



CODaM

Atelier n° 10

# La BIODYNAMIE



Nuno SANTOS

# Sommaire

- 1/ La Biodynamie présentée par ses adhérents
- 2/ La Biodynamie présentée par ses détracteurs
- 3/ Les chiffres de la Biodynamie
- 4/ La Biodynamie vs le Bio et le Conventionnel
- 5/ Conclusion



# O1/ La Biodynamie présentée par ses adhérents

. L'agriculture biodynamique est l'un des courants fondateurs de l'agriculture biologique.

. En 1920, des agriculteurs s'inquiètent de constater certains phénomènes comme la dégénérescence des plantes cultivées, la perte de fécondité des troupeaux ou la diminution de la qualité des aliments.

-> font appel à Rudolf STEINER



# O1/ La Biodynamie présentée par ses adhérents

**Rudolf Steiner (1861-1925)**, philosophe, scientifique autrichien, fondateur de l'Anthroposophie, un courant de pensée qui intègre les composantes psychiques et spirituelles du monde dans sa démarche scientifique (source MABD : Mouvement de l'Agriculture BioDynamique)

**1913** : quitte la société **Théosophique** et crée **l'Anthroposophie**

**Théosophie** : Théos = Divin ; Sophie : sagesse = **Sagesse Divine**

**Anthroposophie** : Anthropos : être humain ; Sophie : sagesse = **Sagesse Humaine**

**1924** : cycle de 8 conférences aux agriculteurs (la base de sa pensée)

**1927** : création coopérative producteurs **DEMETER** (marque déposée en 1932)



Rudolf Steiner vers 1905.

Fonction	
	Directeur de la Société anthroposophique universelle Allemagne
	à partir de 1904.
Biographie	
Naissance	27 février 1861 Donji Kraljevec (Croatie, Royaume de Hongrie)
Décès	30 mars 1925 (à 64 ans) Domach (Suisse)

# O1/ La Biodynamie présentée par ses adhérents

## **Les pratiques spécifiques à la biodynamie s'articulent autour de trois principes fondamentaux :**

1. Concevoir la ferme ou le jardin 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", c'est-à-dire tenir compte des influences du Soleil, de la Lune, des planètes et du zodiaque.

**1960 : Maria THUN** (allemande) contribue au développement de cette méthode avec une approche centrée sur l'utilisation des rythmes lunaires et planétaires  
=> Le **Calendrier de Maria Thun** rend compte de la position des astres et détermine ainsi les jours favorables aux différents travaux (travail du sol en jour racine, taille en jour feuille, etc.). Sortie annuelle

# O1/ La Biodynamie présentée par ses adhérents

Caroline Frey (Château La Lagune) (extrait Terre de vins, par Michel SARRAZIN - 22/07/20) 😊

**Parcours scientifique** qu'elle a fait lui sert pour **bien conduire des expérimentations** en « mettant en place un **protocole d'expérimentation** assez carré ».

« Ces expériences m'ont permis de **constater** que le **taux d'humidité dans le sol** ainsi que dans le **feuillage** était **meilleur**. **Sans pouvoir l'expliquer, il se passe quelque chose**. J'ai fait des **essais** avec de la **500** (bouse de corne), ou de la **501** (silice de corne). Ces **essais** ont été conduits **avec** toujours un **témoin**. Nous avons fait, dans la **vigne**, des **bandes alternées en bio** et d'autres en **biodynamie** et j'ai vu des résultats très nets, observables. Par exemple, en **juillet**, la **terre** de la partie en **bio était très sèche, très friable et poussiéreuse** alors que la partie en **biodynamie**, traitée avec de la 500, avait une **terre grumeleuse avec un bon taux d'humidité**.

Et la **qualité du vin** ? Caroline avance un argument de poids. « J'ai fait des **mises en bouteilles séparées** depuis **7 millésimes** chez Jaboulet où je peux **comparer bio et biodynamie**. Des **dégustations à l'aveugle** sont faites par des **professionnels** dont certains sont sceptiques sur la biodynamie et  **systématiquement les vins en biodynamie sont préférés**. Ils ont plus **d'éclat**, de **fraîcheur**, de **chair**.



