



# All about Burgundy

Informations, Dégustations, Guide d'achat

Par Laurent Gotti, journaliste et dégustateur en Bourgogne

[Accueil](#) [Suivez le guide](#) [Dégustations](#) [365 jours en Bourgogne](#) [Ateliers d'oenologie](#)

## « Si personne ne m'en parle, il faudra que je me fasse ma propre expérience ». Antoine Lepetit de la Bigne.

Entretien · Événement

12 JANV.

**Œnologue, ingénieur agronome et polytechnicien, Antoine Lepetit de la Bigne se passionne pour la biodynamie. Il a vu cette approche à l'œuvre pendant huit ans au domaine Leflaive (Puligny-Montrachet) et participé à son développement. Quel regard un scientifique de haut niveau porte-t-il sur un procédé sortant bien souvent des limites de la "science académique" ?**



Antoine Lepetit de la Bigne au domaine Leflaive (Puligny-Montrachet). E. Reboud.

**Vous êtes Parisien d'origine, vous vous destiniez à une carrière différente de celle que vous connaissez aujourd'hui. Comment avez-vous ressenti le déclic pour les vins ?**

J'ai fait mon service militaire dans la Marine. J'étais sur le Surcouf. Étant le plus jeune des officiers, j'étais chargé de préparer les menus et de piocher dans la magnifique cave du bateau. J'ai goûté de bons vins. J'ai conservé le virus avec le club d'œnologie de Polytechnique et j'ai été formé à la dégustation par Philippe Bourguignon (ex-sommelier du restaurant *Laurent*, Paris).

**Vous avez complété votre cursus à Polytechnique par des études d'agronomie et d'œnologie. Comment s'est fait la transition ?**

J'étais passionné de biologie. J'ai poursuivi mes études à l'Agro Paris (Ndlr : aujourd'hui Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement, AgroParisTech) avec l'idée de faire viti-œno par la suite. J'ai fait beaucoup de biologie moléculaire. J'ai travaillé chez Danone, fait du consulting en organisation d'entreprise auprès de grosses entreprises industrielles (automobile, pharmacie). Après quelques années, j'ai demandé un congé sans solde et je suis allé faire le master viti-œno à Montpellier. J'ai travaillé 8 mois comme

ouvrier viticole chez Zind-Humbrecht (Ndlr : vigneron alsacien). Je suis parti en Argentine également, chez un producteur semi-industriel. A mon retour, je voulais vraiment bosser en Bourgogne.

**Pourquoi la Bourgogne vous a-t-elle particulièrement attirée ?**

Pour les vins avec cette approche du terroir. C'était le produit mais aussi la philosophie qui m'attirait. Olivier Humbrecht était très copain avec Anne-Claude Leflaive. Je suis allé au domaine 4 fois en un an et demi. Elle m'a proposé de venir travailler un an comme ouvrier. C'était en 2007. Un jour par semaine, nous travaillions sur des projets. Cela a abouti à la création de l'École du vin et des Terroirs ([www.ecolevinterroir.org](http://www.ecolevinterroir.org)) au printemps 2008. Elle m'a proposé de rester avec elle, à la direction du domaine (Ndlr : Anne-Claude Leflaive est décédée en avril 2015).

### **Quel bilan faites-vous de ces huit années passées au domaine Leflaive ?**

J'y ai trouvé un grand professionnalisme, une passion des terroirs, mais aussi une dimension supplémentaire que l'on a essayé de transmettre à travers de l'Ecole du vin. Ce que je garde d'Anne-Claude Leflaive, ce sont ses enseignements humains.

### **L'aspect humain plus que l'aspect technique ?**

Les deux, bien-sûr. L'aspect biodynamie était important. A Montpellier, le premier jour de mon master viti-oeno, les professeurs ont expliqué qu'ils n'enseigneraient pas ces techniques-là. Je me suis dit : si personne ne m'en parle, il faudra que je me fasse ma propre expérience. C'est mon côté cartésien. Il faudra que je fasse des stages dans des domaines en biodynamie. Un ami m'a dit : va chez Olivier Humbrecht, c'est hyper carré, il est ingénieur. On peut-être capable de s'intéresser aux aspects sensibles, subtils, même « énergétiques » des choses, tout en gardant un côté très carré, n'oubliant pas sa bonne formation d'ingénieur, d'agronome, d'œnologue. Être capable de jongler avec les deux.

