

Communiqué AFP 2 juin 2011

"L'ESPRIT DU VIN, le réveil des terroirs"

90 min : visa d'exploitation N° 129484

www.lespritduvin.org

Un documentaire polémique

**vante une viticulture respectueuse du
consommateur**

BORDEAUX, 2 juin 2011 (AFP) - 02/06/2011 05h39 - "L'esprit du vin, le réveil des terroirs", documentaire polémique sur la viticulture en biodynamie bientôt sur les écrans, pourfend l'usage de la "chimie" dans la viticulture moderne en vantant le respect de l'environnement, de la vigne et du consommateur.

Diffusé en primeur aux professionnels en marge de Vinexpo, le Mondial du vin à Bordeaux du 19 au 23 juin, le documentaire de 92 minutes est programmé dans diverses salles d'art et d'essai en attendant sa reprise par un distributeur.

Ses auteurs espèrent un écho équivalent à celui, mondial, de "Mondovino", film réalisé en 2004 par Jonathan Nossiter qui pointait d'un humour corrosif l'industrialisation de la culture du vin.

Mais "L'esprit du vin, le réveil des terroirs" devrait en sus alimenter une polémique, car il touche non seulement au respect de l'environnement et à la santé publique, mais également à l'avenir de l'excellence française dans l'art du vignoble.

"Par leur simple existence, la viticulture bio et celle en biodynamie dénoncent les pratiques de l'agriculture conventionnelle et soulignent le désastre provoqué par les intrants sur les sols, sur les plantes, sur l'état sanitaire des grains de raisin donc sur le vin", souligne Yvon Minvielle, co-auteur avec sa compagne Olympe, réalisatrice du documentaire.

Tous deux sont également viticulteurs en biodynamie au château Lagarette à Camblanes-et-Meynac (Gironde).

Plutôt qu'un dossier à charge contre l'utilisation des herbicides, pesticides, engrais, levures aromatiques artificielles et autres techniques de chais employés par l'immense majorité des viticulteurs dits "traditionnels", le parti pris est une explication argumentée des pratiques naturelles des partisans d'une viticulture respectueuse de la notion de terroir: un lieu, un goût.

Allant au-delà de la viticulture dite biologique, qui s'attache à remplacer les intrants chimiques par des intrants bio, la biodynamie s'apparente à de l'homéopathie préventive pour aider la plante à être vigoureuse et

donc mieux se défendre contre les maladies.

Le viticulteur en biodynamie, sans apport extérieur, s'attache ensuite à mettre en valeur le goût spécifique du lieu duquel est issu le vin, révélé par la levure naturelle unique présente sur les grains de raisin.

A la rencontre de plusieurs membres du groupe Renaissance des AOC, qui fédère sur plusieurs continents des viticulteurs en biodynamie, le documentaire amène à découvrir ces philosophes praticiens et leur cheminement original dans le rapport qu'ils entretiennent avec la nature.

"La base de la biodynamie, c'est de redynamiser la vie des sols pour que ça devienne un lieu attractif pour des tas d'insectes", explique Philippe Gourdon, vigneron dans la Loire.

Puis Nicolas Joly, viticulteur près d'Angers, fustige le rôle "des levures aromatiques issues de manipulations génétiques" ajoutées dans le vin pour lui donner un goût qui "plaira au plus grand monde".

"C'est une supercherie pour le consommateur qui a le droit de savoir si le goût de cassis, de poivre vert ou de fruit rouge dans son vin est le produit du lieu ou de la technologie", s'emporte-t-il.

Le goût ? David Ridgway, chef sommelier de la Tour d'argent, une des plus belles caves de France, assure qu'avec les vins en biodynamie, "on a cette vibrance que l'on n'a peut-être pas avec des vins cultivés de façon chimique".

Après avoir bu les informations distillées dans le film, on ne regarde plus son verre de vin de la même façon.

(www.lespritduvin.org) TV5 Monde

Olympe et Yvon. Minvielle auteurs réalisateurs tel : 0603463060