## Mes vins racontent toujours une histoire

Le Château La Lagune élabore un 3e Grand Cru Classé. L'assemblage réunit les cépages emblématiques du Médoc – Merlot, Petit Verdot – et offre au fil des millésimes des vins d'équilibre, leur finesse et leur élégance. Dans ce même vignoble, la propriété produit également un second vin, baptisé 'Moulin de la Lagune'. Depuis 2004, une troisième cuvée nommée 'Mademoiselle L' est produite sur les plus parfaites croupes graveleuses de la région. Le vignoble s'étend sur 80 hectares, où Caroline œuvre depuis de nombreuses années en faveur d'une viticulture respectueuse de l'environnement, basée sur des pratiques issues de l'agriculture biologique et biodynamique. Il s'agit avant tout de respecter les terroirs, les sols et les vignes, mais aussi la santé

# O1/ La Biodynamie présentée par ses adhérents

Claire Villars-Lurton (Château Ferrière) (extrait Terre de vins, par Michel SARRAZIN - 11/07/2019)



En **biodynamie**, « il faut **passer** dans les **rangs plus souvent** : on a doublé les temps de passage, pour le **désherbage**, mais également pour la **pulvérisation des produits de contact** ». Ces derniers, positionnés sur la vigne, **disparaissent** et deviennent inopérants dès que **la pluie les lessive**. Il faut donc **repasser** si l'on veut conserver une efficacité du produit et protéger la vigne. « On fait davantage de **prophylaxie** », souligne la propriétaire.

Les **raisons** profondes de ce passage en biodynamie s'ancrent dans **l'urgence** qu'il y a à **préserver la planète** qui nous porte et à se nourrir sainement.

Les **vers de terre** sont **revenus** (marqueurs de bonne santé), la **terre** est **plus souple, meuble, plus vivante**. « **On a remis de la vie** ». Il s'agissait de « **retrouver des valeurs et du sens à notre travail** » et **construire une relation plus intelligente et « respectueuse à la terre »**. Ce passage en **biodynamie** est à l'évidence un **acte de conviction et de sincérité**.



# O1/ La Biodynamie présentée par ses adhérents

## Les préparations

### . Préparations sols et cultures (obligatoires au Cahier des charges Demeter):

- *500 bouse de vache* : fermentation 6 mois en hiver dans cornes de vache, retrait au printemps, dynamisation et pulvérisation fin journée (100 g/ha dans 40 l d'eau tiède)
- *501 silice de corne* : même procédé à partir de quartz broyé, enfoui dans cornes pendant 6 mois d'été, retrait à l'automne, stockage ou pulvérisation levée jour (2 à 4 g/ha dans 25 à 35 l d'eau tiède)

### . Préparations compost de la 502 à la 507 (quelques exemples):

- 502 vessie de cerf remplie de fleurs d'achillée millefeuille (mobilité s=SO<sub>2</sub> et P)
- 503 intestin bovin rempli de fleurs matricaires camomille (régulation process N)
- 505 enterrer crâne vidé et rempli d'écorce hachée de chêne (régulation maladies plantes)
- ...

# 02/ La Biodynamie présentée par ses détracteurs

*Texte extrait du magazine GEO*

GEO

## La biodynamie : respect de la terre ou dérive sectaire ?

- “C’est une sorte de bazar mystico-cosmique, inventé par un occultiste anti-scientifique, résume **Valéry Rasplus**, qui anime le carnet de recherche AgriGenre. La biodynamie se veut plus bio que le bio, mais il n’y a pas de biodynamie sans la doctrine anthroposophique qui la porte et la structure. La vraie dénomination devrait être **“agriculture anthroposophique”** plutôt que “biodynamie”, mais l’impact auprès du grand public ne serait pas le même. Ce terme permet d’invisibiliser et de contourner, voire de lisser, le lien structurel avec l’anthroposophie et sa réputation sulfureuse.

# 02/ La Biodynamie présentée par ses détracteurs

*Texte extrait du magazine GEO*

**GEO**

## **La biodynamie : respect de la terre ou dérive sectaire ?**

Cette doctrine spirituelle, dont Steiner est le fondateur, est régulièrement épinglée par la Miviludes comme une dérive sectaire.



