



Millésime **BIO**

# **BIO-Dynamie, les meilleurs labels environnementaux ?**

Willy Kiezer - auteur et journaliste

*avec Justine Saurel et Matthieu Boesch (vigneronne et vigneron)*



DOMAINE LÉON BOESCH  
ALSACE WESTHALTEN FRANCE

**MON TIRIUS**  
VIGNOBLE BIO-DYNAMIQUE



## **sommaire**

# 100 ans de bio-dynamie

Ils et elles ont fait la pratique !

# Demeter et Biodyvin

Encore une présentation des deux labels indépendants

# Les meilleurs labels ?

Comment et pourquoi sont-ils les plus vertueux ?

100% biodynamie

# LE GUIDE DES VINS EN FRANCE

2024

800 domaines en biodynamie

500 vins dégustés

100 coups de cœur

sous la direction de **Willy Kiezer**

préfaces de **Pascal Paulze**  
**John Euvrard**  
Meilleurs Ouvriers de France

**Alicia Dorey**

## ALSACE & LORRAINE



Le Grand Est est une région viticole riche et diversifiée. L'Alsace abrite les sièges sociaux de Demeter et Biodyvin, son vignoble étant l'un des pionniers de la biodynamie en France. Que dire également de la mosaïque de sols qu'elle propose, entre grès rose, schiste et granite sur lesquels sont cultivés une myriade de cépages aux odeurs et saveurs si particulières ! Quant à la Lorraine, reposant sur l'extrémité orientale du bassin parisien, c'est un vignoble en plein renouveau, après être tombé dans l'oubli pendant quelques décennies...

**Domaine Achillée**  
27 ha | bio 1999 | Demeter 2003  
Cu : N.C.  
50 rue de Dambach, 67750 Scherwiller  
contact@achillee.alsace  
www.achillee.vin  
09 71 34 32 25

**Scherwiller**  
Alsace Riesling blanc 2020 (100% riesling)  
SO<sub>2</sub> : 7 mg/L | alc. : 12° | 24 €  
Odeurs originales, entre des notes fermentaires, d'agrumes et de cidre. Perlant et punchy, un vin qui fait réagir !

**Domaine Jean-Baptiste Adam**  
20,1 ha | bio 2004 | Demeter  
Cu : N.C.  
5 rue de l'Aigle, 68770 Ammerschwihr  
jbadam@jb-adam.fr  
www.jb-adam.com  
03 89 78 23 21

**Domaine Baltenweck & fils**  
5,1 ha | bio 2023 | Demeter  
Cu : N.C.  
14 rue de la Fontaine, 68150 Ribeauvillé  
vins.baltenweck@gmail.com  
www.vins-baltenweck.fr  
07 71 66 32 83

**Domaine Laurent Bannwarth**  
10,6 ha | bio 2023 | Demeter  
Cu : N.C.  
9 rue Principale, 68420 Obermorschwihr  
laurent@bannwarth.fr  
www.bannwarth.fr  
03 89 49 30 87

**Domaine Barmès-Buecher**  
18 ha | bio 2001 | Biodyvin 2001  
Cu : N.C.  
30 rue Sainte-Gertrude, 68920 Wettolsheim  
info@barmes-buecher.com  
www.barmes-buecher.com  
03 89 80 62 92

**Sand**  
Alsace blanc 2021 (100% pinot blanc)  
SO<sub>2</sub> : 81 mg/L | alc. : 14° | 25 €  
Nez citron vert, presque végétal ! En bouche, le vin nous marque par son acidité puissante aux saveurs poivrées. Un vin frais et délicat.

**Domaine François Baur**  
12,5 ha | bio 1998 | Biodyvin 2009  
Cu : N.C.  
3 Grand Rue, 68230 Turckheim  
mail@vinsbaur.com  
www.vinsbaur.com  
03 89 27 06 62

**Domaine Bechtold**  
10,4 ha | bio | Demeter |  
Cu : N.C.  
5 rue Jean Grüninger, 67520 Kirchheim  
domaine.bechtold@orange.fr  
www.bechtold.alsace  
03 88 50 66 57

**Domaine Émile Beyer**  
15,5 ha | bio 2014 | Demeter |  
Cu : N.C.  
7 place du Château Saint-Léon, 68420 Egusheim  
info@emile-beyer.fr  
www.emile-beyer.fr  
03 89 41 40 45

