





“Le vin, c’est l’auto-confession de la terre”. Cette expression, le vigneron Jean-Pierre Robinot l’a lâchée en me regardant, une nuit lors d’une dégustation dans un établissement de Paris. En me regardant moi personnellement, avec son ample pull-over arc-en-ciel, en remplissant généreusement mon verre d’un vin qu’il lui faut des années à construire, et il le fit en me souriant, bien que je sois certain qu’il ignorât alors tout à fait qui j’étais, et ce qu’un sociologue pouvait bien faire là, à boire des coups parmi “les gens du vin nature”.

Ce que ce sociologue faisait là, et ce qu’il y fait depuis 10 ans, c’est justement essayer de comprendre l’imaginaire de la nature spécifique aux “gens du vin nature”. Et plus particulièrement, tenter d’élucider une énigme. Cette énigme tient dans le fait que la vinification biodynamique repose sur la mobilisation de grandes croyances magiques, et qu’elle peut néanmoins aboutir à des résultats scientifiquement mesurables.

On pourrait résumer mon étonnement sociologique à cette question : “comment la mise en marche de causes magiques peut-elle produire des conséquences rationnelles ?”.

Le marché du vin nature est un phénomène social concret : Pascaline Lepeltier, sommelière nature, est la première femme à avoir été élue Meilleure Ouvrière de France en 2019. Frenchette à Tribeca, avec une carte 100% nature, a été élu meilleur restaurant des US<sup>1</sup>. Dans le cadre d’une crise de la consommation généralisée, le vin naturel devient aux Etats-Unis un “symbole de consommation vertueuse<sup>2</sup>”. Les ventes atteindront 1 milliard de bouteilles par an en 2022 (pour 349 millions en 2012) : “I believe we will see a revolution” dit Rob McMillan, fondateur de la division vin de la Silicon Valley Bank<sup>3</sup>. Quant aux résistances conventionnelles qui voudraient confiner le vin nature à un groupe de marginaux, elles ont pu voir La Romanée Conti en Bourgogne, La Coulée de Serrant dans la Loire et Château Palmer à Bordeaux y

---

<sup>1</sup> Alindahao C. (2019), *2019 James Beard Award Winners: Frenchette in New York City is Named 'Best New Restaurant'*, accessible le 10 mai 2020 à <https://www.forbes.com/sites/karlaalindahao/2019/05/07/james-beard-award-winners-2019/#2356049067c8>

<sup>2</sup> Monroe R. (2019), *How Natural Wine Became a Symbol of Virtuous Consumption*, accessible le 10 mai 2020 à <https://www.newyorker.com/magazine/2019/11/25/how-natural-wine-became-a-symbol-of-virtuous-consumption>

<sup>3</sup> Sorvino C. (2019), *Just How Big Is Natural Wine In America?*, accessible le 10 mai 2020 à <https://www.forbes.com/sites/chloesorvino/2019/05/14/just-how-big-is-natural-wine-in-america/#66e0487f5943>



adhérer. “Bernard Arnault (...) a annoncé en 2019 que son Château Yquem s’engageait dans la biodynamie (...) qui a encore envie de rire<sup>4</sup> ?”.

Le vin nature lui-même constitue une catégorie flottante. Le “vin nature”, ou “vin naturel”, ou “vin vivant” n’a pas de label. Il existe bien évidemment des certifications comme Demeter<sup>5</sup>, Biodyvin<sup>6</sup>, Nature et Progrès<sup>7</sup>, ou la charte de la FNILAB<sup>8</sup>, qui, comme le label AB, font l’objet de contrôles. Mais ce n’est pas ce qui définit un vin nature. On emprunte parfois un raccourci en disant qu’un vin nature est un vin qui n’a pas connu de sulfitage. C’est un raccourci erroné. Un vin nature peut être bio, ou vinifié en biodynamie, ou pas, et il peut avoir reçu un peu de soufre à la vigne, ou à la mise en bouteille, ou être “zéro gramme”. Parfois, pour sauver une récolte, il faut mettre un peu de soufre. Ce qui est important, c’est que le vin soit “bien fait”, fait avec mesure. Entre le vin nature et le vin conventionnel, il n’y donc pas, a priori, une ligne, mais une lisière, avec son épaisseur. La lisière entre le vin nature et le vin conventionnel est donc épaisse, justement parce qu’elle doit rendre compte d’une éthique et d’une pratique plutôt que d’une certification. Un vin nature est un vin qui est fait dans un cadre qui sera reconnu par la communauté, reconnu et accepté. Ainsi, on fait du vin nature si les “gens du vin nature” estiment qu’on a fait un vin nature. C’est donc un vin de communauté.

