

« La sécheresse ne l'impulsion nécessaire »

Premier épisode aujourd'hui de notre série, consacrée à la naissance d'une cuvée de beajolais biodynamique, au domaine du Crêt de Bine, à Sarcey.

Pendant un an, nous allons suivre avec la famille Subrin tous les différents moments importants de cette production particulière qui se distingue de la viticulture conventionnelle : par son refus d'employer toute forme de chimie, elle se veut avant tout respectueuse de la nature et de ses cycles.

Marie-Thérèse et François Subrin se sont lancés dans la biodynamie il y a maintenant 10 ans. Leur fille Florence Subrin-Dodille les a rejoints cette année dans cette aventure. Cette semaine, c'est le vigneron qui nous a reçus dans son domaine de quelque 7 hectares à Sarcey. En cette époque, alors qu'il aurait dû être occupé par la préparation de la pulvérisation de bouse de corne, il est désoccupé : « Cette préparation sert à donner une impulsion à la vie microbienne du sol, explique le vigneron.

De l'importance de la vie microbienne

On pulvérise habituellement deux fois, à l'automne, quand le sol est encore tiède de l'été et au printemps. Mais cette année, nous n'avons pas encore pu le faire. » La faute à la sécheresse qui sévit encore. Le sol manque de cette humidité qui favorise la fameuse vie microbienne tellement importante en culture biodynamique. « Il faudrait au moins trois jours de pluie rapidement sinon il sera trop tard pour le faire. Le sol est bloqué, il n'évolue plus et les plantes poussent moins bien. »

D'après François Subrin, cette sé-

cheresse de longue haleine ne ralentit pas seulement la vigne, « qui fait normalement ses réserves à l'automne », mais la vie naturelle dans son ensemble.

Du coup, si son temps a certes été beaucoup occupé par l'aspect vinification et commercialisation, comme c'est toujours après des vendanges, le travail sur la vigne est suspendu aux caprices du ciel. « On n'est quand même pas restés sans rien faire du tout, observe le vigneron. On a fait un petit griffage superficiel du sol, entre les rangées, pour rendre la terre plus meuble, afin de pouvoir y semer du seigle et de l'avoine. »

Suivre le cycle naturel

Pourquoi planter des céréales au milieu des vignes ? Ce n'est pas pour récolter du grain mais pour apporter une protection et une nourriture au sol.

« On commence doucement la taille. Je dis doucement parce que la nature est en période de "dormance" avec les jours qui raccourcissent. Mais dès que les jours vont grandir, plutôt à partir du 15 janvier, la taille sera notre grande priorité »

François Subrin

« Le but est de faire de l'humus, explique François Subrin. Certains enherbent mais nous, on met des céréales car ça monte plus haut et ça fait une couche plus épaisse. On laisse pousser -



■ Après les vendanges de septembre, le vigneron... François Subrin

s'il pleut - et à la fin de l'hiver, on aplatit en roulant dessus pour faire un paillage qui protège le sol. » L'autre double avantage de nourrir la vie microbienne du sol et d'éviter le dévissage du sol en cas d'épisode de sécheresse intense.

La famille Subrin a également remis la main sur ses sècles. « On commence doucement la taille. Je dis doucement parce que la nature est en période de dormance » avec les jours qui raccourcissent. Mais dès que les jours vont grandir, plutôt à partir du 15 janvier, la taille sera notre grande priorité, on s'y réactive activement et ça durera jusqu'au 15 mars environ... » Suivre le cycle naturel, toujours, c'est le secret de la biodynamie

Frédéric

Agence de Tarare
1 avenue Edouard-Herriot,
69170 Tarare
04.74.63.14.80
lprtarare@leprogres.fr

Publicité
www.bjp-publicite.com

Web
www.leprogres.fr/rhone/tarare

Facebook
www.facebook.com/
leprogres.tarare

Twitter
@leprogestarare

REPÈRE

■ Portes ouvertes

les 18 et 19 novembre

Le 18 et le 19 novembre, le domaine du Vrêt de Bine ouvre les portes de son nouveau cuvage au public, entre 11 heures et 20 heures.

Au programme, dégustation de vins : beajolais nouveau 2017 bien sûr mais aussi cuvées de

garde 2014, 2015 et 2016.

Animation musicale le samedi après-midi, création d'une fresque en direct les deux jours par Art Eosol, vente de produits à base d'aloë vera et galettes bio salées et sucrées.

PRATIQUE Domaine du Crêt de Bine, chemin du Martin, 69490, Sarcey.
www.vin-bio-crêt-de-bine.fr

ALERTE INFO Vous avez une info ?

0 800 07 68 43

Service & appel gratuits

LPRFILROUGE@leprogres.fr

ermet pas de donner à la vie microbienne >>



niveau cycle commence. Mais la sécheresse qui sévit encore actuellement perturbe le travail habituel
de ses vignes, dans son domaine du Crêt de Bine. Photo Frédéric GUILLON

Vendanges 2017 : la q plutôt que la quantité



■ 9 000 bouteilles de primeur sont de
à l'export. Photo Frédéric GUILLON

Au Crêt de Bine, les vendanges ont
année du 4 au 9 septembre. « Le ra
très belle qualité, il n'y avait quas
graine de pourrie », raconte frère
Subrin. Pourtant, si la qualité est là,
fait défaut. « On n'a eu qu'une demi-
aux conditions météo. On a obtenu
de 23 hectolitres à l'hectare, ce c
regard de notre rendement habit
plutôt autour de 50 à 55 hl/h. On
vinifié deux cuves en beaujolais nou
macération de 5 à 6 jours... Un
entièrement naturelle, bien sûr. C'
dans notre nouveau cuvage, que r
construire cette année. Pour être s
passe bien, nous avons pris le cons
gue. »

Commercialisation : il faut courir les salons spécialisés

Depuis le début de leur aventure
dans la biodynamie, le couple Su-
brin a choisi d'arpenter la France
au grès des salons bio.

Exporté au Japon

« Cet automne est le 10^e cycle de
notre vigne en biodynamie et cela
fait donc autant d'années que nous
nous rendons dans les salons pour
commercialiser nos bouteilles.
C'était indispensable au début
pour nous faire connaître, on est
partis de zéro. Et on continue car
cela nous permet d'expliquer notre
démarche et aussi parce qu'on a
des clients fidèles. Sur un salon, les
clients fidèles représentent plus
des deux tiers de nos ventes. La

moitié de la production est habi-
tuellement écoulee dans ces salons
spécialisés, dans des magasins bio,
cavistes ou restaurants. « On en
garde aussi une petite partie pour
les particuliers, pour nos portes
ouvertes. » Le reste part à l'export,
surtout les primeurs. Europe du
nord et surtout Japon en sont
friands. Le domaine, qui a un
importateur exclusif au pays du
Soleil levant, a même reçu les
honneurs de la presse nipponne
cet été.

De décembre à janvier, le domaine
vend une trentaine de milliers de
bouteilles de vins de plusieurs mil-
lésimes.



F. G. ■ Le domaine ouvre ses portes les 18 et 19 novembre