Pratiques viticoles du Domaine Weinbach

Biodynamie

Une philosophie

En 1998, le Domaine Weinbach a commencé à pratiquer la biodynamie sur 8 hectares. La culture du reste des vignobles était basée sur des méthodes biologiques classiques. Depuis le millésime 2005, l'ensemble des vignobles (28 hectares) est travaillé en biodynamie.

Origines de la biodynamie :

Définie en 1924 par Rudolf Steiner, développée par Maria Thun, la bioynamie est une méthode de culture qui va plus loin que le travail des sols et la simple exclusion de l'emploi de produits chimiques de synthèse.

Principes de la biodynamie :

Les principes de la biodynamie peuvent être résumés sommairement dans les trois points suivants :

- la valorisation du sol et de la plante dans son environnement naturel grâce à des préparations issues de matières végétales (ex. ortie, prêle, saule en plus des pulvérisations de cuivre et de soufre partagées avec la biologie classique), animales (ex. bouse de corne 500) et minérales (ex. silice de corne 501). Ces préparations sont appliquées soit sur le sol, soit sur la plante elle-même. Elles agissent comme des catalyseurs sur les forces de vie et renforcent les défenses naturelles de la vigne.
- l'application de ces préparations à des moments précis de l'année. C'est la partie dynamique qui prend en compte l'influence des positions de la lune et des planètes sur les rythmes propres de la plante. La biodynamie reconnaît dans la terre, prise au sens large (roche mère, terre labourable, environnement aérien), un organisme vivant à part entière.
- le travail du sol par des labours et des griffages.

Buts de la biodynamie :

Il s'agit de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement en favorisant notamment :

- l'amélioration de la qualité de la terre par la présence d'une grande variété de bactéries (microflore) et d'une faune abondante (notamment vers de terre qui aèrent le sol) – le sol n'est pas un simple support pour la vigne mais un milieu de vie, source d'énergie pour la plante tout comme son environnement aérien
- un meilleur enracinement de la plante, avec des racines plus denses et plus allongées - un meilleur développement des feuilles et des fleurs en optimisant l'énergie nécessaire à une fructification harmonieuse.

La biodynamie, un choix évident :

La biodynamie peut être considérée comme une façon marginale de faire le vin, elle repose cependant sur des méthodes ancestrales qui se pratiquent souvent empiriquement dans les jardins potagers. Nous connaissons également l'importance de la lune, du soleil et des astres sur les marées.

Biologie et biodynamie ont en commun le labour des sols, l'abandon des fertilisants chimiques, pesticides et fongicides de synthèse dont les effets exacts à moyen et long terme ne sont pas maîtrisés. Ces produits de synthèse interfèrent avec la vie et les équilibres naturels et peuvent causer une dénaturation de l'organisme vivant dans son entier.

Nous mettions en pratique les deux philosophies en parallèle pendant un certain temps afin de mieux étudier et comparer les particularités de chacune. La mise en application de la biodynamie, qui rend les raisins plus complexes mais aussi plus sensibles, doit être adaptée avec précision à nos différents terroirs et à la météorologie de l'année. Il ne fait aucun doute que la biodynamie, avec l'expérience que nous avons acquise au fil des ans, apporte une autre dimension à la culture de la vigne.

Une vigne en harmonie avec son environnement produit un raisin plus complexe et plus naturel et donc un vin plus complexe, plus authentique et en définitive plus unique.

Vinification

Les vinifications respectent soigneusement les qualités propres du raisin ; un minimum d'interventions mais une attention extrême permettent leur épanouissement. Les conditions clés sont tout d'abord une vendange à maturité optimale et des sélections rigoureuses. Les jus sont extraits par des pressurages doux et progressifs. Des fermentations longues dans d'anciens

foudres de chêne, sous l’action exclusive des levures indigènes sont facteurs d’authenticité et de complexité.

Les vendanges :

Un moment important dans l'année

Les vendanges sont l'accomplissement d'une année de travail. Elles symbolisent les efforts et l'assiduité sans faille de chacun pour laisser s'exprimer au mieux le terroir.

Les raisins du Domaine Weinbach sont entièrement vendangés à la main afin de respecter au mieux l'intégrité des grappes et de leurs arômes. L'acheminement à la cave se fait au plus vite et les équipes se tiennent prêtes à leur réception.

Les vendanges sont aussi l'occasion d'échanger et de travailler en équipe avec pour objectif commun de sublimer un millésime. Ces moments se cristallisent lors des repas du midi, lorsque toutes les équipes se retrouvent et partagent leurs expériences.