### **Certains aspects de votre formation académique n'ont-ils pas été heurtés par les préceptes de la biodynamie ?**

Tout dépend de son ouverture d'esprit. Je suis arrivé en Bourgogne assez jeune, assez jeune dans le vin aussi. J'étais très ouvert et peu formaté. Je suis venu au vin par le côté amateur, je le garde dans mon ADN. Ce questionnement permanent pour savoir pourquoi tel vin a tel goût, pourquoi il est meilleur que tel autre, est un moteur fondamental pour moi. La question de la biodynamie interpelle tout de suite. On voit des différences dans les vins. On rencontre des vigneron qui font des choses magnifiques. Cela ouvre forcément la curiosité tout de suite.

### **Vous ne voyez pas d'opposition majeure entre les principes de la biodynamie, qui peuvent paraître ésotériques, et ceux qu'on vous a enseignés ?**

Non. Ils sont complémentaires. Ce sont deux approches évidemment différentes. Dans mon livre (Ndlr : 35 questions sur la biodynamie. Editions Sang de la Terre), je réponds à la question : la biodynamie est-elle scientifique ? Quand on parle de cartésianisme, on pense qu'il faut que les choses soient rigoureusement démontrées, avec une logique scientifique, sinon cela n'a pas de valeur. En fait Descartes explique qu'il a réexaminé à la fin de sa vie des vérités qu'ils tenaient pour acquises pour se faire sa propre idée. Il pousse les choses à l'extrême en disant qu'il faut douter de tout. Ou alors laisser les choses dans le domaine du probable ou de l'incertain. Malheureusement beaucoup d'enseignants, des professionnels de la science, disent que tout ce qui n'est pas prouvé est faux. C'est une erreur de raisonnement. Ce n'est pas prouvé, donc ce n'est pas prouvé... C'est tout. Dans le domaine scientifique, le modèle principal a toujours été heurté par de nouveaux concepts. De nouveaux outils d'investigations ont élargi le modèle, l'ont remis en cause.

### **« La biodynamie sera davantage investiguée par la science »**



Photo : M. Plantec

### **Pensez-vous qu'un jour la biodynamie aura des bases scientifiquement admises ?**

Oui. Aujourd'hui, c'est un peu délicat. En biodynamie, on utilise des préparations dynamisées. De petites quantités de substances, assez diluées, sont utilisées. C'est l'information supportée par l'eau qui a une action. C'est une hypothèse scientifique. On parle « d'eau informée ». On n'est pas dans le quantitatif des molécules chimiques identifiées, comme dans un produit phytosanitaire ou un médicament classique. Les molécules d'eau sont assez spéciales, elles pourraient porter une information sous forme d'onde. Ce n'est donc pas idiot de dire qu'un produit en contact avec l'eau peut amener certaines ondes, garder certaines traces d'organisation dans l'eau, même quand le produit n'y est plus. Ce sont des pistes assez incroyables, des physiciens s'y intéressent. Dans le futur une partie de la biodynamie sera davantage investiguée par la science, peut-être la mécanique quantique.

### **La communauté scientifique est-elle plus encline à se pencher sur ce sujet ?**

Ça commence à frémir. Il y a un intérêt parmi la jeune génération de chercheurs. Aujourd'hui, il n'y a pas encore de programme de recherche mais on pousse. Les directeurs de recherche ne sont pas encore très ouverts mais certains chercheurs ont cette sensibilité. C'est une question de génération, comme pour les vigneron. En Bourgogne, la nouvelle génération s'est montrée pragmatique : « je fais l'essai, je verrai bien... ». L'ancienne génération avait bien bénéficié de l'agriculture conventionnelle, pour eux c'était un retour en arrière. Ce n'était pas concevable, ils avaient travaillé en conventionnel toute leur carrière. C'était le progrès pour eux. Le problème c'est que dans les structures de

recherche plus institutionnalisées, avec des liens avec des industries, cela bouge plus difficilement.