**Vins Biecher**  
bio | Demeter |  
Cu : N.C.  
1 route de Rodern, 68590 Saint-Hippolyte  
info@vins-biecher.com  
www.vins-biecher.com  
03 89 73 00 14

**Domaine Bliemerose**  
18,6 ha | bio | Demeter |  
Cu : N.C.  
1 rue des Chartreux, 67560 Rosheim  
www.domainebliemerose.fr  
06 86 37 57 96

**Domaine Baumann-Zirgel**  
12 ha | bio 2016 | Demeter 2020  
Cu (2022) : 2 kg/ha/an  
5 rue du vignoble, 68630 Mittelwihr  
contact@baumann-zirgel.com  
www.baumann-zirgel.com  
03 89 47 90 40

Les sols argilo-calcaires et marno-calcaires du Trias et de l'Oligocène, exposés Est et Sud-Est, ainsi que d'autres terroirs granitiques et argilo-sableux, façonnent le terroir du domaine Baumann-Zirgel. Sur les hauteurs de

Mittelwihr, ce domaine familial de 12 hectares en coteaux cultive la vigne en bio et biodynamie, vinifiant, élevant et embouteillant ses vins issus de quatre grands crus et cinq lieux-dits distincts.  
**Riesling Streng**  
Alsace Riesling blanc 2021 (100% riesling)  
SO<sub>2</sub> : 62 mg/L | alc. : 12,9° | 15 €  
Une bouche aux notes « amande et pâtisserie ». Le vin est salivant, son acidité perdure et le porte quelques instants. Un vin très intéressant.  
**Gewurztraminer Stumpfgrasse**  
Alsace blanc 2020 (100% gewurztraminer)  
SO<sub>2</sub> : 89 mg/L | alc. : 14° | 15 €  
Un joli nez, très élégant et charmeur. Une bouche avec de beaux sucres. Un vin plein d'énergie.

### COUP DE ♥♥♥ DÉGUSTATION



**Domaine Les Capréoles**  
8 ha | bio 2017 | Demeter 2018 | Biodyvin 2024  
Cu (2022) : 1,25 kg/ha/an  
108 impasse du Muguet, 69430 Régnié-Durette  
c.lecareux@gmail.com  
www.capreoles.com  
04 74 65 57 83

Implanté à 350 m d'altitude sur des arènes granitiques exposées plein sud, le domaine les Capréoles, conduit par le vigneron **Cédric Lecareux**, bénéficie d'un climat propice à la viticulture. Fondée en 2014, cette entreprise viticole a adopté la viticulture biologique dès ses débuts et a embrassé la biodynamie dès 2016. La vision est claire : obtenir des raisins parfaitement sains, chargés d'une vitalité essentielle pour permettre une vinification sans intrants. Les vignes, plantées à haute densité, sont entourées d'herbes cultivées superficiellement, ajoutant à la complexité du terroir. En matière de biodiversité, le domaine ne ménage pas ses efforts : haies naturelles en développement, larges étendues d'herbes, et mise en place de prairies lors des périodes entre arrachage et replantation des vignes, favorisant ainsi un écosystème sain et vivant.

« Au quotidien, notre philosophie repose sur les valeurs qui nous sont chères : respect, excellence, convivialité, passion. C'est dans cette approche à la base de notre vie familiale que nous souhaitons aussi faire vivre notre domaine et le faire découvrir au plus grand nombre. »

**Chamodère**  
Beaujolais Régnié rouge 2021 (100% gamay)  
SO<sub>2</sub> : N.C. | alc. : 13° | 13 €  
Nez feutré, mélange de fruits noirs bien dessinés. En bouche, ce vin offre tout ce qu'on aime dans un gamay : de la simplicité et de l'efficacité sans faire de chichis. Les choses simples sont souvent les meilleures.



# La biodynamie, une histoire de femmes et d'hommes

*Les grandes lignes*

## 1924, le Cours aux Agriculteurs (R.Steiner)



Rudolf Steiner, autrichien XIX<sup>e</sup> s. docteur en philosophie, fondateur de l'anthroposophie

**8 conférences** à Koberwitz en Pologne

Les premiers effets néfastes de **l'industrialisation de l'agriculture** (procédé Haber Bosch) et les sélections variétales

La **bio-dynamie** n'est pas de Steiner.

Réunification de deux courants aux mêmes origines.