Plusieurs catégories de personnes traversent cette communauté. Les vigneron·ne·s d’abord, qui font le vin ; puis les restaurateurs, les tauliers et les sommeliers qui racontent leur histoire ; les agents qui les distribuent sur la géographie ; les critiques, les blogueurs, qui les valorisent, les relaient ; et les clients. L’éthique qui maintient ce groupe ensemble repose sur la conviction que la destinée naturelle du raisin ne doit pas être stoppée par l’adjonction de produits chimiques. C’est pour cela que le soufre, qui entre en partie très visible dans les techniques de vinification modernes, n’a pas bonne presse. La main de l’homme doit donc s’interposer le moins possible entre le fruit et son devenir naturel. Chacun trouve sa place, de l’homme et du fruit : le raisin mène son chemin de fermentation, et la main du vigneron guide, oriente, accompagne. Le vigneron n’est pas un ordonnateur ou un élaborateur, il est tout juste le médiateur attentif de la mutation que les levures présentes naturellement sur le raisin entament.

---

<sup>4</sup> Neiman O. (2020), *Vin : la biodynamie ou l’ivresse des convertis*, accessible le 10 mai 2020 à [https://www.lemonde.fr/m-perso/article/2020/02/19/vin-la-biodynamie-ou-l-ivresse-des-convertis\\_6030086\\_4497916.html](https://www.lemonde.fr/m-perso/article/2020/02/19/vin-la-biodynamie-ou-l-ivresse-des-convertis_6030086_4497916.html)

<sup>5</sup> Bio-Dynamie, accessible le 10 mai 2020 à <http://www.bio-dynamie.org>

<sup>6</sup> Biodyvin, accessible le 10 mai 2020 à <http://www.biodyvin.com>

<sup>7</sup> Nature et progrès, accessible le 10 mai 2020 à <http://www.natureetprogres.org>

<sup>8</sup> C’est la Charte de droit privé établissant des règles de transformation du raisin bio en vinification, élevage et conditionnement. Accessible le 10 mai 2020 à <http://www.fnivab.org/lacharteen2011.htm>



Sébastien Bobinet, vigneron de la Loire, l'a très bien résumé un jour, dans sa cave à Saumur :

La finalité du jus de raisin c'est le vinaigre ; le vin c'est le jus de raisin et divers produits ajoutés. La finalité du jus de raisin dans le naturel c'est les talents du vigneron qui amènent le vin.

Il faut ainsi que le vin puisse entreprendre un cycle de vie sans l'introduction de produits qui lui sont étrangers (les "intrants"), et continuer son cycle de vie à l'intérieur de la bouteille, puis à l'intérieur du buveur. C'est cela, un vin "vivant".

Que voulait donc dire Jean-Pierre Robinot en disant que ce vin était "l'auto-confession de la terre" ? Pourquoi la terre devrait-elle se confesser, de quoi devrait-elle se confesser, et pourquoi le fait-elle "elle-même", pourquoi une auto-confession ? Plus que simplement un bon mot, il m'a semblé que se trouvait dans cette phrase, comme de manière enroulée, les clefs de compréhension du vin nature.

J'ai été frappé, d'abord, par le caractère réflexif de la confession. J'y ai imaginé une sorte de supplication de la terre, mais en absence des humains. M'est apparue l'image d'une nature qui nature dans son coin, la *natura naturans* de la tradition, principe, matrice, fertile et autonome, infoulée, qui s'occupe de ses propres affaires. Tout l'imaginaire érémitique se déploie ici, un imaginaire de forces autarciques et souveraines, capables de se dire elles-mêmes, sans passer par la traduction de l'humain confesseur.

Je me suis demandé ensuite, "Pourquoi l'apparition étrange de cette idée de confession ?" Là, c'est le registre de l'intimité qui se déploie, quelque chose de personnel et de profond veut se dire. Un vieil aveu, un fond qui travaille et dont est venu le temps de remonter. Mais à ce registre de la profondeur s'ajoute aussi un empressement, de l'impatience, une démangeaison. La terre veut donc avouer quelque chose, remonter quelque chose, et cette chose qui sourd du plus intime témoignage du sol, c'est le vin.

Je me tenais là, debout, entouré d'amis bruyants qu'animait cette joie fondamentale de la camaraderie, et je songeais que, dans le fond, ce que venait de dire Robinot, le vieux maître de Jasnière, c'est que *le vin est ce que la terre a produit de meilleur pour nous permettre d'entendre ce qu'elle tente par ailleurs de nous dire.*

Le contenu du verre que je tenais dans ma main, était un outil de connaissance du monde.



## La connaissance du monde

Et qu'est-ce que la terre veut nous dire ? Il semble que tout l'imaginaire fondateur de la biodynamie essaie de nous porter son message. Regardons la pratique de la biodynamie.

