

## Vins : les cinq "stars" françaises de la biodynamie

Tous les vignobles de l'Hexagone comptent désormais au moins un héraut de ce courant fondateur de l'agriculture biologique.



Jean-Michel Deiss (à droite) est l'un des pionniers de la biodynamie en France (ici avec son fils Mathieu)

M.Takeda

- Jean-Michel Deiss, l'avant-gardiste alsacien

Le renommé vigneron de Bergheim a toujours été en avance sur son temps. Lorsque, en Alsace, la mode était aux vins de cépages, il préférait mettre en avant ses terroirs en proposant des vins d'assemblage et de complantation. De même, alors que de nombreux domaines découvrent l'agroforesterie, Jean-Michel Deiss développe cette pratique depuis des décennies, en parallèle à la mise en place de la biodynamie dans les années 1970. Pas étonnant, dans ces conditions, que ses vins soient parmi les plus recherchés d'Alsace. Son fils Mathieu a pris la suite, mais nul doute qu'il tracera à son tour sa propre voie, quitte à défricher le chemin pour les autres.

- Thierry Germain, l'apôtre du cabernet-franc et du chenin

Issu d'une lignée de vignerons bordelais, c'est pourtant à Saumur, au pays du cabernet-franc et du chenin, que Thierry Germain a décidé de faire sa vie. En 1991, il rachète [le domaine des Roches Neuves](#). Son credo : la vérité des parcelles. Ses 28 hectares de vignes, dont les racines plongent dans le tuffeau, sont répartis en 61 îlots clairement identifiés. Thierry Germain s'aperçoit vite que, pour en tirer la plus belle expression, il n'a d'autre choix que de passer par le bio, puis la biodynamie, en 2004. Sa philosophie : "Comprendre la plante, lire la nature, la guider, l'accompagner, la respecter le plus possible, foriser la vie des sols." Cela se traduit dans le verre par des vins limpides, cristallins et digestes.



- Hervé Jestin, le magicien de la Champagne

L'oenologue fait partie de ces hommes qui préfèrent l'ombre à la lumière. Ce Brestois est tombé dans les bulles tout jeune, son grand-père ayant inventé une méthode de gazéification. A 24 ans, il devient le plus jeune chef de cave de la Marne, chez Duval-Leroy, où il officie durant vingt-cinq ans. C'est là qu'il découvre l'influence des courants telluriques sur le processus de fermentation. Fasciné, il part s'initier à la biodynamie dans la Loire, auprès de Nicolas Joly. Ce magicien de la Champagne vole ensuite de ses propres ailes avant de contribuer à relancer la Maison Leclerc Briant, où son génie créatif connaît peu de limites : vinification en oeuf couché, en cuve plaquée or, en sphère de verre... Et depuis 2021, les amateurs ont la chance de pouvoir goûter son propre champagne, un cumièrès 2012.

- Jean-Pierre Amoreau, le passeur de terroir bordelais

Le **château Le Puy**, à quelques encablures de Pomerol et de Saint-Emilion, est une sorte d'ovni dans le paysage viticole français. Cela fait quinze générations que la famille y cultive la terre sans que cette dernière n'ait connu le moindre ajout de produits chimiques. Jean-Pierre et son fils Pascal ont aujourd'hui la charge de cet héritage de 51 hectares de vignes, conduits en bio et en biodynamie, qui livrent des vins produits de manière naturelle, sans soufre. Mais la particularité du domaine est d'être situé dans un environnement où s'épanouissent vaches, chevaux, moutons, abeilles et vergers. Comme l'explique le maître des lieux : "Ce procédé en écosystème est le fruit d'une collaboration entre tous les maillons de la chaîne du vivant : hommes, animaux, végétaux et bactéries cohabitent en symbiose pour offrir les vins les plus purs."