

CORPEAU VITICULTURE

# Biodynamie : comment les vignerons nourrissent leurs sols

Depuis les vendanges du mois de septembre, *Le Bien public* suit les pas de Julien Petitjean. Après avoir pulvérisé de la bouse de vache il y a quelques semaines (notre édition du 11 novembre), il a aspergé sa parcelle de char-donnay de compost.

Le long de la départementale 974, tâcherons et vignerons commencent à créer leurs petits nuages personnels : la période de taille et de brûlage des sarments a commencé. À Corpeau, au lieu-dit Le Chat Blanc, Julien Petitjean et son père Antoine n'en sont pas encore là. « J'attends toujours Noël pour tailler, car c'est le moment où les petites racines commencent à pousser », observe le vigneron.

## De la silice avant un compost « dynamisé »

Pour l'instant, il est occupé à disperser du sable dans la vingtaine de rangs de vignes qu'il exploite sur place. « C'est de la silice pure, c'est-à-dire du sable à bâtir, qui a été lessivé dans l'eau pour limiter son action calorifique. En agrobiologie, on utilise aussi de la poudre de basalte, tout dépend des sols que l'on a », détaille Ju-



■ Julien Petitjean et son père utilisent un chenillard pour remorquer le compost entre les vignes, avant de le disperser à l'aide d'une pelle, dans un geste circulaire. Photo M. D.

lien Petitjean, qui en utilise à peu près cent kilos à l'hectare. « En biodynamie, on ne fait pas de plan général, on s'adapte à chaque parcelle pour en tirer la quintessence. Notre postulat, c'est que le sol nourrit la plante. Il faut donc lui donner à manger. Gustativement, il y a une différence profonde entre les vins vinifiés à partir de sols vivants et ceux à

partir de sols fatigués. » Après avoir dispersé la silice sur ce terrain argilo-calcaire issu des éboulis du mont Rachat, le viticulteur ouvre un grand sac d'une demi-tonne de compost, constitué de fumiers bovin et équin, mais également de plusieurs préparations biodynamiques issues de plantes comme la camomille, l'ortie, le pissenlit ou la valériane. « Après

neuf mois de fermentation, il y a énormément de micro-organismes dans cette préparation, et cela apporte de la vie, dont de nombreuses bactéries aux effets positifs », détaille Julien Petitjean entre deux passages dans les rangs.

## Nourrir les lombrics

Entre les vignes, la terre colle aux semelles, malgré les

## Un vigneron suivi de près

Depuis les vendanges du mois de septembre, *Le Bien public* suit les pas de Julien Petitjean jusqu'à la prochaine récolte. Régulièrement, le vigneron explique le travail effectué dans les vignes de son domaine de la Roseraie, constitué de trois hectares en propriété et en métayage. Valeur montante de la Bourgogne viticole, le viticulteur fourmille de projets et a accepté de détailler son approche de la biodynamie au fil des semaines.

températures assez basses : « Il était essentiel que la neige ait fondu, même si elle est très bonne pour la vigueur des végétaux. D'ailleurs, on a tendance à dire qu'une bonne neige vaut deux composts. Mais quand on met de la matière dessus, cela "sèche" le compost. Là, les éléments apportés vont notamment nourrir les lombrics, qui vont descendre en profondeur dans le sol avant de remonter et de déposer leurs déjections en surface ».

Manuel Desbois

## Une méthode de bouturage ancestrale

Pour remplacer ses pieds morts, Julien Petitjean n'y va pas par quatre chemins et effectue ses boutures lui-même.

« À cause de la flavescence dorée, le cahier des charges de l'appellation bourgogne exige une plantation uniquement après un traitement à l'eau chaude. En demandant des justificatifs, et donc des factures pour ce type d'opération, cela éloigne le viticulteur de sa plante, car nous sommes obligés de passer par un pépiniériste. »

Pour être autonome, le vigneron a appris à faire des boutures dans un livre pu-



■ Le vigneron explique sa méthode de bouturage, très simple, issue d'un livre publié en 1855. Photo M. D.

blié pour la première fois en 1855, *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or*, écrit par le docteur en médecine et en sciences naturelles Jean Laval-

## De la Sainte-Catherine à Noël

Après avoir enlevé le pied mort, Julien Petitjean creuse à cinquante centimètres de profondeur. Il prend alors une baguette de vigne, qu'il ébourgeonne sur toute la partie qui sera enterrée. Après avoir appliqué une courbure importante à la partie la plus

enfoncée, il remet la terre dans le trou, afin de caler la bouture.

« Pour éviter que le bout ne se dessèche, je bute jusqu'en haut », détaille le viticulteur, qui effectue l'opération « vingt à trente fois par vigne tous les ans, du 25 novembre au 25 décembre. Le dicton dit qu'à la Sainte-Catherine, tout bois prend racine. Et c'est bien vrai ! C'est en quelque sorte une sélection massale effectuée dans mes propres vignes ». Dans deux à trois ans, il viendra greffer du char-donnay sur ces nouveaux plants.

M. D.