C'est entre le 7 et le 16 juin 1924, que Rudolf Steiner, pressé par une assemblée d'agriculteurs, formula la série de conférences, données au Domaine Koberwitz, près de Breslau en Silésie, et rassemblées dans *Le cours aux agriculteurs*<sup>9</sup>, pendant lesquelles il exposa les méthodes de la biodynamie. Steiner y explore une grande variété de sujets, tels que l'émancipation de la vie humaine et de la vie animale par rapport au monde extérieur, les papilionacées, la terre qui se retrouve, la vivification du terreux, le dosage homéopathique, le pissenlit, la valériane, le système planétaire et le zodiaque, la rouille, la question des constellations, l'odeur des plantes qui poussent près de la terre, l'agriculture dans sa relation la plus intime avec la vie sociale, le foin, la tomate et la morale. Son projet est de fonder une agriculture...

...assurant la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux Hommes, afin de leur permettre de continuer à cultiver la terre sans l'épuiser. Elle se base sur une profonde compréhension des lois du vivant acquise par une vision qualitative / globale de la nature. Elle considère que la nature est actuellement tellement dégradée qu'elle n'est plus capable de se guérir elle-même et qu'il est nécessaire de redonner au sol sa vitalité féconde indispensable à la santé des plantes, des animaux et des Hommes grâce à des procédés thérapeutiques.

La grande différence entre l'agriculture biologique telle qu'elle est encadrée par la loi et l'agriculture en biodynamie est la présence de cette dimension que nous commençons à dégager, et qui est *a priori* ésotérique. *Le Cours aux agriculteurs*, par ailleurs, est un livre que l'on doit se procurer, à Paris, hors du circuit traditionnel du livre. Il faut se rendre par exemple à la librairie Leymarie, où on le trouvera entre les ouvrages sur les Rose-Croix, l'Envoûtement et contre-envoûtement de Sabazius et le Mémento pour le calcul de l'heure sidérale de nativité et des positions planétaires de René Richer. Dans ses pages, on trouvera des considérations sur l'observation spirituelle, le courant cosmique et les grands rythmes cosmiques : rythme synodique (les 29,5 jours du cycle de la lune), rythme tropique lunaire (positions d'apogée et de périégée de la lune que lui confère son orbite elliptique), rythme sidéral, (que Steiner fait aboutir à la distinction entre des jours feuilles, des jours fleurs, des jours fruits, et des jours racines), et rythme draconitique, qui figure les quelques heures de "nœuds" au cours desquelles les orbites inclinées de la lune et des planètes coupent le plan de l'écliptique, c'est-à-dire le plan de l'orbite de la Terre autour du Soleil. Lorsqu'on

<sup>9</sup> Steiner R. (2009), *Le cours aux agriculteurs*, Paris, Novalis.



“jardine avec la lune”, on applique souvent sans le savoir les principes de la biodynamie<sup>10</sup>.

Dans la biodynamie interviennent aussi des pulvérisations de deux préparations : la “bouse de corne” (préparation 500) et la “silice de corne” (préparation 501). La “bouse de corne” provient d’une bouse de vache placée dans une corne et enterrée pendant toute la période hivernale, qui fermente et se transforme naturellement en humus. Elle est aspergée directement au sol. La “silice de corne” est un mélange de quartz réduit en poudre dans une corne de vache, et est réservée à la partie supérieure des vignes. Le processus de dispersion de ces deux produits est lui-même très codifié, puisqu’il requiert du vigneron qu’il les mélange à de l’eau claire, de l’eau du puits ou de l’eau de la rivière, en tournant pendant une heure. Dans ce cadre, le type de pensée mobilisé par l’agriculture biodynamique ressemble à la mentalité des “primitifs” de Blondel, qui “confondent ce que nous distinguons (...) distinguent ce que nous confondons (...) voient des causes où nous ne songerions jamais à en chercher”.

Pour comprendre comment la manipulation de notions hautement symboliques comme la “dynamisation” ou le respect des cycles planétaires pouvait aboutir à la production d’un des biens les plus encadrés scientifiquement du monde, il a fallu se rendre dans les régions et parler avec les producteurs. C’est la chance, le hasard, les chemins, qui ont offert la rencontre de Sébastien Bobinet et Emeline Calvez<sup>11</sup> dans l’immense carrière naturelle, à Saumur, où tout leur travail s’accomplissait. Mais aussi, et parfois dans les salons, les bottes pleines de boues, Joël et Patrick Rols et leur Petit Curieux, élevé sur les coteaux pentus du Dourdou, qui tire son nom d’une figure de l’Abbatiale Sainte-Foy de Conques<sup>12</sup>, Stéphane Bernaudeau<sup>13</sup> à Martinet-Briand, Didier Chaffardon<sup>14</sup> à Saint-Jean- des-Mauvrets qui produit L’arcane à sucre dont la sommelière Laura Vidal dit que “ça sent les feuilles d’automne mouillées”, Patrick Baudouin à Chaudefonds-sur- Layon<sup>15</sup>, Christine et Joël Ménard<sup>16</sup> du Domaine des Sablonettes, Agnès et René Mosse<sup>17</sup> à Saint-Lambert-du-Lattay, Richard Leroy<sup>18</sup> à

<sup>10</sup> Il existe cependant des dynamiseurs qui effectuent ce travail à l’aide d’un moteur, mais “pendant l’utilisation du dynamiseur, il faut absolument éloigner la centrale du récipient. Le contact avec les champs électriques sera mauvais pour la mémoire de l’eau.”

