

**LA REVUE DU VIN DE France - Septembre 1997 [Plaisir de la cave]
Domaine Leflaive Vers un "biodynamisme"**

Pas question de jeter Newton aux orties ! C'est résolument, mais sans l'ombre du moindre fanatisme qu'Anne-Claude Leflaive a introduit la biodynamie dans son domaine de Puligny-Montrachet. Ici la raison est de rigueur. L'assouvissement de cette passion raisonnable se révèle probant : les vins du domaine Leflaive, particulièrement savoureux, sont convoités dans le monde entier.

Il est des domaines voués aux hommes pendant des générations qui, en se donnant à la première femme de leur histoire, prennent une autre dimension. Fondé en 1905 par Joseph Leflaive, le domaine de Puligny-Montrachet passera des deux hectares d'origine à près de vingt-cinq, avec des acquisitions dans les crus les plus prestigieux de la commune. Géré et administré par les fils de Joseph, Jo et Vincent, puis par Vincent et Olivier, fils de Jo, et enfin par Olivier et Anne-Claude Leflaive, fille de Vincent, le domaine est depuis 1994 sous les seules commandes d'Anne-Claude, en charge des intérêts des quelque trente-trois associés répartis dans les quatre branches familiales issues du fondateur.

Les propriétés familiales anciennes, de Bourgogne ou d'ailleurs, s'apparentent souvent à des sociétés par actions dont la structure n'apparaît aux yeux du public qu'à l'occasion de discordes portées sur la place publique - les récentes tribulations d'Yquem en sont la parfaite illustration.

Anne-Claude, œnologue de Dijon, personnifie désormais le domaine, aidée depuis 1989 par Pierre Morey - ancien vigneron du domaine des Comtes Lafon et maître incontesté en matière de vinification en blanc. A eux deux, ils vont changer complètement la politique viticole de cette exploitation phare de Puligny-Montrachet.

Le domaine Leflaive comprend vingt-deux hectares à Puligny-Montrachet, Chassagne, Meursault et Meursault Blagny. En grands crus : Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet. Les premiers crus ne sont pas en reste, avec les Pucelles, le Clavoillon, les Combertés, les Folatières et un premier cru en Blagny rouge. Et en appellation "Villages", des lieux-dits bien placés comme les Brelances ou les Grands Champs, sous le Clavoillon.

Les vignes sont âgées, vingt ans en moyenne, avec des parcelles en Pucelles ou Bâtard-Montrachet atteignant les quarante ans. Il subsiste un grand nombre de pieds issus de sélections massales. Mais depuis quinze ans, les replantations sont effectuées en diversifiant les clones. On revient actuellement à la sélection massale, encore en pleine phase de choix des pieds exempts de court noué.

La viticulture a pris sous Anne-Claude un virage original. Convaincue, à juste titre, que la viticulture moderne bourguignonne allait droit dans le mur dressé par les traitements et apports chimiques, Anne-Claude Leflaive revint un jour à la biodynamie, méthode qui déchaîne avec la même passion les enthousiasmes et les scepticismes. Pierre Morey avait déjà essayé et condamné sans appel les méthodes sollicitant la chimie. Une réflexion en passant : tout est chimie dans la nature. L'eau (H₂O) est de la chimie, le soufre fleur (S₂) et le sulfate de cuivre (S₀₄Cu) tant prisés des vignerons "bio", ne peuvent pas être plus chimiques ! On peut seulement établir une différence entre molécules naturelles (qui ne sont pas toutes inoffensives) et molécules de synthèse (qui ne sont pas toutes haïssables).

D'un commun accord, Anne-Claude et Pierre décident de conduire leur vignoble en comparaison, début d'une démarche sérieuse et sans a priori. Quinze hectares, répartis sur chaque cru, seront cultivés en méthode biologique, sept hectares en biodynamie.