**Au domaine Leflaive avez-vous accepté, compris tout ce qui se faisait ? Ne vous êtes-vous pas dit à certains moments : c'est juste de la croyance, de la pensée magique.**

Pire que cela. J'étais plutôt moteur pour aller plus loin (rires)... Le domaine Leflaive a été un lieu privilégié d'expérimentation. Cette philosophie-là est restée. Le domaine reste assez institutionnel, il y a beaucoup d'actionnaires. Faire des essais de « sans soufre » dans la cave oui. Mais mettre la cuvée sur le marché non. C'est prendre beaucoup de risques avec le stockage, la conservation. Le sans soufre, c'est être vraiment sur le fil du rasoir. Il faut accepter de perdre une cuvée une fois sur cinq. Le domaine Leflaive montre une facette de la biodynamie extrêmement pro. Des vignes bien tenues, des vins qui se tiennent.

**A la vigne vous diriez que vous maîtrisez parfaitement la méthode, même des millésimes compliqués comme 2012 ou 2013 ?**

Plus les années passent et plus les risques sont maîtrisés. La maîtrise technique est plus grande avec l'expérience. Mais je reste très prudent vu les millésimes que l'on rencontre. Nous ne sommes jamais à l'abri d'une claque, en biodynamie, comme en conventionnel. Dans l'agriculture, on ne « maîtrise » pas grand-chose. Il faut rester humble. Mais l'expérience est très importante pour avoir les bonnes réactions. En biodynamie, on vise un meilleur équilibre du vignoble, pour avoir un meilleur équilibre du raisin que l'on récolte. Mon expérience au domaine c'est qu'un vignoble en biodynamie depuis suffisamment longtemps est moins sensible au parasitisme. La période délicate c'est la période de conversion. Les gens en biodynamie depuis 10 ans sont beaucoup plus sereins. Tous. Passés 5 ans, il y a très peu de retour en arrière. Je n'en connais pas. Le domaine Leflaive n'a jamais subi de perte de récolte importante à cause de la biodynamie. Il y est allé avec précaution.

**Vous avez ressenti le besoin d'expliquer la biodynamie à un public plus large avec ce livre. Comme cette idée est venue ?**

Lorsque je faisais déguster les vins, les mêmes questions revenaient toujours, y compris par des cavistes, sommeliers, etc. Jusqu'à il y a peu de temps, il y avait une mauvaise compréhension de la biodynamie. Et puis il y a des gens qui pensent savoir : « vous vendangez avec la lune ». J'ai mis par écrit les réponses que j'apportais. J'ai fait appel à mon ADN d'amateur de vins.

**Vous quittez votre poste au domaine Leflaive pour commencer une activité de consultant. Vous intervenez en Bourgogne uniquement ?**

Je suis basé en Bourgogne mais mes clients sont également hors Bourgogne. Sur Bordeaux, il y a un fort besoin. Ils ont pris un peu de retard sur la viticulture. Autant ils ont des outils de vinification incroyable, autant à la vigne des choses ont été laissées de côté. J'ai commencé à temps plein ce début d'année. L'idée est de faire que des propriétés viticoles se reconnectent à leur terroir, de remettre la priorité à la vigne et de ne pas matraquer le terroir en cave. Distiller un peu d'esprit bourguignon à droite, à gauche, cela me plaît bien. Sur la biodynamie, il y a surtout besoin de rassurer et sécuriser les propriétés pendant leur période de conversion. Je continue également garder un lien avec le Domaine Leflaive, mais avec un œil extérieur maintenant.

**Le goût des vins issus de la biodynamie est-il différent ?**

C'est net. Je pousse beaucoup à garder des témoins, sans les préparations biodynamiques, comme cela a été fait au domaine Leflaive au début des années 1990 et jusqu'en 1997. Il faut que les gens puissent se dire : que m'apporte la méthode biodynamique ? Est-ce juste les labours, la date de récolte, etc. ? Il faut comparer. Que moi, je vois la différence, c'est bien. Mais qu'eux puissent la ressentir en goutant à l'aveugle, c'est génial. On parle beaucoup de minéralité, vaste sujet. Il y a une différence sur la perception des sels minéraux, sur les qualités d'acidité, les qualités de tannins. Il y a une notion d'harmonie, de fondu des différents paramètres qui apparaît.