<sup>11</sup> Qui produit avec son Gamay et son Cot Du rififi à Beaulieu, L’echalier et Amateüs Bobi.

<sup>12</sup> Les deux frères font aussi L’Amusette, la Coquille, La Coccinelle et Les Anciens.

<sup>13</sup> Qui produit Les terres blanches, Les sables, Les nourrissons, La chantelée et Les vrilles.

<sup>14</sup> Qui produit L’indolent, Isidore, Rosé d’un jour, L’ailé faon rose, L’incrédule et L’arcane à sucre.

<sup>15</sup> Qui produit Les coteaux d’Ardenay, L’effusion, Savennières, Cornillard, Les soleils, Les coteaux et Quart de chaume.

<sup>16</sup> Qui produisent Les genêts, Le saule, Le bon petit diable, Brin de causette, Pivoine et Fée des bulles.

<sup>17</sup> Qui produisent Anjou blanc, Rouchefer, Arena, Initials, Bois rouge, Moisson rouge, Achillée et Moussa moussette



Rablay-sur-Layon (celui de la bande dessinée Les Ignorants d'Etienne Davodeau<sup>19</sup>), Nadège et Laurent Herbel<sup>20</sup> de Vauldenay, Joe Pithon & Joseph Paillé<sup>21</sup> (qui ronfle fort) à Saint- Lambert-du-Lattay, Charles Dufour qui fait du vin de Champagne à Landreville, Jean-Pascal Sarnin et Jean-Marie Berrux, qui met des petites pierres sur les prises électriques, Fabien Jouvès sur les plateaux du Lot, Samuel Cano dans la Mancha et Ramon Saavedra à Graena dans la sierra Andalouse.

Pour certains de ces vignerons, le travail de la terre est un métier depuis plusieurs générations. Pour beaucoup d'autres, ce n'est pas le cas. Catherine Bernard, par exemple, est une ancienne journaliste. Elle produit deux cuvées à Castelnau-le-Lez, au nord-est de Montpellier. Catherine s'exprime avec une sorte de force et d'aura qui témoignent des heures difficiles que demande la terre. Elle fait partie de ceux (comme Nicolas Carmarans) qui ont refusé ces labels qui, pourtant, pourraient être garants d'une transparence vis-à-vis du consommateur :

*Je fais mes vins en bio et en biodynamie mais je ne le dis pas sur l'étiquette parce que je considère que c'est moi qui travaille normalement, et que ce sont les autres, qui travaillent en chimique, qui devraient le dire sur les étiquettes<sup>22</sup>.*

Olivier Cousin, aux prises avec la loi fin 2013 pour des questions d'appellation, est lui aussi sorti des circuits des appellations. Il précise qu'il voulait uniquement communiquer avec le consommateur en indiquant sur son étiquette la liste des produits chimiques qu'il ne met pas dans ses vins :

*On avait mis "sans, sans, sans..." sur l'étiquette, mais on n'a pas le droit de dénigrer la profession. Si on indique qu'on n'en met pas, ça veut dire que les autres en mettent<sup>23</sup>.*

Lilian Bauchet, qui avait repris un domaine dans le Beaujolais et y produisait un magnifique moulin-à-vent, est lui aussi entré dans la profession en cours de vie. Lilian est un ancien informaticien de la région Île-de-France. Il a quitté l'informatique pour se consacrer à la vinification et rendre du sens à sa vie de tous les jours :

---

<sup>18</sup> Qui produit Les rouliers, "mais il n'y en a plus".

<sup>19</sup> Les Ignorants - Etienne Davodeau: présentation de l'album, accessible le 10 mai 2020 à <http://www.youtube.com/watch?v=udZy1SoCllo>

<sup>20</sup> Qui produisent Rue aux loups, Rosé d'1 jour, Alfred et Léon, Cuvée Sylvestre et Le rouge.

<sup>21</sup> Qui produisent Mozaik blanc, Savennieres, un crémant de Loire, Mosaik rouge, un Chinon, La fresnaye et 4 vents.

<sup>22</sup> Sauf mention contraire, les citations proviennent d'entretiens personnels ou de présentations en public.

