

## LA LUNE ET LE DOIGT

## Biodynamie et terroir au cœur du Bouchon

Étienne Sandrin et Vincent Couche, tous les deux vigneron en biodynamie dans l'Aube, ont animé une conférence-dégustation à l'Association des champagnes biologiques, le 12 décembre.

YANN TOURBE

**Q**uand j'étais petit, mon père disait : les cailloux, ils remontent... mais non, les cailloux ne remontent pas, c'est la terre qui s'en va. Pour parler de terroir, encore faut-il en avoir un. » Difficile de trouver deux personnalités plus opposées qu'Étienne Sandrin et Vincent Couche. Autant le premier, vigneron à Celles-sur-Ource, est discret et n'a que rarement un mot plus haut que l'autre (même si la phrase plus haut est de lui), autant le second, vigneron à Buxeuil, est connu dans le vignoble pour ses prises de position affirmées et son verbe haut.

## CHAMPAGNE ET BOURGOGNE

Vincent Couche, en plus de ses 15 hectares certifiés en Champagne, dans la Côte des Bar et à Montgueux, s'étend jusqu'en Bourgogne, un véritable terrain de jeu pour le vigneron qui n'aime rien tant que secouer les règles. Les Sandrin, eux, ont

.....  
« Les cailloux ne remontent pas, c'est la terre qui s'en va. Pour parler de terroir, encore faut-il en avoir un. »

toutes leurs vignes autour de Celles-sur-Ource et les tailles des deux domaines n'ont rien à voir... Pourtant, il y a plus de points communs entre les deux qu'on n'en décèle à première vue.

## « LE VIN, C'EST FAIT POUR ÊTRE BU »

Et d'abord parce qu'ils sont tous les deux en biodynamie et que



Vincent Couche (à droite) et Étienne Sandrin : y a-t-il un lien entre la biodynamie et l'expression du terroir dans leurs vins ?

cette approche de leurs terroirs se ressent dans leurs cuvées. « La biodynamie, ce n'est pas la recette qu'on suit pour avoir le meilleur vin du monde, je le fais parce que mon vin, je le bois et il y a des gens qui le boivent », note Étienne Sandrin, sur le ton de l'évidence. « Le vin, c'est fait pour être bu », annonçait-il d'ailleurs quelques minutes plus tôt. À quoi Vincent Couche ajoutait : « Et pour apporter du plaisir ! »

## SORTIR DE LA RECETTE

Devant les deux vignerons, une quinzaine de personnes boivent leurs paroles en attendant de goûter autre chose. Elles sont venues assister à une conférence

.....  
« La biodynamie, ce n'est pas la recette qu'on suit pour avoir le meilleur vin du monde »

sur la relation entre biodynamie et terroir, organisée par l'Association des champagnes biologiques dans le local de la rue de Turenne, à Troyes. Et, pour les deux vignerons qui se passent la parole, une évidence : la biodynamie, chez eux, ça fonctionne. À une question sur les préparations, Étienne Sandrin répond : « Il faut sortir de la recette, si vous

avez un terroir vivant, il est normal que la plante s'en nourrisse et qu'on le retrouve dans le vin. »

## LE CLIMAT FAIT DES VAGUES

Et la chimie ? Parce que, quand même, 2024 a été une année difficile pour les bios champenois... Vincent Couche s'amuse : « La chimie, si vous avez un problème, vous sortez la carte de crédit et vous appuyez sur le bouton rouge... » Aujourd'hui, explique-t-il, tout le monde se plaint de 2024, « mais on a oublié, on a confondu l'agricole et l'agroalimentaire ». La chimie, c'est vrai, a apporté « de la régularité », mais le climat « fait qu'il y a des vagues ».

Avec la biodynamie, expliquent-ils tous les deux, l'idée est de « retrouver un équilibre ». Est-ce que ça fonctionne parce qu'ils ont une approche plus sensible ?

