

Inédit Publications SA
1001 Lausanne
021/ 695 95 95
www.inedit.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 30'000
Parution: 4x/année

N° de thème: 844.3
N° d'abonnement: 844003
Page: 60
Surface: 144'916 mm²



LE BON SENS DE LA VIE

Unique vignoble de Lavaux agréé en biodynamie, le Domaine de La Tour de Chenaux est traité avec le plus grand respect, selon les rythmes cosmiques. Le propriétaire et vigneron Gilles Wannaz utilise des plantes pour ses traitements et recycle ses bourgeons en produits comestibles. Nous l'avons suivi tout au long d'un cycle de vie.



Inédit Publications SA
1001 Lousanne
021/ 695 95 95
www.inedit.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 30'000
Parution: 4x/année

N° de thème: 844.3
N° d'abonnement: 844003
Page: 60
Surface: 144'916 mm²

TEXTE: MARY-LUCE BOAND COLOMBINI
PHOTOS: DORIAN AMAR

«La vie du vin, c'est la vie d'un être humain en beaucoup plus court.» DORIAN AMAR

«Chaque souche est individuelle et unique, il faut la traiter comme telle pour que le vin devienne le témoignage authentique de la nature.» GILLES WANNAZ ET DORIAN AMAR

La biodynamie quèsaco? Par définition, c'est une méthode de culture globale et naturelle qui, par respect de l'environnement, refuse l'utilisation de produits chimiques de synthèse et se réfère aux rythmes cosmiques pour le travail de la terre. Pour le vigneron vaudois Gilles Wannaz, c'est encore: «Le seul chemin pour être en lien avec la plante!»

Propriétaire qui incarne la quatrième génération, Gilles cultive cinq hectares et produit vingt-six cépages différents sur ses terres de La Tour de Chenaux, enracinées à la viticulture depuis plus de huit cents ans.

Alors que son père Jean-Daniel s'initie au concept de production intégrée dans les années 60, Gilles, lui, reçoit en 2003 la marque de certification Demeter en biodynamie. Il est, à ce jour, l'unique vigneron de la région en Lavaux à suivre le cahier des charges du règlement européen sur l'agriculture biologique.

Le système de production intégrée ou traditionnelle constitue le traitement raisonné de la vigne, c'est-à-dire lorsque c'est uniquement nécessaire. Le traitement s'effectue avec des produits adéquats et dosés sur conseil des fabricants et conseillers viticoles.

La certification agréée en biodynamie est, elle, obtenue uniquement si le producteur cultive ses terres avec des traitements à base de plantes et de préparations spécifiques définies par Rudolf Steiner.

En 1924, ce dernier pose les fonde-

ments de l'agriculture biodynamique en écho aux paysans inquiets de la dégénérescence des semences et de la baisse de qualité des aliments qu'ils produisent. L'anthropologue met au fait qu'au départ, ce n'est pas la plante qui est malade mais bel et bien son environnement, plus précisément les sols. Il y a trois ans, Gilles Wannaz fait appel à l'ingénieur œnologue Dorian Amar; ensemble, ils travaillent en totale résonance avec la nature. Et le duo de philosopher: «On ne maîtrise pas la nature, on travaille avec, c'est un échange, une loi universelle!»

ON T'ÉBOURGEONNE ET JE TE MANGE!

Gilles Wannaz connaît bien la viticulture et l'agriculture biodynamiques, ses «Bourgeois de Lavaux», marque déposée depuis 2012, en témoignent. «L'ébourgeonnage coûte cher. Aussi, nous avons développé un concept de durabilité en recyclant les bourgeons. Nous avons transformé ce produit inesthétique en produit comestible, de manière tout à fait naturelle. C'est très valorisant et ça génère également des économies en temps, en main-d'œuvre et en déchets.»

Plongés dans du vinaigre, du vin blanc, de l'huile d'olive et du sel de Guérande, cuits vapeur au préalable durant deux heures environ, les Bourgeois de Lavaux se mangent à la petite cuillère.

DES VITAMINES AU NATUREL

La vigne poursuit sa croissance d'avril à juillet. Il faut traiter. Les climats et microclimats jouent un rôle très impor-

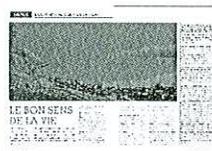
tant en lien avec la sensibilité cryptogamique des parcelles. Vent, pluie, cycles de développements des maladies sont autant de critères de réflexion pour trouver le rythme adéquat de traitement. «Les désherbants, fongicides et pesticides de synthèse engendrent la disparition de la vie dans le sol. Leurs agents pathogènes provoquent une déperdition de la biodiversité. Nous avons donc mis au point des traitements contre la cryptogamie, essentiellement contre les champignons appelés mildiou et oïdium, en fabriquant des tisanes. Les plantes sont cueillies, préparées et utilisées à un moment précis, dans un but précis; il n'y a pas de hasard! La prêle, par exemple, est utilisée au sol, en tisane contre le mildiou, juste avant la semaine de Pâques et la bouse de corne au printemps sur un sol réchauffé, alors que la silice est vaporisée sur les feuilles!» précise Dorian Amar.

A noter que les dosages prescrits doivent être respectés à la goutte près. L'achillée (*Achillea millefolium*), la camomille (*Chamomilla reticulata*), l'ortie (*Urtica dioica*), l'écorce de chêne (*Quercus robur*), le pissenlit (*Taraxacum officinalis*), la valériane (*Valeriana*) et même le petit-lait incorporés au compost ou pulvérisés permettent de résister aux facteurs de stress dus à l'agrosystème. Le cuivre et le soufre, en quantité raisonnée, participent aussi au contrôle de certaines maladies. Juillet, août, gare aux étourneaux, les filets sont posés.