The image shows a screenshot of the Miviludes website. On the left, there is a logo for the French Government (GOUVERNEMENT) with the motto 'Liberté Égalité Fraternité'. To the right is the Miviludes logo, which includes the text 'Miviludes' and 'Mission interministérielle de vigilance et de lutte contre les dérives sectaires'. A search bar is visible with the text 'Rechercher :'. Below the logos are three blue buttons: 'S'informer', 'Être aidé', and 'Agir'. At the bottom, there is a section titled 'La Miviludes' with a description: 'observe et analyse le phénomène sectaire, coordonne l'action préventive et répressive des pouvoirs publics à l'encontre des dérives sectaires, et informe le public sur les risques et les dangers auxquels il est exposé.'

## 02/ La Biodynamie présentée par ses détracteurs

*Texte extrait du magazine Le Point (par Frédéric Mugnier)*

**Le Point** Vin

### **Pour en finir avec la biodynamie**

Toutes les **religions** demandent aux **fidèles** des **gestes montrant leur soumission et leur acceptation des mystères**. (...). Mais même par la biodynamie, l'homme ne peut pas agir directement sur ces forces. À moins que, (...), nous ne **nous approchions d'êtres supérieurs** qui seraient, eux, **capables d'influence et agiraient en médiateurs**. Ces êtres « existent ». **Steiner** les appelle « les **êtres élémentaux très utiles** » : gnomes, ondines, sylphes et salamandres, **chacun spécialisé** dans un domaine.

**Nicolas Joly** (Vignobles de la Coulée de Serrant, près d'Angers) explique que les **préparations** sont en fait un moyen de « **courtiser** » **ces êtres** élémentaux. Nous avons donc mal compris. Les préparations ne sont pas des vitamines. Ce sont des offrandes aux divinités.

# O3/ Les chiffres de la Biodynamie

Surface en biodynamie par pays en 2020<sup>14</sup>

Pays	Hectares
Allemagne	84 426
Australie	49 797
France	14 629
Italie	10 781
Inde	9 303
États-Unis	9 001
Pays-Bas	8 681
Espagne	7 743
Autriche	7 164
Hongrie	6 371
Suisse	5 070

Source : Paul J & Henning B. "A world map of Biodynamic Agriculture, vol. 6, n°2, 2020"

## Le vin bio en France

CHIFFRES CLÉS 2021

**159 868** hectares de surfaces viticoles certifiées en bio ou en cours de conversion

20% du vignoble français

**11 336** exploitations viticoles en bio ou en cours de conversion



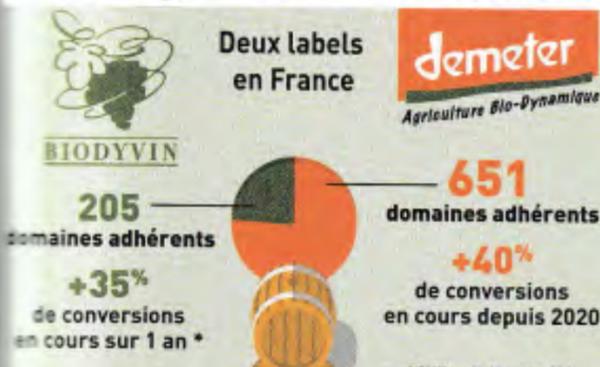
ÉVOLUTION DES SURFACES BIO OU EN CONVERSION DE 2012 À 2021

France entière - Surface viticole utile - Vignes  
 Surfaces en conversion (ha)  
 Surfaces certifiées bio (ha)



Sources : Agence Bio / Organismes Certificateurs

## La biodynamie en chiffres



CHIFFRES CLÉS 2023

2,2% du vignoble français

**850** domaines certifiés sur 76 000 domaines

**16 609** ha sur 750 000 hectares de vignes



© Lorenzo Timon

Source : RVF mai 2023

## Et à Bordeaux?

- Aquitaine Biodynamie affiliée au MABD
- Groupes d'élaboration des préparations au Château Maison Blanche, à Montagne, Château Ferrière à Margaux
- Réseau de propriétés en biodynamie
- Conseillers locaux, prestations de services, initiatives collectives
- Quelques exemples : Château Ferrière, Château La Lagune, Château Palmer, Château Pontet-Canet, Château Fonroque