<sup>23</sup> Bardonnaud P., Dervieux P et Descouraux V. (2014), *Le vin qui ne peut pas dire son nom*, *Interception*, accessible le 10 mai 2020 à <https://www.franceinter.fr/emissions/interception/interception-05-janvier-2014> - Voir aussi Bertrand O. (2013), *Olivier Cousin, vigneron en appellation d'origine incontrôlée*, accessible le 10 mai 2020 à [https://www.liberation.fr/societe/2013/10/01/olivier-cousin-vigneron-en-appellation-d-origine-incontrolee\\_936198](https://www.liberation.fr/societe/2013/10/01/olivier-cousin-vigneron-en-appellation-d-origine-incontrolee_936198)



*Dans ma carrière d'informaticien, j'ai eu l'impression de devoir résoudre le même problème plusieurs fois, sans trouver de meilleures solutions à chaque coup, uniquement parce que la technique avait évolué et que le problème restait le même, alors il fallait mettre à jour la solution. J'ai voulu faire du vin pour me reconnecter sur quelque chose qui dure dans le temps. Les œnologues ont compris plein de trucs au vin, mais ils n'ont pas compris l'essentiel. C'est la nature qui te dit ce que tu dois faire et non l'inverse. C'est toi qui est obligé de suivre tes vignes et pas l'inverse.*

C'est exactement la promesse de Steiner : "seul peut émettre un jugement sur l'agriculture celui qui tire ce jugement du champ, de la forêt, des animaux qu'il élève". Et c'est à cette intuition justement que nous ramène notre petite étude. Dans le fond, cette "agriculture dans sa relation la plus intime avec la vie sociale" est une pratique de la proximité, du soin, de l'attention. Qu'est ce que la terre a-t-elle à nous dire que nous n'ayons pas déjà entendu ? Tout simplement (répondent par la pratique les vignerons nature) qu'elle sait ce qui est bon pour elle, et que nous, nous nous sommes privés des moyens de le connaître. Et ainsi, pour prendre soin de la terre, il suffit d'apprendre à la connaître. D'apprendre à la connaître personnellement, et de le faire soi-même, de manière immédiate. Et pour apprendre à la connaître, il faut y mettre les mains.

Noam Chomsky rapporte que, lors de la révolution industrielle, les polonais ayant remplacé les femmes semeuses par des machines dans les champs, ils virent leur production un temps décroître. Les machines étaient pourtant plus rapides, plus précises, plus productives. Mais les femmes semeuses possédaient une connaissance particulière, que Chomsky appelle dans son anglais un "lore", une connaissance incorporée (comme le folklore, la tradition populaire). Ce "lore" concernait les graines et ce qui était bon pour elles. Les femmes savaient ainsi quand les planter, comment les planter, sur quelle face, à quelle profondeur, avec quel tassement de la terre. Cette connaissance ne leur avait été accessible que du fait qu'elles s'entretenaient immédiatement avec le sol. Et lors de la passation de compétence aux ingénieurs, elles n'avaient pas pu traduire cette connaissance intégrée, elles n'avaient pas pu dire qu'elles avaient accumulé une sorte de sagesse de leur propre pratique, tellement celle-ci était devenue inséparable de la pratique elle-même.

Si vous jardinez, si vous cuisinez, ou si vous menez n'importe quelle activité qui demande du soin, vous pourrez vous projeter dans cet élément du sens commun. La même recette exécutée deux fois peut donner des résultats différents. La même recette appliquée par deux personnes différentes donnera des résultats différents. Le chef Alain Passard, peut-être l'un des cuisiniers les plus reconnus au monde, parle souvent des cuissons de sa grand-mère. Il avait vu les temps, les techniques, les couleurs, les





odeurs, mais reconnaît ne pas arriver à les reproduire. Il n'y a pas de recette, il y a des "doigtés".

Nos sociétés modernes, pour reprendre l'exemple de Chomsky, ont donc travaillé avec ardeur à s'écarter du rapport immédiat avec leur environnement. Par un souci de productivité, bien sûr, mais aussi du fait d'un ensemble de rapports qui prennent place dans le cadre d'une séparation d'avec ce qui nous entoure. C'est cet acte de conférer progressivement à tout ce qui dépend de nous et dont nous dépendons une autonomie confortable, que retrace Descola dans sa "généalogie du grand partage" :

*Autonomies du Paysage, de la Phusis, de la Création, de la Nature, de la Culture, du Dualisme et finalement des Mondes<sup>24</sup>.*

Si nous "n'en sommes pas" de l'environnement, il est alors tout à fait possible d'exercer sur l'objet ainsi fait des forces inadéquates, démesurées, sans risquer d'être atteint par d'éventuelles conséquences. Il devient par ailleurs de plus en plus difficile d'évaluer comment s'entretenir avec lui, du fait de l'accroissement de la distance qui nous en sépare.