# ***Le compost***

Ehrenfried Pfeiffer et **le compostage** des déchets urbains (obligatoire pour les ménages français depuis le 1er janvier 2024)



Alex Podolinsky et la mise au point  
des **préparations biodynamiques** qu'il  
expérimenta sur les grands espaces  
australiens





Maria Thun et ses travaux sur l'influence de la lune et des planètes. Elle a créé le **calendrier des semis**, qui n'est plus aujourd'hui l'apanage de la biodynamie



## Et des organisations...

---

François Bouchet, premiers essais dans la vigne  
(Château Gaillard - Loire)

Pierre Masson (Biodynamie Services), puis son fils Vincent

Mouvement Agriculture BioDynamique, le MABD

Soin de la Terre et Biodynamie Recherche

Demeter et Biodyvin, leur **cahier des charges**



*Pierre Masson*

# 1982

l'État reconnaît la biodynamie comme étant  
une pratique de l'agriculture biologique

## Les deux labels privés et indépendants

---



Fondé en Allemagne en 1928 sous forme de coopérative, et en 1932 sous forme associative.

Demeter France est fondée en 1979 sous forme associative, le siège est à Colmar

739 domaines sont certifiés (ou en cours de certification) - Label indépendant



Syndicat fondé en France en 1995, le siège est à Colmar

215 domaines viticoles sont certifiés Biodyvin

BIODYVIN Chaque domaine a des obligations auprès de l'organisation : échanges, pratiques, rencontres

# Inscription / audit / contrôle

Process, conditions d'entrées  
et de contrôle du label ?



être certifié AB / 100% de l'exploitation doit être BIO  
formation 2 jours à la biodynamie  
déjà épandre les préparations (500, 501, compost)  
Demeter certifie et contrôle elle-même ses domaines  
Un même domaine ne peut pas être audité plus de 3  
ans de suite par le même auditeur



être certifié AB  
présentation détaillé du domaine (lettre de motivation  
avec histoire et philosophie)  
preuve d'épandage (facture d'achat de prépara)  
visite(s) et dégustation des cuvées par le comité



# **Bio-dynamie, les meilleurs labels environnementaux ?**

*Pourquoi et comment ?*

Les autres labels  
“environnementaux”

Demeter / Biodyvin, des  
cahiers des charges strictes

Des bénéfices visibles

# Frontière nette



Pesticides et engrais de synthèse  
**autorisés** (CMR inclus)



Insecticides, herbicides,  
fongicides de synthèse et  
engrais chimiques **interdits**



# Vinification : Nombre d'additifs et auxiliaires oenologiques

+80

environ 50

moins de 20 (ou justification)



