peut-être, à la biodynamie, mais il existe un en-

Des préparations bien spécifiques

■ Une corne de vache, remplie de bouse - de vache -, enterrée dans le sol, pour que le tout ferment... De l'eau de pluie tiédie pour atteindre la température du corps humain, brassée une heure très exactement pour oxygéner la substance obtenue dans la corne de vache... La solution obtenue répandue dans l'heure qui suit sur les terres à traiter... Lionel Gardrat lui-même comprend qu'il s'agit d'une pratique à l'origine de l'ésotérisme, les méthodes employées en biodynamie.

Les trois types de préparations nécessaires pour stimuler la vie microbienne du sol sont pourtant le fruit d'une expérience strictement scientifique. Deux fois par an, l'agriculture appliquant les principes de la biodynamie doit concocter et répandre cette « préparation 500 » à base de bouse de vache. Deux autres « préparations » doivent également être élaborées.

La « préparation dite « 501 » ou « silice de corne » a pour effet d'accélérer la photosynthèse par les parties aériennes des plantes. Du quartz (silice cristallisée) est, cette fois encore, introduit dans une corne de vache, sur le même principe que la préparation 500, dont la « 501 » est complémentaire.

Le compost de bouse, lui, active la décomposition des végétaux et des matières organiques et, de ce fait, il favorise une restructuration rapide des sols.

Source :

www.win-biodynamique.com

jeu. Je dois être vigilant à l'équilibre économique de ma structure. Je produirai moins de vin. Il sera de meilleure qualité, mais il me faudrait en augmenter le prix. Les clients sont-ils prêts à suivre ? » À ce stade, le choix de la qualité n'est plus seulement entre les mains du viticulteur.