Un argument que nous pouvons emprunter à Steiner exprime cette idée, c'est l'argument de la betterave. Dans l'argument de la betterave, Steiner choisit l'exemple d'un acteur qui cherche à comprendre le monde. Mais, au lieu de prendre en considération le monde dans son ensemble, avec son caractère historique, ses liens de redevabilité et d'interdépendance, il s'arrête à décrire ce qu'il voit posé devant lui. Même armé d'une très grande acuité, même en décrivant remarquablement bien ce qu'est une betterave posée devant lui, il ne sera pas donné à cet acteur ce qu'est véritablement la betterave, parce que la betterave n'est pas seulement ce qu'on peut en décrire par une coupe synthétique, un relevé :

*Considérer une betterave comme une betterave, dire qu'elle a tel ou tel aspect, qu'elle se laisse couper plus ou moins facilement, qu'elle contient tel ou tel élément, tout cela on le peut. seulement on est loin d'avoir compris, par là, la betterave et avant tout la vie de la betterave en lien intime avec le champ, avec la saison dans laquelle elle mûrit...<sup>25</sup>*

Ironiquement, toute connaissance synthétique nous prive d'accès à ce que nous essayons de connaître. Et c'est ainsi, par une approche objective de l'environnement, par la production du concept même de nature, c'est-à-dire par la séparation des destins

<sup>24</sup> Descola P. (2005), *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard, Chapitre 1.3.

<sup>25</sup> Steiner R. (2009), *Le cours aux agriculteurs*, Paris, Novalis, p.40.



biologiques qui unissent l'humain à l'ensemble de son monde, que nous nous sommes donc privés des moyens de connaître le monde.

Or on ne s'occupe pas bien de ce qu'on ne connaît pas bien. Nous avons, dans les mots aigus de Bachelard, "quitté l'ontologie de la chose", tenté de regarder la chose en abandonnant du même geste ce qu'elle *est*. Comme le mauvais analyste, le collectionneur de fleurs sous verre de la modernité regarde la fleur, mais "il explique la fleur par l'engrais<sup>26</sup>".

### **L'Homme véhicule de la nature pour l'Homme**

Les vigneron nature, à leur manière, ont trouvé comment naviguer cette complexité. Si l'on se demande comment la mise en pratique scrupuleuse de principes partiellement ésotériques peut aboutir à la production objective d'un bien de grande consommation, on comprendra quelle tactique, quel stratagème positif ils ont su mettre en place pour se piéger dans un rapport d'intimité à leur vigne.

Les vigneron nature ont en réalité mis en place un dispositif qui, par son usage, les contraint à connaître le sol. Pas seulement un dispositif technique, mais un dispositif total, social, politique et technique, aboutit dans un système de représentation du monde. En mettant en pratique ce dispositif, par exemple par l'usage de chevaux au lieu des tracteurs, ou en évacuant les désherbants, ils se mettent dans l'obligation de rencontrer le sol, et c'est justement cette obligation qui permet qu'une connaissance pratique s'établisse. Sans désherbants, sans soufre, la vigne est plus vulnérable. Le vigneron doit, pour sauver sa récolte, substituer à l'action de la chimie une attention accrue, une implication des yeux qui cherchent les parasites, des doigts qui tâtent les boutures. La vigne devient leur vigne. Ou, plutôt, ils deviennent part de la vigne, et pour la vigne, ils deviennent l'humain de la vigne. Le jeu d'interactions entre l'humain et le sol se démécane. Au sens propre des instruments techniques, mais aussi au sens figuré des rapports : ils sortent d'une dynamique maladie-traitement pour entrer dans une ronde d'écoute et de soin.

Un exemple. En 2002, le vigneron Alsacien André Ostertag publia un article sur la biodynamie intitulé : Bienfait ou supercherie<sup>27</sup>. Il y livre ses conclusions : amélioration du rendement et du degré de sucres naturels, verticalité de la vigne renforcée,

---

<sup>26</sup> Bachelard G. (1957), *Poétique de l'espace*, Paris, PUF, p.12.

<sup>27</sup> Ostertag A. (2002), *Biodynamie : bienfait ou supercherie ?*, Accessible le 10 mai 2020 à <https://docplayer.fr/20975325-Biodynamie-bienfait-ou-supercherie.html>



meilleure organisation du feuillage qui permet une amélioration de la photosynthèse, cycle végétatif optimisé, &c... Le passage à la biodynamie a revigoré sa vigne. Mais il remarque surtout un élargissement de la diversité florale des sols, qui n'est pas une conséquence immédiate de la méthode :

*Nous avons aussi pris conscience de l'impact des machines sur la vie des sols, par le tassement elles provoquent son étouffement et les racines des plantes ont beaucoup de mal à se développer. Ceci nous a tout naturellement amené à repenser l'ensemble de nos passages de tracteur.*

Non seulement la biodynamie propose des manières de s'accorder aux intimités du vivant, elle cherche aussi à replacer la force de l'homme au sein d'un système global. Et c'est ainsi qu'une sorte d'effet "pervers" se produit : la prise de conscience par l'homme des formes de l'interrelation qui régissent son microcosme et son macrocosme, indépendamment des causalités immédiates du temps qu'il fait, ou de l'alignement des planètes sur la sève ou sur l'inspiration, le place dans une disposition d'esprit différente. En modifiant ses gestes, en repensant le passage du tracteur, il modifie aussi son attention à leurs conséquences sur son environnement proche, et sa production.