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Septembre, octobre, peu importe, on cueille le raisin lorsqu'il est mûr. C'est l'esprit analytique et sensoriel du vigneron qui détermine quand les vendanges peuvent démarrer. «Sucre en suffisance, texture du pépin, de la pulpe et de la pellicule, conditions météorologiques et rythme sidéral sont des indices importants!» précise Gilles. Le vin de plafond ou vin tardif (chas-

EFFICIENCE 21



Inédit Publications SA
1001 Lausanne
021/ 695 95 95
www.inedit.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 30'000
Parution: 4x/année

N° de thème: 844.3
N° d'abonnement: 844003
Page: 60
Surface: 144'916 mm²

selas) est ramassé en primeur pour que l'eau s'évapore et que le sucre se concentre. Une fois la cave et les cuves lavées à l'eau chaude ou éventuellement à la soude caustique, les blancs sont pressurés avec délicatesse en pneumatique. La membrane se gonfle puis plaque le raisin contre la paroi ajourée. Le moût coule dans une cuve clarifiée, livre son sucre naturel qui après fermentation devient de l'alcool. A cet effet, Dorian Amar offre un aperçu de ses recettes dans «L'essentiel de ce qu'il faut savoir sur le vin» aux Editions Slatkine, 2012. «Chaque souche est individuelle et unique, il faut la traiter comme telle pour que le vin devienne le témoignage authentique de la nature», conclut le duo.

Alors que la mise en bouteille se pratique au printemps et en été, l'étape de récolte et de vinification peut être suivie sur place d'ici peu et les différents cépages, dégustés lors des «Jeudis vins».

Plus d'infos sur www.wannaz.ch

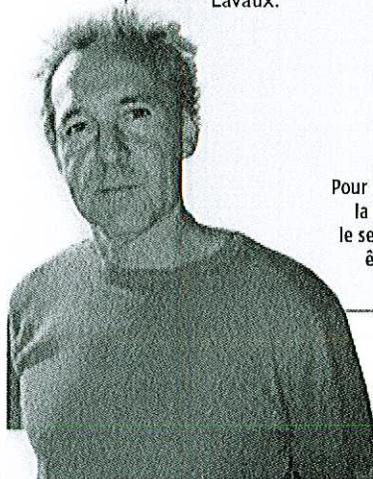
BIO EXPRESS

1965 Naissance à Lausanne.

1982 Baccalauréat scientifique; la même année, il vinifie sa première vendange.

1986 Diplôme d'oenologie à l'école d'ingénieurs de Changins.

2008 Il devient propriétaire du domaine de La Tour de Chenaux en Lavaux.



Pour GILLES WANNAZ, la biodynamie est le seul chemin pour être en lien avec la planète.

63



2 Au repos, la terre hiverne.
3 Du renouveau dans la vigne.
4 Le débournement de la vigne au printemps.

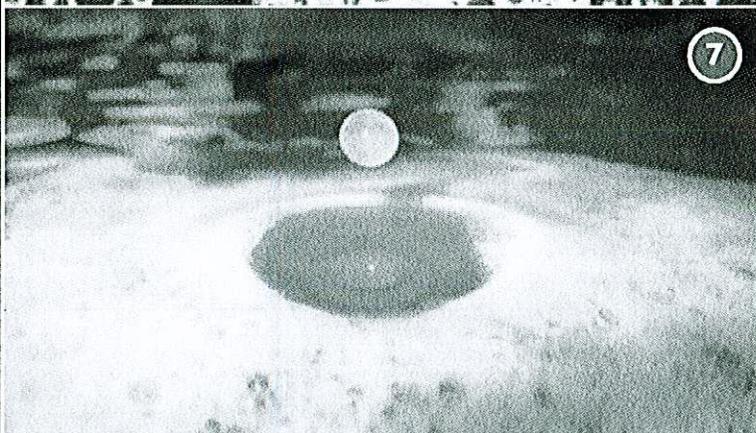
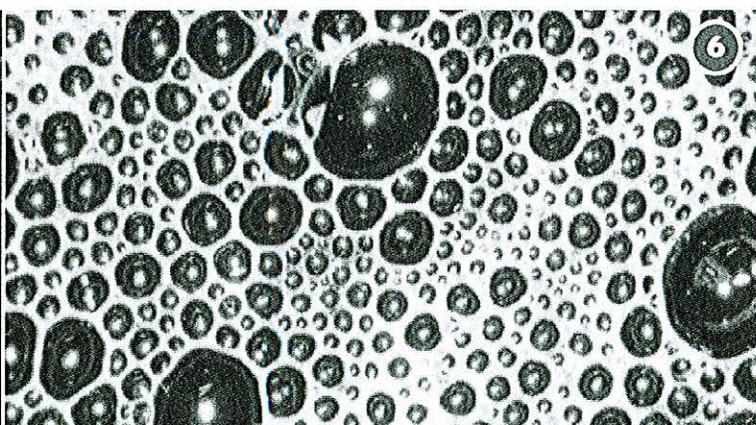
EFFICIENCE 21



Inédit Publications SA
1001 Lausanne
021/ 695 95 95
www.inedit.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 30'000
Parution: 4x/année

N° de thème: 844.3
N° d'abonnement: 844003
Page: 60
Surface: 144'916 mm²



5 La fauche à main d'homme.
6 Le pressurage du chasselas.
7 La fermentation alcoolique.