.....  
« La silice du matin, c'est quand vous vous levez et que les oiseaux chantent »

Peut-être. Surtout : c'est du bon sens. « La base, c'est l'observation », affirme Vincent Couche. La Lune, les influences cosmiques (en réalité, il est surtout question de lumière et de chaleur), le calendrier ? « La biodynamie, ce ne sont pas des dates précises », réfute Étienne Sandrin. Et Vincent Couche de compléter : « La silice du matin, c'est quand vous vous levez et que les oiseaux chantent. »

## PRENDRE SOIN

Étienne Sandrin reprend la parole et se demande : quand il a fait « une valériane » dans une vigne après la grêle, était-ce pour l'aider à cicatriser ? « J'ai voulu en prendre soin », résume-t-il. L'observation, donc, mais aussi une certaine idée de sa propre place au sein des vignes, estime Vincent Couche : « L'homme n'est pas au-dessus de la nature, il en fait partie ». ■ Les Rendez-vous du Bouchon bio, dont c'était le premier rendez-vous ce 12 décembre, sont organisés par l'Association des champagnes biologiques dans son local, rue de Turenne, à Troyes. Deux vignerons, un public, une conférence et une dégustation : la recette est éprouvée. Et ce premier rendez-vous en appelle d'autres : l'ACB a prévu d'en organiser un par mois, pour permettre à ceux qui le souhaitent d'en apprendre plus sur la viticulture biologique en Champagne.

## LA BULLE ET SES CHIFFRES

## La Champagne toujours sur un rythme de -10 % en volumes

La glissade continue. La Champagne s'achemine toujours vers une année 2024 à 270 millions de cols, soit sa pire année en volumes depuis 2001 ou 1998. Après un mois d'octobre 2024 à 272,3 millions de cols sur douze mois glissants (chiffres provisoires du Comité champagne, donnés le 12 novembre), l'appellation a expédié 271,2 millions de cols à fin novembre (chiffres provisoires du 12 décembre). C'est 9,9 % de moins que les expéditions sur douze mois glissants à fin novembre 2023 et ça cor-

respond, en réalité, au 10 % de baisse prédits par David Chatillon, le président de l'Union des maisons de Champagne, lors de son discours en marge de l'assemblée générale de l'Association viticole champenoise.

## LES MAISONS PLUS TOUCHÉES

Sans surprise, les maisons sont les plus touchées par ce ralentissement, puisqu'elles terminent le mois de novembre à -11,1 % sur douze mois glissants. Les coopératives, elles, suivent le mouvement général

(-9,7 %, pour une appellation à -9,9). Les vigneron, comme depuis le début de l'année, s'en sortent mieux, avec -5,6 %.

Pourtant, si la glissade continue, elle semble se ralentir. À fin octobre, les 272,3 millions de cols correspondaient à une baisse de 10,4 % des volumes par rapport à la même période, l'année précédente. Les 271,2 millions de fin novembre, même s'ils sont moins nombreux que l'année précédente, ne correspondent qu'à une baisse de 9,9 %. En

d'autres termes, le ralentissement des expéditions constaté en 2024 avait commencé fin 2023.

## EXPORT

Et puis, les maisons ont connu un bon mois de novembre du point de vue de l'export (+5,3 %, avec 16,1 millions de cols sur le mois), alors que les vignerons comme les coopératives ont plus de mal à suivre sur ce terrain (moins de 3 millions de cols pour les deux catégories du vignoble additionnées). Un effet de l'élection

de Donald Trump ? On en saura plus l'année prochaine. On rappellera, pourtant, que lors du même discours au cours duquel il avait prévu une année à -10 % et moins « 500 à 600 millions d'euros » par rapport à 2023, David Chatillon avait jugé que les expéditions de précaution aux États-Unis ne concernaient que « quelques milliers de bouteilles ». C'était peut-être une licence de langage. Ce qui est certain, c'est que les stocks outre-Atlantique sont élevés. ■