**Quelle définition de la biodynamie en quelques mots ?**

La biodynamie c'est un regard sur l'agriculture. L'agriculture moderne a fait beaucoup de progrès grâce à la science. Une science mécaniste qui décrit très bien les lois de la matière : la biologie, la chimie, la physique... Le vivant - plantes, animaux, humains - est un peu plus subtil que la simple matière. En biodynamie l'un des pré-supposés, notamment dans l'esprit de Steiner \*, est que le vivant, c'est de la matière et autre chose. Des forces de vie, j'utilise le mot « énergie ». Le terme est large. Quelque chose de spécifique au vivant qui n'est pas décrit par les lois de la matière. C'est l'idée fondamentale. La biodynamie cherche à interagir avec cet aspect-là. Ce sont des aspects

complémentaires pour moi. Avec l'agronomie conventionnelle, on pense qu'avec trois minéraux, les engrais NPK, on nourrit une plante... En biodynamie, on amène des outils là où les techniques mécanistes trouvent leurs limites. Les gens du terroir sont spontanément là-dedans. C'est quelque chose que la Bourgogne n'a pas perdu.

### **Il existe un aspect spirituel parfois associé à la biodynamie. Est-vous à l'aise avec cela ?**

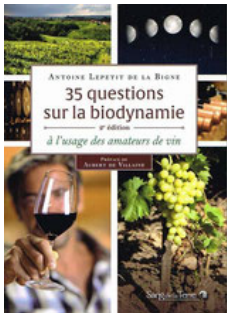
Oui. Le mot spiritualité est le bon, et ce n'est pas un gros mot. Cela peut même parfois être assez terre à terre la spiritualité. Je connais par exemple un moine orthodoxe qui vit sa spiritualité par le travail manuel et l'artisanat : le jardinage, la cuisine, la photographie... Au 19e siècle, Steiner a baigné dans un mouvement, les théosophes, qui cherchaient à faire un pont entre les spiritualités d'Orient et d'Occident. Ils essayaient de voir s'il y avait quelque chose de commun, d'universel, derrière tout cela. Beaucoup de gens nient l'aspect spirituel de la vie depuis l'émancipation du Siècle des Lumières. Steiner prônait certaines méthodes de méditation, d'introspection, pour que les gens s'approprient leur spiritualité.

### **Le terme de sectaire a parfois été employé à l'encontre de certains pratiquants de la biodynamie. Qu'en pensez-vous ?**

C'est humain : quand on pense que l'on détient la vérité, on aime à penser que les autres ne l'ont pas. Les vigneron en biodynamie ont beaucoup souffert de cela au sein de leur mouvement. Selon les principes de Steiner, il ne faut pas boire d'alcool et ne pas pratiquer la monoculture. Personnellement j'aime que le grand public découvre la biodynamie par le bais du vin. Pas par une version prise de tête. Il faut venir dans une réunion de vigneron en biodynamie pour se rendre compte que c'est tout sauf sectaire...

\*Rudolf Steiner (1861-1925) : Philosophe né de parents autrichiens qui a posé les bases de l'agriculture biodynamique.

## **Bio express**



**29 janvier 1977** : Naissance à Paris.

**1996-1999** : Études à Polytechnique. Il devient président du club d'œnologie de l'école.

**1999-2001** : Études à Agro Paris.

**2001-2004** : Activités de consulting.

**2004** : Master Viticulture-œnologie à Montpellier.

**2005** : Ouvrier viticole chez Olivier Humbrecht (Alsace)

**2006** : Vinifie en Argentine puis chez Vignobles Despaigne (Bordeaux).

**2007-2015** : Ouvrier, puis directeur au Domaine Leflaive (Puligny-Montrachet).

**2012** : Publie « Introduction à La biodynamie à l'usage des amateurs de vin ». Qui deviendra

"35 questions sur la biodynamie" (Editions Sang de la Terre) dans une deuxième version.

**2016** : Se consacre au consulting à plein temps. [www.lapierreronde.com](http://www.lapierreronde.com)



ÉCRIRE COMMENTAIRE

Commentaires : 5

**Jean HERITIER** (mardi, 12 janvier 2016 17:10)

#1

Quelles sont les méthodes et les traitements mis en place pour "lutter" contre l'oïdium le mildiou et la flavescence dorée ? est il possible d'utiliser le soufre et le cuivre dans le vignoble ?

merci Bien à vous

[jean.heritier2@wanadoo.fr](mailto:jean.heritier2@wanadoo.fr)