150 mg/L



100mg/L



70-80mg/L

**Doses maximales de sulfites pour un vin rouge**

# Demeter, label pour toute l'agriculture

Cahier des charges stricte, complet et aux exigences fortes

Régénérer les sols



Soin des plantes



Biodiversité



Respect animal

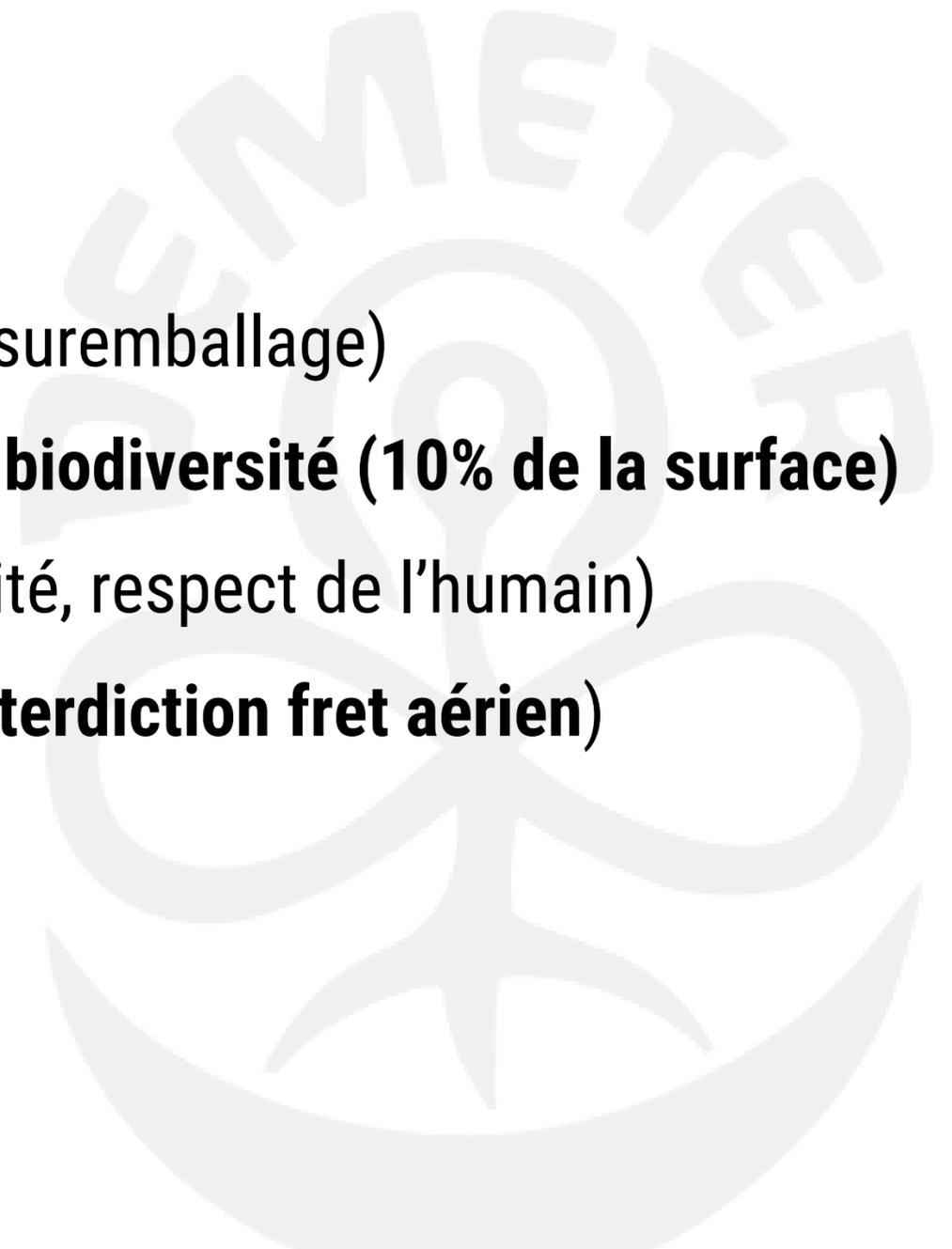


Responsabilité écologique (limitation suremballage)

Gestion des déchets, intégration de la **biodiversité (10% de la surface)**

Responsabilité sociale, sociétale (équité, respect de l'humain)

Traçabilité des matières premières (**interdiction fret aérien**)





## Biodyvin, être le moins interventionniste

S'appuie sur le cahier des charges de l'agriculture biologique

N'interdit pas de pratiques mais doit les justifier auprès du syndicat

*“L'objectif des vignerons Biodyvin est de produire un vin issu uniquement de raisin provenant de l'agriculture Biologique et Biodynamique, excluant l'utilisation de tous produits œnologiques visant à modifier l'équilibre initial des raisins et cherchant à neutraliser l'effet des millésimes” (extrait CDC)*

Objectif : le moins d'intervention possible, **faire du vin avec uniquement du raisin**

Chaque adhérent s'engage dans la recherche expérimentale de la biodynamie.



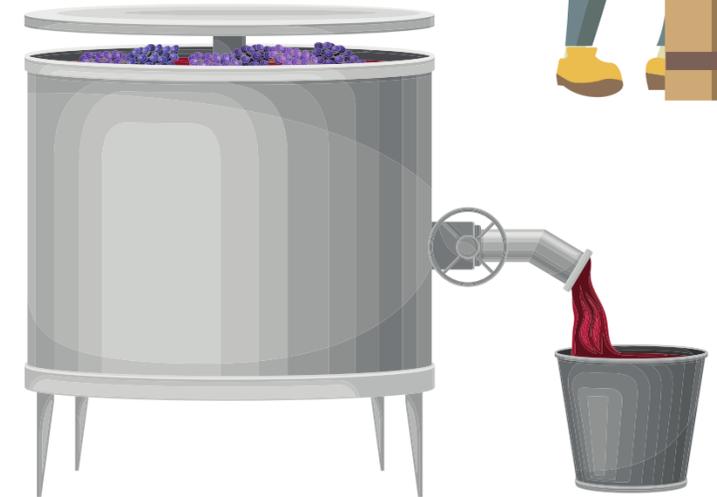


# Cas pratique, quelques exemples très concrets



Les vendanges

Vinification et fermentation



***Quels sont les bénéfices  
apportés par la biodynamie ?***