# 4/ La Biodynamie vs le Bio et le Conventiennel



	CONVENTIONNEL	BIO	BIODYNAMIQUE
<b>Lutte contre les maladies</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de contact</li> <li>• Produits de la chimie de synthèse : pénétrants (dans la plante) et systémiques (véhiculés par la sève)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de contact (à base de cuivre et soufre)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de contact (à base de cuivre et soufre)</li> </ul>
<b>Stimulation de l'immunité originelle de la plante</b>	Aucune	Aucune obligatoire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• préparats biodynamiques</li> <li>• tisanes de plantes</li> <li>• cycles lunaires</li> </ul>
<b>Alimentation de la plante</b>	Engrais minéraux (sels N, P, K)	Engrais organique	Compost avec les préparations biodynamiques
<b>Entretien du sol</b>	Dés herbants chimiques autorisés	Dés herbants chimiques interdits	Dés herbants chimiques interdits
<b>Équilibre du paysage</b>	Aucun	Aucun	Notion d'organisme agricole
<b>Vin</b>	Tous intrants autorisés par la réglementation	Limitation stricte des intrants (baisse du niveau de sulfites...)	Limitation encore plus stricte des intrants et des techniques utilisées
<b>Certification</b>	Rien ou charte privée, ou respect du référentiel de l'agriculture raisonnée	AB	DEMETETER ou BIODYVIN
<b>Gestion</b>	Privée	Règlementaire (UE. et État)	Associative

# 4/ La Biodynamie vs le Bio et le Conventiennel

**Identifiez les modes de culture**



## 5/ Conclusion

Entendu dans un documentaire:

“La Biodynamie c’est comme le Bio, avec l’idée de faire quelque chose en plus pour le respect de la terre et des êtres humains”.

A mon sens:

Cette pratique est un peu comme la foi. Il faut y croire pour y adhérer et se convaincre que les résultats sont le fruit de cette pratique. En revanche, le fait d’être plus contraignant que le bio, notamment au niveau des doses de cuivre admises, des méthodes de vinification, ne peut qu’apporter une réelle amélioration aux pratiques déjà honorables du Bio.

De plus, en règle générale, les vins en Biodynamie sont vendus plus chers que ceux en Bio, ainsi le côté financier est également à considérer.

## Pour aller plus loin:

site Demeter: <https://www.demeter.fr/>

site Biodyvin:  
<http://www.biodyvin.com/>

site MABD:  
<https://www.bio-dynamie.org/biodynamie/presentation/>

<https://www.terredevins.com/actualites/chateau-la-lagune-sur-la-voie-de-la-biodynamie>

<https://www.terredevins.com/actualites/margaux-chateau-ferriere-le-choix-de-la-biodynamie>





# Merci pour votre attention



Le club remercie **Claire Villars Lurton** propriétaire du **château Ferrières** (grand cru classé en 1855, à Margaux-Cantenac) et élue meilleure vigneronne de l'année 2024 par le revue du Vin de France pour la bouteille château Ferrière 2020 offerte au club.



# Aux Bêtises

*L'assemblage parfait.*

50 à 80 % Marsanne et 20 à 50 % Roussane suivant les années.

Vinification traditionnelle et élevage de 8 mois sur lie en œuf béton à faible température 15°C.



## MILLÉSIME

2019



## TYPE DE SOL

TERRASSES ARGILO-CALCAIRES SUR LA COMMUNE DE BEAUMONT-MONTEUX. SOL DRAINANT À GALETS DÉTRITIQUES.



## ENCÉPAGEMENT

60 % MARSANNE - 40 % ROUSSANNE



## RENDEMENT

45 HECTOLITRES / HECTARE



## MÉTHODES CULTURALES

CULTURE DE LA VIGNE EN AGRICULTURE BIÉCOLOGIQUE CERTIFIÉE PAR ECOCERT ET EN BIODYNAMIE CERTIFIÉE BIODYVIN. ÉBOURGEONNAGES, RELEVAGES, ÉLIMINATION DES ENTRE-CŒURS ET VENDANGES EN VERT SE FAIT ANNUELLEMENT.