Ostertag le voit encore plus dans le changement que la méthode a eue sur les vigneronnes eux-mêmes :

*La biodynamie a d'abord su faire évoluer notre propre regard sur la vigne, elle l'a affiné. Elle nous a ouvert les yeux sur des détails, des subtilités qu'avant nous n'avions jamais remarqués. Aujourd'hui nous sommes à la fois plus attentifs et plus en éveil. La biodynamie nous a d'abord changé nous-mêmes. (...) Elle développe l'intuition et la sensibilité, qualités indispensables au grand vin. Elle raccorde la pensée à l'acte, l'esprit au geste et permet à l'ensemble des personnes travaillant à la vigne de devenir des acteurs primordiaux, conscients et fiers de leur travail.*

Cette qualité des vins se retrouve ensuite dans quantité de valeurs olfactives et organoleptiques appréciables par le nez, le palais, et les organes internes et la clarté de l'esprit conservée après de longues heures passées à fêter la fin des vendanges, à boire ce vin qui, n'ayant reçu aucun produit chimique, altère la conscience et s'évanouit magiquement sans laisser de séquelles (on dit). Mais elle se justifie surtout lorsqu'elle comble une attente sociale, lorsqu'elle rencontre un public atteint d'une "carence de l'âme".

L'Européen harcelé par les discours de saturation de la Nature, du grand mal des déforestations, des pêches monumentales qui génèrent un gâchis également monumental trouve, dans un acte de culture ou d'adhésion à cette culture, à co-participer d'un monde mythique de dialogue entre l'homme et la terre, où la ferme est



une entité vivante à part entière, un monde en soi. Il trouve une place dans un système hospitalier où les grands cycles du cosmos influencent le goût du vin de l'apéro. Un monde où l'homme, ayant retrouvé le chemin de l'écoute des forces qui l'entourent, rachèterait, où se débarrasserait des conséquences et des désastres dont il se blâme lui-même.

Ce n'est donc pas le dispositif biodynamique qui a immédiatement rendu le vin meilleur (ou, pas nécessairement). Le dispositif a contraint les humains à devenir de meilleurs *humains de la vigne*. Des humains qui participent à la vigne et dont la vigne est une partie. Et ce sont ces meilleurs *humains de la vigne* qui ont rendu le vin meilleur.

Je propose d'appeler "causalité indirecte" ce dispositif qui, une fois mis en place, et par la simple cohabitation des humains avec lui, contraint à l'élaboration d'une connaissance véritable des sujets qu'il rapproche. On acceptera donc que ce n'est pas le dispositif lui-même qui est efficace, mais le tour de passe-passe qu'il opère : en modifiant la distance, la facilité et la fréquence des interactions, il fait émerger des liens d'attachement entre les acteurs, désormais amenés à considérer les conséquences et les externalités de leurs actions sur les autres sujets auxquels ils viennent d'être liés. La causalité est réelle, mais elle passe "par la bande" en changeant l'humain, qui ira, devenu *humain de quelque chose*, accomplir son lot de conséquence.

Et puis quelle richesse d'avoir ce partitif en Français pour décrire le lien de participation d'une chose à l'autre ! On pourrait considérer que l'article qui lit les *humains de la vigne* à la vigne n'est pas un article défini, mais bien ce partitif qu'on nous enseignait à remplacer par "un peu de" à l'école. Ne sont-ils pas justement devenus des *humains un peu de la vigne* ? On pourrait par la suite ouvrir ce partitif à tous ceux qui se sont volontairement ou non placés dans un dispositif qui les contraint à connaître, à connaître véritablement le monde qu'ils éprouvent. Viendraient une ribambelle d'*humains de la cuisine* et d'*humains du jardin* qui connaîtraient les viandes, les poissons, les saisons, les espacements des pommiers, les semis, &c. L'apparente fragilité des états initiaux chez les plantes apprend vite qu'on ne sème pas n'importe comment. Là, où cette connaissance est nécessaire, il est plus facile de la prendre. Mais si on étendait ces dispositifs aux pans de la vie en société dont on a pu déléguer l'administration ?

