

# Le Crêt de Bine

Texte  
Vanessa  
Cornier

Photos  
Yanis  
Ourabah

**Beaujolais biodynamique d'exception**

—  
Perché dans l'Ouest lyonnais, dans la commune rhôdaniennne de Sarcey, le domaine du Crêt de Bine se transmet de pères en fille. Depuis près d'un an, Florence Subrin Dodille a pris la relève de ses parents, perpétuant la tradition familiale : redonner ses lettres de noblesse à ce cru sous-estimé.



**L'**histoire du Crêt de Bine et de ses 8 hectares de vignes a débuté il y a quatre générations. Après une carrière de vingt ans dans la direction des grands comptes, secteur de l'agro-alimentaire, Florence a pris les rênes de l'exploit-

→ **La biodynamie, homéopathie de la culture bio**

Un vin de qualité, droit (sans goût déviant), de terroir, sans sulfites. Telle est la promesse de la famille Subrin. Ce vin d'exception, ils le doivent à leur mode de culture si particulier. Et pour cause, à l'au-

moindre, parfois inférieur à 20 %, en comparaison à d'autres modes de vinification, mais a pour particularité de produire un cru bien supérieur aux beaujolais habituels. « De nombreux beaujolais sont devenus des vins technologiques avec des vignes chauffées par la main de l'homme. Au



**UN BEAUJOLAIS HAUT EN COULEUR**

Au Crêt de Bine, le beaujolais se décline à l'infini :

**Rouge** : ses cuvées sont issues de fermentations longues à basse température où le gamay exprime toute la typicité de son terroir granitique durant cinq années au moins.

**Blanc** : issu du cépage bourguignon chardonnay, le beaujolais blanc, délicat, reste l'exception : la « perle blanche ». Il couvre moins de 1 % des coteaux beaujolais.

**Autres** : rosé et pétillant.



tation, décidée à changer de vie. « Mes parents n'ont jamais exercé de pression sur moi ou mes sœurs afin que l'on reprenne le flambeau, confie Florence. À l'âge où il était temps pour eux de prendre leur retraite, ils ont, un pincement au cœur, cherché un repreneur. Malheureusement, ça n'a pas abouti. Au même moment, j'étais arrivée au bout d'un cycle, professionnellement parlant. À 40 ans, j'imaginai ma vie autrement... Avec, dans mes bagages, une enfance passée dans les vignes qui m'ont toujours fascinée, succéder au domaine est devenu une évidence ! »

tomne 2008, lorsque Marie-Thérèse et François Subrin prennent la succession du domaine, le Crêt de Bine prend une tournure radicale : le passage en culture bio et en biodynamie, plus communément appelée « homéopathie de la culture bio ». « La culture en biodynamie va bien au-delà du bio, développe Florence. Si la régénération de la terre est la base de ce dernier, la biodynamie permet d'aller plus vite et plus loin grâce à des impulsions que nous apportons au sol et aux vignes. » Peu pratiquée dans le Beaujolais (par 4 % des vignerons), la culture en biodynamie assure un rendement

Crêt de Bine, nous proposons du vin de terroir en bouteille à base de raisin au jus de caractère. » Le qualificatif homéopathique, la biodynamie le doit à ses traitements à base de plantes. La valériane est utilisée pour apaiser les cèpes, l'argile agit comme un pansement en cas de grêle, le purin d'ortie soigne les maladies.

→ **J'ai demandé à la lune...**

Dans cette logique du respect de la nature, la culture en biodynamie tient compte des influences cosmiques. « Nous travaillons selon le calendrier lunaire, explique Flo-

**“La biodynamie permet d’aller plus  
loin grâce à des impulsions que nous  
apportons au sol et aux vignes.”**





rence, ce qui demande une exigence bien supérieure au bio. La lune, élément principal, envoie des signaux aux plantes. Dans cette logique, nous pulvérisons la bouse de corne deux fois par an à la tombée de la nuit, lorsque la lumière et les énergies sont descendantes. » Diluée dans de l'eau de pluie pour dynamiser les plantes, cette préparation est obtenue par fermentation dans le sol, en période hivernale, de bouse de vache de bonne qualité introduite dans des cornes de vache. Autre préparation, autre influence cosmique : la silice de corne, à base de feuillages. Essentielle pour la biodynamie afin de renforcer les effets de la lumière solaire, elle est pulvérisée au lever du jour.

#### → Tant qu'il y a la santé !

Au Crêt de Bine, on ne s'arrête pas à l'âge. La cadette de 8 ans côtoie en bonne harmonie la doyenne de 60 ans. « Nos vignes ont une histoire, raconte Florence. Celle-ci a 40 ans, elle a été plantée lorsque mon père était à l'armée. Leur durée de vie dépend de la manière de s'en occuper. » Et au domaine, on les chouchoute car on y tient comme à la prune de ses yeux. Plantées sur un sol en granit, les vignes sont chaussées de racines qui plongent jusqu'au sol mère. « Plus une vigne est vieille, plus son enracinement est profond et son goût prononcé. Une vigne jeune est la base d'un beaujolais nouveau. » Chaque jour, Florence et son collègue Nicolas passent un tiers de leur temps à griffer la terre et la désherber... à la main ! Des soins minutieux qui ont porté leurs fruits cette année. « Notre production est faible en raison de la grêle qui a traversé l'année 2017. La biodynamie a permis aux vignes de se remettre bien plus rapidement de cet épisode hivernal, contrairement à nos collègues vignerons à l'agriculture "chimique", confie Florence. Une vigne n'est pas qu'une plante, c'est avant tout un organisme vivant, diversifié et autonome. Une fois que vous avez accepté cette humanisation, vous avez tout compris. »

[www.vin-bio-cret-de-bine.fr](http://www.vin-bio-cret-de-bine.fr)

#### **!** NOS CUVÉES ROUGES COUPS DE CŒUR

##### **Terroir du Martin (2016)**

Traditionnelle, cette cuvée rouge à la fois fruitée et minérale (épicée) est idéale de l'apéritif au dessert.

##### **François (2015)**

Du nom du père de Florence, ce vin médaillé d'or est issu d'une des plus vieilles parcelles du domaine. À la fois élégant et structuré, il s'accorde parfaitement à un repas de fête.

##### **Bio addict (2016)**

Gourmande, la cuvée Bio addict exprime pleinement ses notes fruitées en bouche. Issue de vignes très enracinées (plus de 40 ans), elle a bénéficié d'une fermentation longue à basse température qui lui confère sa rondeur et accompagne avec élégance les mets raffinés.

##### **Antonin (2014)**

Cette cuvée spéciale tient son nom du grand-père de Florence. Issue de vieilles vignes de 50 ans, elle est obtenue après une macération longue (12 jours) à basse température. Ce vin naturel de caractère rappelle les sous-bois. Équilibré et généreux, il accompagnera des plats d'automne.