## VINIFICATION

VENDANGE À MATURITÉ ET TRI MANUEL SUR PIEDS EGRAPPAGE À 100 % PRESSURAGE DIRECT AVEC PRESSEUR PNEUMATIQUE À FAIBLE PRESSION DÉBOURBAGE À FROID EN CUVE INOX VINIFICATION TRADITIONNELLE ET ÉLEVAGE DE 8 MOIS SUR LIES EN OVOÏDE BÉTON DE 16 HL POUR LES 2/3 ET EN BARRIQUES POUR L'AUTRE TIERS



## CONDITIONNEMENT

FILTRATION, MISE EN BOUTEILLE À FAÇON



## QUANTITÉ

ENVIRON 10 000 BOUTEILLES



## EXPORTATION EN EUROPE

BELGIQUE, ROYAUME UNI



# Mas Foulaquier - AOP Pic Saint Loup Rouge Les Calades 2020

ROUGE STRUCTURÉ



Les Calades est la **grande cuvée typée Pic Saint-Loup** de la gamme avec sa majorité de Syrah qui donne des notes épicées. On retrouve la patte de Foulaquier à travers la recherche de fraîcheur et de gourmandise à la fois.

Vin à la couleur assez dense et violine grâce à la présence de Syrah. Le nez très fruité (fruits noirs), camphré (eucalyptus) et épicé (laurier) allie gourmandise, souplesse et épice.

Cuvée **sans sulfites ajoutés** labellisée "**VIN MÉTHODE NATURE**".



## CÉPAGES

80% Syrah et 20% Grenache.



## SOL

Terroir de "**Foulaquier**", un coteau d'éboulis calcaires de 135 millions d'années sur argiles rouges situé au Nord du Pic Saint-Loup sur la commune de Claret dans l'Hérault. Le domaine est conduit en biodynamie pour respecter le vivant et ses rythmes.



## VENDANGES

Manuelle en caissettes de 20 kg avec tri.



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni, ni... Les macérations sont douces et très longues, jusqu'à trois mois, sans intervention, sous forme d'infusion, chapeau de marc immergé, afin d'extraire lentement les matières et les tanins et que tout se fonde dans le vin avec harmonie.

Élevé 15 mois en amphore et barriques. Le vin est ensuite mis en bouteille par gravité avec une tireuse sous vide d'air, par nos soins, préservant au maximum la qualité du vin.

**Les Calades, pourquoi ce nom?** Une calade est un lieu empierré de pierres calcaires, comme le clos de dix hectares des vignes de Foulaquier. Le calcaire offre fraîcheur, minéralité et complexité au vin. C'est en hommage à ce superbe terroir que la grande cuvée du domaine est baptisée les Calades.

# RIESLING CLOS MATHIS OSTERTAG (DOMAINE) 2021

FLORAL | VIN DE GASTRONOMIE | VIN DE GARDE

13.50% | 0.75L | INTENSITÉ

Une très belle initiation au savoir-faire d'Hubert Mathis, un chef de culture talentueux proche de la famille Ostertag. A savourer après de nombreuses années en cave.



## LA CUVÉE

Le Clos Mathis doit son nom à Hubert Mathis, talentueux chef de culture qui a épaulé la famille Ostertag pendant vingt ans, de 1997 à 2017. En 1997, celui-ci souhaite se lancer dans la grande aventure de la biodynamie avec la famille vigneronne préalablement citée et commence alors à travailler à ses côtés. Propriétaires de ce clos de 60 ares entouré d'un beau mur de pierre, c'est avec beaucoup de passion qu'André Ostertag et Hubert Mathis travaillent à sublimer cette cuvée déjà bien estimée depuis le Moyen-Âge.

Cette vigne est située en bas du sentier des trois châteaux situés au sein de la commune de Ribeauvillé. Le sol y est composé de granit et de gneiss, et les vignes pentues sont exposées vers le sud-est.

Cette cuvée est à la hauteur des grands rieslings régionaux racés et structurés. Sa robe jaune chatoyante et son nez floral seront magnifiés après que le vin aura été ouvert et carafé une demi-heure avant son service. Nous vous recommandons de le garder une vingtaine d'années en cave.

## LE DOMAINE OSTERTAG

Installé à Epfig, dans le Bas-Rhin, un ancien village romain situé à une quarantaine de kilomètres au sud de Strasbourg, le Domaine Ostertag n'est pas le plus ancien domaine d'Alsace, mais pourtant l'un des plus prestigieux : le guide de la Revue du vin de France lui décerne tout simplement 3 étoiles sur 3.

