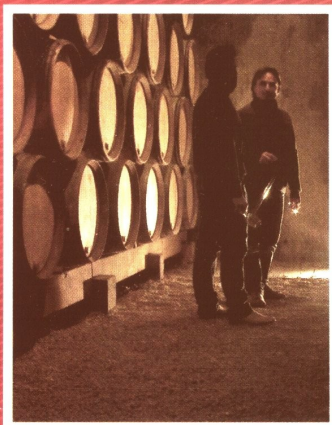


ECO

DES PAYS DE SAVOIE
Hebdomadaire économique



2,00 € - N°41/1166 DU 14 AU 20 OCT. 2011 - ÉDITION 74



ECO
& VOUS

► ŒNOLOGIE

Guillaume Bodin
donne *"La clef des terroirs"*

+ MUSIQUE

Nouvelle partition pour
l'Orchestre des Pays de Savoie.

Albertville 1992, Annecy 2018

L'héritage des candidatures olympiques



► DOSSIER

Progiciels
La force du collectif

► BANQUE

Les collectivités attendent
l'après Dexia

► POLLUTION

Les mâchefers d'Aviernoz
seront couverts

2,00 € - 141^e année





“Faire du vin,
c’est magique !”



GUILLAUME BODIN

plante sa caméra dans la vigne

Jour gris sur les vignes du Mâconnais. Une fine brume s'échappe des coteaux. La rosée perle sur les grains de raisins. La terre respire, transpire dans un calme absolu. Sa caméra à l'épaule, Guillaume Bodin est là pour saisir cet instantané de vie. Un petit matin comme un autre, transcendé par son regard amoureux. Car le Rochois de 25 ans cultive une passion : celle de la vigne et du vin. Une passion qu'il a mise en images dans un film documentaire, *La Clef des terroirs*, où il tente de démystifier

«Pour améliorer les vins, il faut de la vie dans les sols. Et pour qu'il y ait de la vie dans les sols, on vient vite à la culture bio puis à la biodynamie qui utilise encore moins de produits.»

la culture en biodynamie, celle qu'il veut un jour mettre en pratique sur ses propres ceps.

Œnologue de formation, le jeune homme n'est pas tombé de la dernière pluie. S'il n'est certes pas né sur un tonneau avec un père artisan d'art, il a toutefois découvert ce domaine suffisamment tôt pour avoir le temps d'en explorer toutes les subtilités. «Quand j'avais onze ans, se souvient-il, un ami de mon père m'a proposé de venir chez lui, à Nuits-Saint-Georges, durant le mois de juillet.» Le vigneron

lui transmet tellement bien le virus que Guillaume y retourne chaque année. La greffe a bel et bien pris : le petit citadin s'engage dans un BEP vigne et vin, poursuit par un Bac pro puis par un BTS viticulture-œnologie. Mais ses professeurs, qui prônent l'agriculture conventionnelle, finissent par le détourner des études, à leur insu. «Ma formation ne correspondait pas à ce que j'en attendais, notamment concernant le bio et la biodynamie. Les profs n'y croyaient pas du tout, voire étaient

ZOOM



UN PROJET DE FILM dans le sac à dos

Lorsqu'il n'est pas dans les vignes, Guillaume Bodin arpente les montagnes. Initiateur au club alpin français de

La Roche en ski de randonnée, escalade et alpinisme, il aime à faire partager cette autre passion qui l'a déjà mené sur

de nombreux sommets de la planète à plus de 6 000 mètres d'altitude. Fort de sa première expérience – réussie – de réalisateur, il envisage désormais de faire un film sur l'alpinisme et sur les raisons qui poussent ces hommes et ces femmes à prendre (toujours plus) des risques.

Son sac sur le dos, le montagnard prend alors le maquis, d'abord en Bourgogne chez les frères Bret qui exploitent un petit domaine en Pouilly-Vinzelles. Puis il s'envole pour la Nouvelle-Zélande, à la recherche des "wine makers". Il y découvre un véritable laboratoire à ciel ouvert. Des hectares de jeunes vignes. Des parcelles entières couvertes d'essais. *«La vigne a fait son apparition dans ce pays à partir des années 1980, après la prohibition. Du coup, les vignerons sont en pleine recherche, ils essaient des cépages pour les adapter au mieux à leur terroir. Quand ils auront harmonisé ces deux données essentielles, ils feront des vins splendides.»*

Guillaume Bodin n'a pas atterri là tout à fait par hasard. Il sait qu'en Nouvelle-Zélande, on parle beaucoup de biodynamie. Au pied des ceps, c'est même le principal sujet de discussion. *«J'ai travaillé dans*

plein de domaines différents et partout, on échangeait sur le thème, on partageait ses connaissances. Quand je suis rentré en France, après neuf mois là-bas, je me suis dit qu'il faudrait qu'on se réveille !»

C'est pour mieux faire connaître cette méthode et en dépoussiérer l'image qu'il se lance, quasiment dès son retour, dans un nouveau défi : la réalisation d'un film autour du vin et de la biodynamie. De mars à septembre 2010, il accumule les heures de tournage dans les vignes où il travaille : chez les frères Bret, en Bourgogne, dans les pays de Loire, dans le Languedoc... Les portes des plus grands domaines s'ouvrent à sa caméra d'œnologue-réalisateur. Les langues des plus discrets des vigneronns se délient. Aubert de Villaine, propriétaire du très sélect domaine de Romanée-Conti, se dévoile devant la caméra en vantant les bienfaits de ce mode de culture sur son terroir. Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret font plus encore : ils permettent à leur employé et ami de fixer sur la pellicule

leurs secrets de cuisine, de percer le mystère de la biodynamie qui prétend redonner au sol toutes ses qualités. Préparation des tisanes de prêle, d'ortie, de camomille... sont filmées non sans humour. Il s'agit bien de démystifier une méthode que d'aucuns qualifient d'ésotérique. L'exercice se complique avec la bouse de corne. Comment faire comprendre que cette recette, qui consiste à remplir des cornes de bouse de vache puis à les enterrer pendant six mois dans des lieux spécifiques, est un concentré d'énergie ? Élixir de la terre pour les uns, poudre de perlimpinpin pour les autres, la bouse de corne concentre en tout cas à elle seule une grande partie du débat. Guillaume Bodin ne prétend pas le clore, mais invite tout simplement, à travers des images d'une grande beauté, à s'ouvrir à des techniques plus respectueuses de l'environnement et de la santé humaine. Un film à consommer sans modération.

Sylvie Bollard

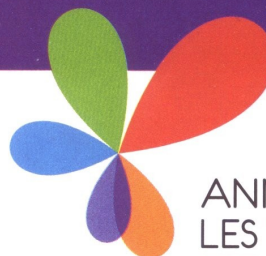
Les prochaines projections de *La clef des terroirs* auront lieu : mercredi 26 octobre au cinéma Victoria d'Aix-les-Bains et vendredi 28 octobre au cinéma le Savoie à Saint-Michel-de-Maurienne.



de séjours sur mesure à partager
en famille, en couple, entre amis...



Insolite, extrême, romantique, artistique, dans les airs ou sur l'eau, choisissez l'escapade qui vous ressemble.



ANNEMASSE
LES VOIRONS
TOURISME

Place de la Gare - 74100 Annemasse
Courriel : ot@annemasse-lesvoirons.com
Tél.+33 (0) 450 950 710

annemasse-lesvoirons.com