



DEPUIS 1690

BIODYNAMIE
 GRAND VIN de CAHORS

CHATEAU DE CHAMBERT, QUAND SCIENCE ET NATURE FONT NAÎTRE LE MEILLEUR

LA BIODYNAMIE

Dans un contexte sociétal et de consommation où l'environnement revient au centre des raisons d'être, la biodynamie reçoit un coup de projecteur. S'y convertir (en venant du conventionnel, HVE et même du Bio) présente divers défis. Le Château de Chambert, à Cahors, à aujourd'hui 65 ha labellisés en Biodynamie.

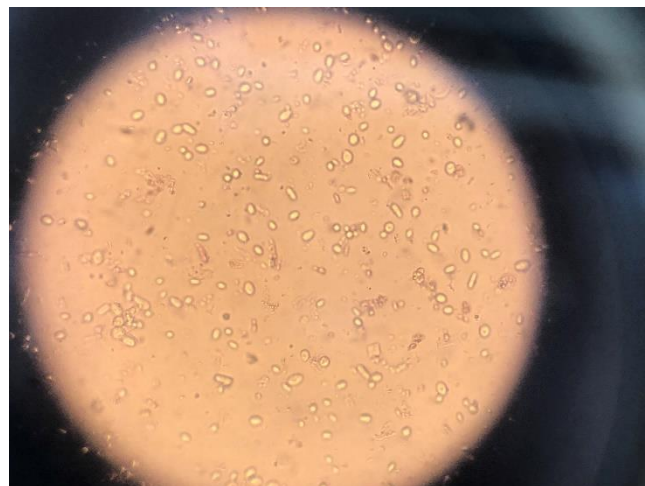


Philippe Lejeune, propriétaire du Château de Chambert et ancien informaticien, déploie ses talents scientifiques au profit de l'environnement et ses vignes en ouvrant un Laboratoire de vulgarisation de la biodynamie.

Selon Philippe Lejeune, le premier pas vers la conversion se fait par un changement sur la façon de penser et raisonner. *« Il n'est plus question de protocoles centrés à régler des problèmes ou gérer des problèmes...l'essentiel est ailleurs : il s'agit de s'assurer de la non-apparition de problèmes voir même des symptômes ! Tout comme connaître son corps et sentir venir le rhume afin de réagir avant le développement de symptômes, nous sommes dans une démarche d'anticipation basée sur l'observation du vignoble, la connaissance historique du comportement des parcelles suivant les conditions de millésimes. »*. *« Ce mode opératoire est le plus difficile à bien intégrer lors du basculement en Biodynamie car il faut trouver un*

équilibre subjectif sur des travaux préventifs minimisant l'arrivée de problèmes » ajoute Philippe Lejeune. L'expérience, année après année, permet de parfaire l'atteinte de cet équilibre qui est généralement spécifique à chaque parcelle. La réalisation, année après année, de cette évidence de la singularité de chaque pied de vigne et de son comportement complexe font que le vigneron fini par considérer son vignoble comme une colonie d'individus uniques et non plus une collection d'entités parcellaires. Il est alors facile de céder à la considération philosophique sur l'harmonie entre ces pieds de vigne et le lieu...

NATURE...MAIS PAS SAUVAGE !



Malbec en fermentation (grossissement x 1000)

Les vins de Chambert sont vinifiés sans soufre (néanmoins possibilité de léger sulfitage pour permettre de protéger le vin notamment pour la mise en bouteille) et sur levures indigènes. L'objectif est de conserver les spécificités et identités du lieu de chaque parcelle. C'est donc un vin nature...mais comme la nature par essence n'est pas disciplinée, elle peut devenir sauvage. Pour Philippe Lejeune *« il n'est pas*

question de tomber dans ces travers ! ». Pour cela, l'outil essentiel préventif est le microscope afin de vérifier l'activité dominante des bonnes souches de levures (*saccharomyces cerevisiae*) et confirmer une minorité de *brettanomyces*, de colonies de bactéries et autres entités. Le microscope permet également de réaliser combien la nature est diverse et que les quelques chiffres d'analyse du laboratoire sur l'échantillon de vin cachent bien plus de dimensions que cela. « *Voir la nature à travers des informations sensorielles (dégustation, microscope) permet de bien réaliser la complexité dynamique du vivant* », Philippe Lejeune.

JAMAIS SANS MA METEO

Afin d'éviter le développement de maladies, il faut en détecter les symptômes le plus tôt possible.

Le Château de Chambert regroupe plus de 50 parcelles. Avoir un maillage de stations météo permet de mesurer précisément des paramètres d'environnement : les variations d'humidité, les durées d'humidités importantes (durant lesquelles les champignons se développent) mais aussi les températures ou quantités de pluies reçues par parcelle. Sachant qu'après 30mm de pluie tout

traitement ou tisane de contact foliaire est lessivé, il faut savoir quelles parcelles sont affectées ou non.

Cette année quatre stations sont déployées à Chambert : une sur chaque site des trois cuvées parcelaires (et à profils de sols très différents) ainsi qu'une stationnée au château. « *Grâce à ces relevés en continu, le millésime 2020 sera analysé suivant 4 nouvelles dimensions, les traitements (et moyens humains) seront ajustés grâce à ces données. Des statistiques de cumuls seront aussi utiles pour mieux anticiper les comportements de parcelles par saison. Et en 2021 nous ajouterons d'autres stations pour un maillage plus important si cela s'avère utile !* » confie Philippe Lejeune.



Stations météo avant leur mise en place dans les vignes



Contact Presse

Olga Belobrova • olga.belobrova@rigal.fr • 05 65 30 78 06