Sa renommée s'est pourtant construite en deux générations, c'est Arthur, représentant la 3ème génération, qui en tient aujourd'hui les rênes. Son grand-père Adolphe Ostertag avait créé le domaine en 1966, alternant son métier de professeur d'auto-école et de vigneron. Son fils André, père d'Arthur, revient alors au domaine dans les années 1980, se voyant confier l'élaboration des vins, des flacons de plus en plus reconnus et dotés d'une identité et d'une pureté.

Le domaine représente aujourd'hui 15 hectares de vignes, travaillées en bio et en biodynamie. Le travail en cuverie est réalisé de manière douce et peu interventionniste. [Lire l'article du blog sur le domaine Ostertag.](#)

## CARACTÉRISTIQUES DÉTAILLÉES

Appellation / Vin : Riesling

Propriétaire : Ostertag (Domaine)

Encepagement : [riesling](#)

# Mas Foulaquier - AOP Pic Saint Loup Rouge Les Calades 2020

ROUGE STRUCTURÉ



Les Calades est la **grande cuvée typée Pic Saint-Loup** de la gamme avec sa majorité de Syrah qui donne des notes épicées. On retrouve la patte de Foulaquier à travers la recherche de fraîcheur et de gourmandise à la fois.

Vin à la couleur assez dense et violine grâce à la présence de Syrah. Le nez très fruité (fruits noirs), camphré (eucalyptus) et épicé (laurier) allie gourmandise, souplesse et épice.

Cuvée **sans sulfites ajoutés** labellisée "**VIN MÉTHODE NATURE**".



## CÉPAGES

80% Syrah et 20% Grenache.



## SOL

Terroir de "**Foulaquier**", un coteau d'éboulis calcaires de 135 millions d'années sur argiles rouges situé au Nord du Pic Saint-Loup sur la commune de Claret dans l'Hérault. Le domaine est conduit en biodynamie pour respecter le vivant et ses rythmes.



## VENDANGES

Manuelle en caissettes de 20 kg avec tri.



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni, ni... Les macérations sont douces et très longues, jusqu'à trois mois, sans intervention, sous forme d'infusion, chapeau de marc immergé, afin d'extraire lentement les matières et les tanins et que tout se fonde dans le vin avec harmonie.

Élevé 15 mois en amphore et barriques. Le vin est ensuite mis en bouteille par gravité avec une tireuse sous vide d'air, par nos soins, préservant au maximum la qualité du vin.

**Les Calades, pourquoi ce nom?** Une calade est un lieu empierré de pierres calcaires, comme le clos de dix hectares des vignes de Foulaquier. Le calcaire offre fraîcheur, minéralité et complexité au vin. C'est en hommage à ce superbe terroir que la grande cuvée du domaine est baptisée les Calades.

# CHÂTEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN

FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



## Cuvée Paul Pessac Léognan Rouge 2019

certification en biodynamie depuis 2018

**A.O.C :** Pessac-Léognan

**Superficie de la propriété :** 65 ha - vignes : 44 ha, bois et forêts : 21 ha

**Surface en production :** Cuvée Paul Rouge: 38 ha

**Production :** 29032 Bouteilles

**Sol :** trois grandes catégories de terroirs: croupe argileuse, sablo-graveleux et argileux

**Encépagement :** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit verdot, Malbec

**Densité de plantation :** 7150 Pieds /ha

**Culture des sols :** amendements de compost bovin biodynamique, labours superficiels pour une juste gestion de l'enherbement

**Culture de la vigne :** tisanes, décoctions, Produits naturels de contact et préparations biodynamiques (Maria THUN, bouse de corne et silice de corne)