SUIVRE LA LUNE ET LES ASTRES

Pas un kilo d'engrais depuis six ans, compost "maison" (fumier de vache et de mouton, sarments broyés et paille, le tout dynamisé) sur l'ensemble du domaine - ce qui peut biaiser les résultats. Les parcelles cultivées en biologie sont traitées par des produits "bio" certifiés, les parcelles en biodynamie par les préparations idoines, silice, orties, cendres d'insectes et autres traitements homéopathiques appliqués selon un calendrier lunaire et astral dont il ne faut s'écarter sous aucun prétexte, sous peine de nullité. Autre différence, la taille est plus tardive sur les parcelles en biodynamie. Ces parcelles comptent quinze rangs de vigne, ce qui peut paraître faible pour éviter les effets de bordure. En dehors de ces différences, l'ensemble est conduit avec travail du sol, taille en guyot simple en laissant huit bourgeons par pied, ébourgeonnages sévères, rognages moins nombreux depuis que la vigne a perdu de la vigueur, effeuillage avant vendange au niveau des grappes pour aérer et combattre le botrytis.

Cette méthode est tout à fait honnête et va dans le bon sens, celui de comparaison. Lorsque l'on veut mettre un nouveau traitement en médecine, avant de pouvoir fouiller les mécanismes scientifiques qui pourraient expliquer son effet, on procède à une étude clinique sur un nombre de cas imposé par la statistique. Un groupe d'individus choisis au hasard reçoit le traitement en question, un autre groupe un placebo inoffensif. L'analyse des résultats peut permettre de conclure si le traitement est efficace ou non, avec une fourchette d'incertitude d'autant plus resserrée que le nombre d'individus est élevé et que le nombre de facteurs variables est faible. On passe ainsi d'une simple observation humaine, toujours sujette à subjectivité, à une démonstration statistique, même si l'on occulte l'explication des mécanismes.

Pour en revenir à la biodynamie, sa démonstration scientifique peut sembler hasardeuse, sauf si l'on jette Newton aux orties. En revanche, si un jour, en établissant un protocole strict, en ne travaillant que sur une seule variable à la fois, le tout contrôlé par un organisme indépendant, on démontre que sur cinq cents parcelles biodynamisées les résultats (analytiques et gustatifs) sont différents et si possible meilleurs que sur les cinq cents parcelles voisines conduites en viticulture traditionnelle avec des rendements égaux, ceci permettrait de convaincre tout un chacun de l'efficacité de cette méthode, qui heurte nombre de raisonnements d'universitaires.

Au domaine Leflaive, personne n'est pétri de certitudes et on est ouvert à la découverte. A moins qu'il ne s'agisse du bon sens paysan, qui déconseille de mettre tous ses œufs dans le même panier ! Biodynamie ou pas, les raisins sont cueillis manuellement après attente de la maturité maximale. Les vignes sont proches du chai, donc le temps de transport du raisin court. Les baies seront pressées directement à l'aide de presseoirs pneumatiques. Les moûts subiront un débourbage léger, d'une nuit. Toutes les fermentations s'effectuent en barrique, pour partie neuves et pour partie âgées en fonction des crus, avec des levures naturelles - on n'est pas bio à moitié. Les vinifications visent le long terme et non les arômes variétaux, et se terminent parfois en janvier, suivies de dégradations malolactiques complètes.

L'élevage est des plus traditionnels, avec bâtonnage des lies, trois fois par semaine, jusqu'à la fin des fermentations malolactiques. Le vin est séparé de ses lies au printemps - en juillet pour

le 1995 - et remis en barrique pour un an. Il passera ensuite six mois en cuve, où il sera collé, et enfin mis en bouteille après une légère filtration.

La clientèle se bouscule pour acheter ces vins d'une pureté exemplaire et d'une folle élégance, avec ce haut et rare degré d'expression qui respecte les différents styles des terroirs, concentrés et d'une longévité exceptionnelle. Il n'y en a hélas pas pour tout le monde, 70% des bouteilles filant à l'exportation pour régaler quelques nababs texans ou japonais qui ignorent jusqu'à l'existence de la biodynamie ou qui la prennent pour une nouvelle méthode de culture physique. Le petit reste s'arrache en France chez les cavistes de luxe, les grands restaurants et une clientèle particulière qui sait montrer patte blanche et est prête à tout pour obtenir quelques bouteilles consignées par Anne-Claude et Pierre Morey.

Pierre Casamayor