Augustin Berque soutient que "la crise planétaire provoquée par les sociétés modernes repose sur la séparation des hommes d'avec leur environnement". Peut-être un chemin vers sa résorption pourrait-il s'ouvrir si, au lieu de croire que la ville appartient à l'homme et que ses prochains lui sont étrangers, nous mettions en place des dispositifs similaires, avec leurs déploiements politiques, techniques et sociaux, contraignant les *humains de la ville* à prendre part à cette dernière, amenant les *humains*



*des humains* à reconsidérer la séparation des corps. Par l'incorporation de cette connaissance du monde contrainte, nous apprendrons alors à porter en nous, dans nos tours de mains, dans la cadence et dans la justification de nos gestes, la contre-forme des étants qui nous entourent. Telle action menée à tel moment dans une proportion particulière parlerait autant de nous qu'elle parlerait, à ceux qui nous entourent, des besoins de ces étants ! On lirait leur forme en négatif dans nos gestes !

Humains et non humains recevraient de nous ces gestes particuliers (et non des gestes génériques). Nous nous entretiendrions alors avec eux – avec la fontaine, l'arbre, la table, la chaussure, le poisson – avec eux personnellement, obligés de reconnaître ce qu'il prend sens de faire en leur présence, et ce qui leur est au contraire détrimentaire. Nous porterions en nous cette connaissance, et par cette connaissance pour porterions en nous aussi ce sur quoi elle porte, sans pouvoir nous en décoller, sans pouvoir nous en débarrasser, sans pouvoir en déléguer les soins. Nous nous serions rendus véhicules du monde pour nous-même, comme les vigneron nature se sont rendus véhicules de la nature pour eux-mêmes. Nous pourrions dire alors – peut-être de manière moins mystique, et moins méritée que François Saint Lô, vigneron en Anjou – “c'est moi qui met en relation la terre et le cosmos”.

Au final, ce qui a rendu possible qu'une pratique tout à fait superstitieuse ait une action concrète sur la santé du sol et sur la qualité de sa production, une action mesurable, c'est l'attention qu'une nouvelle génération de vigneron à su porter à la pensée symbolique. Le symbole permet la cohabitation des techniques de pointe de l'élevage, du contrôle par les laboratoires, en même temps que le retour du cheval, la “dynamisation”, et l'alignement des gestes sur le mouvement des planètes. Toutes choses qui, dans la perspective scientifique, peuvent paraître des croyances de la même eau que la technique par laquelle on promet à l'argentin qu'il fera tomber le Chonchon, l'oiseau de malheur et son tui-tui funeste, en étalant un gilet sur le sol d'une certaine manière et en traçant le sceau de Salomon. Et cependant “cela marche”, dans une causalité étrange, cette “causalité indirecte”, au sein d'un déterminisme flou et bancal, d'un bricolage cognitif, qui aboutit cependant à un marché à somme positive et international.

Mais est-ce que le vin est bon ? demande-t-on souvent. La question est sans doute moins de savoir si la conséquence recherchée (un “bon vin”) résulte de la cause effective (la biodynamie) que de prendre le temps de voir ce système de valeur au sein duquel les conceptions admises changent jusqu'à l'appréciation de ce qu'un “bon vin” peut être, se chargeant d'autant de critères éthiques que de questions de goût. Il se peut ainsi, au sein d'un mécanisme de dissonance cognitive, que le jugement de ce qu'un “bon vin” devrait être se transforme : un vin fait selon les principes naturels reçoit a



*priori* un regard bienveillant – peut-être que ce qui pourrait y sembler des défauts se trouve être une expression de la terre, si longtemps oubliée que nous devons réapprendre à l'apprécier. Souvent les buts ouvertement stipulés nous écartent des projets secrets, c'est le cas ici où l'adhésion, ou la fidélité à un idéal commun, peuvent supplanter la recherche de l'excellence.

Dans le fond, ce que nous offre de moins important cette pratique des vigneron nature, c'est la preuve que l'homme moderne, ayant "retiré les dieux des montagnes, des rivières, des arbres et des animaux<sup>28</sup>", parvient néanmoins aujourd'hui, par le biais d'une remagification de ses gestes, à se rendre véhicule de la nature pour lui-même, s'offrant ainsi l'occasion de renouer avec son environnement, et, si on la développe, une méthode pour multiplier les occasions de renouer avec notre environnement. Ce qu'elle nous offre de plus important, par contre, ce sont ces vins issus de l'attachement et qui vous attendent, vous personnellement, personnellement vous.

## Bibliografia

Bachelard G. (1957), *Poétique de l'espace*, Paris, PUF

Descola P. (2005), *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard

Jung C.G. (1958), *Psychologie et religion*, Paris, Buchet/Chastel

Steiner R. (2009), *Le cours aux agriculteurs*, Paris, Novalis.

---

<sup>28</sup> Jung C.G., 1958, *Psychologie et religion*, Paris, Buchet/Chastel, p.165.