**Vendange :** ramassés et triés à la main du 16 septembre 2019 au 9 octobre 2019

**Vinification :** cuves inox tronconiques et ovoïdes en béton brut

**Elevage :** une révolution autour du soleil en cuves inox à 70% et oeufs béton à 30%. 12 Mois

**Assemblage :** 42% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 13% Cabernet Franc, 6% Petit verdot, 1% Malbec

**Collage :** Non collé

**Directeur technique :** F. Prouteau

**Propriétaire :** P. Garcin



# CHÂTEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN

FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



## Cuvée Paul Pessac Léognan Rouge 2019

certification en biodynamie depuis 2018

**A.O.C :** Pessac-Léognan

**Superficie de la propriété :** 65 ha - vignes : 44 ha, bois et forêts : 21 ha

**Surface en production :** Cuvée Paul Rouge: 38 ha

**Production :** 29032 Bouteilles

**Sol :** trois grandes catégories de terroirs: croupe argileuse, sablo-graveleux et argileux

**Encépagement :** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit verdot, Malbec

**Densité de plantation :** 7150 Pieds /ha

**Culture des sols :** amendements de compost bovin biodynamique, labours superficiels pour une juste gestion de l'enherbement

**Culture de la vigne :** tisanes, décoctions, Produits naturels de contact et préparations biodynamiques (Maria THUN, bouse de corne et silice de corne)

**Vendange :** ramassés et triés à la main du 16 septembre 2019 au 9 octobre 2019

**Vinification :** cuves inox tronconiques et ovoïdes en béton brut

**Elevage :** une révolution autour du soleil en cuves inox à 70% et oeufs béton à 30%. 12 Mois

**Assemblage :** 42% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 13% Cabernet Franc, 6% Petit verdot, 1% Malbec

**Collage :** Non collé

**Directeur technique :** F. Prouteau

**Propriétaire :** P. Garcin





# CHÂTEAU FERRIÈRE

# 2019

3<sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ, APPELLATION MARGAUX

FIN DU 17<sup>ÈME</sup> SIÈCLE, LA FAMILLE FERRIÈRE, ACTEUR RÉPUTÉ DU COURTAGE MARITIME, ACQUIERT CE « CRU » AU CŒUR DE MARGAUX, ET MARQUERA À JAMAIS L'HISTOIRE DU CHÂTEAU EN LUI ASSOCIANT SON NOM.

UN SIÈCLE PLUS TARD, LE CHÂTEAU FERRIÈRE FERA LEUR GRANDE FIERTÉ EN OBTENANT LE TITRE DE 3<sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855.

APRÈS PLUS DE 300 ANS AUX MAINS DE LA FAMILLE FERRIÈRE, IL FAUT ATTENDRE LA FIN DES ANNÉES 1980, POUR QUE LA FAMILLE MERLAUT EN DEVIENNE PROPRIÉTAIRE ET S'ATTÈLE À RETROUVER LA SPLENDEUR D'ANTAN DE LA PROPRIÉTÉ.

ÂGÉE SEULEMENT DE 27 ANS, CLAIRE, REPREND L'ŒUVRE INACHEVÉE DE SA MÈRE BERNADETTE MERLAUT LORS DE SA DISPARITION ACCIDENTELLE. A SON TOUR, CLAIRE LE TRANSMETTRA UN JOUR À SA FILLE JEANNE, LA TROISIÈME GÉNÉRATION DE FEMME PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU FERRIÈRE.

CET OBJECTIF DE TRANSMISSION S'ACCOMPAGNE DE LA PRÉSERVATION ET DE LA DURABILITÉ DU VIGNOBLE DE FERRIÈRE, GRÂCE AUX MÉTHODES DE LA BIODYNAMIE ET DE L'AGROÉCOLOGIE.

« UNE BOMBE DE  
FRAICHEUR ! »

**TERRE DE VIN**  
95 Pts

« A TREMENDOUS CHARACTER. »

**VINOUS**  
95 Pts

« VERY FINE TANNINS,  
BEAUTIFUL TEXTURE. »

**JAMES SUCKLING**  
96 Pts

« ENCORE UNE FOIS UN VIN  
IMPRESSIONNANT. »

**VINUM**  
18,5/20 Pts

## LE VIGNOBLE

24 hectares de graves profondes sur  
marnes calcaires.  
Au cœur de l'appellation Margaux.

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Fermentation alcoolique avec des levures  
naturelles.

Remontage d'un demi volume par jour pour une  
extraction douce.

3 semaines de macération.

Vinification en température inférieure à 25 degrés.

