

Subtil

LE VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE POUR RENOUER ENFIN AVEC LE TERROIR ET LA VÉRITÉ DU GOÛT.

Sommeliers de formation exerçant aujourd'hui à Monaco, Rémy et Alexandre sont aussi complémentaires que passionnés. Deux profils connectés à la terre et à l'importance de l'environnement. Les deux amis sont dans la recherche constante d'émotion à chaque dégustation avec une volonté assumée d'échapper à la dénomination « bio », devenue bien plus marketing que véritable symbole de qualité. Une émotion qu'ils ont fini par perdre au fil des années et pour laquelle les deux jeunes hommes originaires de Bourgogne se sont intéressés à la biodynamie avant de lancer, il y a quelques mois, Subtil, un site web exclusivement composé de vigneron choisis en circuit court et membre des vigneron indépendants. Ainsi, chaque vigneron récolte, presse, vinifie et met en bouteille sur son propre domaine. Un engagement fort qui va également dans le sens écologique de plus en plus nécessaire. La mission première de Subtil est... sinon la vente mais bien la sensibilisation du grand public sur l'importance de consommer des vins vivants, sans pesticides ni autres produits chimiques.

Le processus de sélection de nouveaux vins est rigoureux et n'échappe pas aux papilles vigilantes des deux amis. Tous les vins sont ainsi goûtés avant d'être sélectionnés et tous les vins font l'objet d'une analyse œnologique pour assurer entre autres de la qualité de vinification biodynamique ou des taux de sulfites. Cette exigence ne prend racine que dans un seul terreau : le respect de sa clientèle.

« Aujourd'hui, vous pouvez mettre tous les poisons que vous voulez sur un sol, vous êtes totalement libres ». « On a fait beaucoup de dégâts, la biodynamie va aider à réparer tous ces dégâts ».

« Travailler autrement qu'en biodynamie, c'est criminel ». Derrière ces citations extraites de la vidéo « Biodynamie : Renaissance des terroirs et du goût véritable » que l'on retrouve sur YouTube et sur le site Subtil, c'est un constat alarmant qui s'exprime. Celui d'une poignée d'hommes et de femmes conscients des ravages de l'agriculture conventionnelle sur la santé, la biodiversité, la nature et l'environnement. Cette prise de conscience, Rémy, l'a eu il y a quelques années : « Au fil du temps, j'ai perdu le sens du métier de sommelier et de vigneron. Je me suis donc rapproché de ces artistes de la terre qui m'ont transmis le bon sens paysan et l'amour du vivant. Dans la viticulture conventionnelle « chimique », j'ai vite réalisé les dégâts majeurs que cela provoquait sur les vins, l'environnement : notamment pour les sols dont la vigne est en perfusion constante ce qui empêche radicalement leurs racines de se lier à leur terroir, et enfin les dégâts sur l'homme pour sa santé et sur le fait d'être pris au piège de la foire d'empoigne de toujours acheter plus de produits phytosanitaires dus à des sols épuisés, lessivés, mourants donnant des vins similaires, sans aucune expression véritable. J'ai vite été attristé et inquiet de l'impact qu'ont ces artifices sur nos cultures et notre santé. 4% est la surface des terres viticole en France pour 20% de pesticides utilisés ! Je me suis donc ensuite dirigé vers la production biologique, mais j'ai aussi rapidement compris l'effet marketing de ce label. C'est à la suite de ce constat et de problèmes de santé personnels que j'en suis venu à la biodynamie. Comme une révélation, je constate très vite que seule l'agriculture biodynamique peut offrir le goût véritable du lieu, le fameux terroir ! La biodynamie ne peut pas être copiée ! C'est le seul moyen de revenir à la signification de ce qu'étaient les AOC, c'est-à-dire un goût généré par



la géologie du sol où la vigne a poussé, et par le microclimat dont elle a bénéficié, ce que les désherbants et les systémiques rendent impossible. Comprenons l'agriculture biodynamique comme un organisme vivant complexe, recherchant sans cesse à promouvoir la vie et la santé. La biodynamie m'a permis de retrouver ma voie et un sens à ses métiers.

La biodynamie, une agriculture encore trop méconnue

Vrai mystère pour certains, simple effet de mode pour d'autres, la biodynamie reste un concept assez flou pour bon nombre d'entre nous. Lorsque l'on regarde de plus près, on réalise pourtant aisément l'enjeu sanitaire et environnemental de ses techniques ancestrales. « La biodynamie apporte des solutions naturelles pour redynamiser, revitaliser un sol et lui permettre de s'exprimer pleinement en tenant compte des flux énergétiques et des rythmes cosmiques de la terre. » expliquent les deux compères. Préparations à base de plantes médicinales, compostage organique, respect des saisons, des mouvements et des procédés, ce, avec une attention particulière portée à l'influence du cosmos, des astres sur notre chère planète et sur chaque organe vivant, c'est ainsi que le vigneron biodynamique, travaille ses sols et ses vins en se référant à un calendrier lunaire.

Des vins vivants, signatures d'un vigneron

« Alors oui, c'est un travail de longue haleine, physique et fastidieux » poursuit Alexandre « mais quel résultat ! ». Un résultat que Nicolas Joly, propriétaire du vignoble de la Coulée de Serrant dans la Loire et Pape de la biodynamie en France décrit avec ces mots évocateurs : « ce vin, il va au cœur. On dit là, je bois quelqu'un, je bois un lieu, je bois un organisme vivant qui s'exprime. » Un vin plus subtil, plus digeste, franc et bon qui laisse une trace sur les papilles autant que dans les cœurs et les esprits, c'est ainsi qu'est le vin biodynamique, un vin au goût véritable. « Un vin vibrant, vivant et

pur » décrit Rémy qui poursuit « bien loin des vins conventionnels issus d'une chirurgie esthétique au cellier qui dès l'ouverture donne un artifice d'arôme. Mais ces arômes disparaissent, tombent comme des feuilles mortes à l'automne et qui après quelques minutes d'aération n'ont rien à raconter, rien à partager. »

Un site comme un parcours « découverte »

Conçu comme un véritable voyage à travers la biodynamie, le site www.subtil-wine.com né il y a quelques semaines, raconte l'histoire des vigneron et de leurs vignobles – plus de 15 domaines partout en France de la Champagne à la Bourgogne en passant par la Vallée du Rhône et autres régions viticoles – avant de guider le visiteur sur les quelques références, « des pépites qui vous emmèneront ailleurs » explique Alexandre que vous pourrez au choix, déguster le temps d'une visite conviviale à domicile entre amis ou ils vous prodigueront de bons conseils, sans travestir le discours d'un jargon incompréhensible ou commander directement sur le site qui recèle de nombreux avantages. Témoignages, visites privées, évènements, photos, vidéos, laissez-vous transporter en compagnie des experts de la biodynamie et dans un univers passionnant.

Une passion que Rémy et Alexandre espèrent transmettre au plus grand nombre. Pour cela, les deux dirigeants sont actuellement à la recherche d'investisseurs pour porter au plus haut les valeurs de leur noble projet. Le message est passé... ●

www.subtil-wine.com