## L'ASSEMBLAGE

70 %  
Cabernet  
Sauvignon

25 %  
Merlot

5 %  
Petit  
Verdot

## LES PRATIQUES CULTURALES



## L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont:

40 % en  
barriques  
neuves

40 % en  
barriques  
d'un vin

20 % en  
amphores  
TAVA

## L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON  
Directeur de production : Gérard FENOUILLET  
Œnologue conseil: Éric BOISSENOT



**Domaines LANDRON** (Pays de Loire 44 – AOC Muscadet Sèvre et Maine – Haye-Fouassière)

[Domaines Landron - Le Muscadet à moustaches \(domaines-landron.fr\)](http://domaines-landron.fr)

**VB : Amphibolite**

Propriétaire actuel Jo LANDRON

20 ha

1945 achat de 3 ha

1987 arrêt désherbants

1999 bio

2005 début biodynamie

2011 Biodyvin



**Domaines Les BRUYERES** (Drôme 26 - Crozes-Hermitage – Beaumont-Monteux)

[Accueil - Domaine les Bruyères, David Reynaud - Domaine les Bruyères, David Reynaud \(domainelesbruyeres.fr\)](http://domainelesbruyeres.fr)

**VB : Crozes-Hermitage – Aux Bêtises**

27 ha

Propriétaire actuel David REYNAUD

Succession de 5 générations

2005 Biodyvin



**Domaine Ostertag** (Alsace 67 - Epfig)

[Domaine Ostertag - Domaine Ostertag \(domaine-ostertag.fr\)](http://domaine-ostertag.fr)

**VB : Clos Mathis – Riesling**

15 ha (sur 80 petits jardins de vignes)

1966 création domaine Adolphe Ostertag (professeur auto-école et vigneron)

1980 André Ostertag revient au domaine

Aujourd'hui Arthur Ostertag (3ème gen)

**DOMAINE OSTERTAG**  
ALSACE



*L'esprit du vin circule inlassablement et se répand en flux circulaire, coule de haut en bas, du ciel vers la terre, de la lumière à l'ombre, de la vigne à la cave, va de jus en vin, de cuve en bouteille, d'ici à ailleurs, d'orient en occident, au bout des mers, de l'autre côté des nuits, là où les saisons se confondent, au cœur de villes sans arbres, au cœur des hommes déracinés, entre mur et poussière. Il est le caillou du rire, le renouveau du soleil, l'ivre livre, le verre libre, le rêve retrouvé. Il est le vin, le chant de l'univers.*

## Château FERRIÈRE (Gironde 33 – Margaux)

[G&C Lurton](#) | [Bordeaux Wines in Margaux](#) | [Château Ferriere \(gc-lurton-estates.com\)](#)

### VR : Château FERRIERE

20 ha

Propriétaire actuelle Claire VILLARS-LURTON

Nom propriétaire achat fin XVII<sup>ème</sup>  
1855 - 3<sup>ème</sup> GCC

1988 rachat par MERLAUT

Claire VILLARS-LURTON succède  
à Bernadette MERLAUT

Antenne médocaine du MABD

2015 bio

2018 biodynamie - Biodyvin et Demeter



## Château HAUT-BERGEY (Gironde 33 – Pessac-Léognan)

[Château Haut-Bergey](#) | [Vignobles Pessac-Léognan](#)

### VR : Château HAUT-BERGEY

44 ha

Propriétaire actuelle Sylviane GARCIN  
XVI<sup>ème</sup>

1957 Réintroduction viticulture

1991 rachat par famille GARCIN

2014 début bio et biodynamie - Demeter



## Château MAZEYRES (Gironde 33 – Pomerol)

[Accueil - Château Mazeyres \(chateaumazeyres.net\)](#)

### VR : Château MAZEYRES

25,5 ha

Propriétaire actuel

Début XX<sup>ème</sup> famille QUERRE

1988 vente à SG

2010 cédé à SOGECAP



2020 achat par famille GUILLARD

2015 bio

2018 biodynamie

Mas FOULAQUIER (Hérault 34 - Pic Saint Loup - Claret)

[Mas Foulaquier – Mas Foulaquier - Vins naturels en biodynamie de l'Hérault](#)

13,5 ha

1988 Pierre JEQUIER devient propriétaire  
(ancien architecte)

2003 arrivée de Blandine CHAUCHAT  
(ancienne fonctionnaire parlementaire)

1999 biodynamie

2008 Demeter



mas FOULAQUIER

