

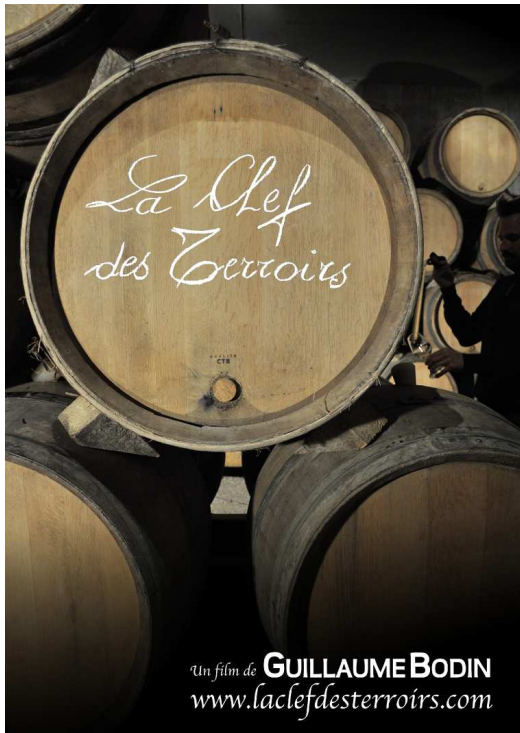


L'EMBOBINÉ présente dans le cadre de **DOCUS EN BOBINES** **LA CLEF DES TERROIRS** de Guillaume Bodin

France - 1h30 - Sortie nationale : 16 mars 2011.

Avant-première

Avec Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret, Thibault Liger, Sylvain Loichet, Nicolas et David Rossignol Trapet, Aubert de Vilaine, Thierry Germain, Olivier Jullien, Jean-Baptiste Granier, Frédéric Servais, ...



Nous vivons dans un monde matérialiste où rien ne peut être expliqué sans être démontré scientifiquement, ce savoir humain qui se plante royalement sur des questions essentielles de notre survie sur terre. Comment peut-on encore croire que l'homme moderne a tout inventé ?

Au début du XX^{ème} siècle, un philosophe, Rudolf Steiner, a émis des idées sur l'avenir de l'agriculture. Pour lui, le système en place était voué à l'échec. L'agriculture doit être réfléchi au sein d'organismes agricoles complexes avec la présence d'animaux, de cultures diverses en totale harmonie avec la nature. Il a appelé cette méthode [l'agriculture biodynamique](#).

Lorsque les élèves de Steiner lui demandaient pourquoi personne ne mettait en place ses préceptes, il se contentait de répondre : « Si on veut asservir un peuple, il faut lui donner mal à boire et mal à manger, c'est comme ça qu'on le domine car on perd le sacré qu'il y a dans la nourriture ». Une notion bien difficile à comprendre à l'heure du fast-food et de la bouffe insipide.

Une histoire politique au nom du profit qui ne peut être la seule faute des agriculteurs. C'est un système d'accompagnement, de formation qui a créé des générations d'agriculteurs chimistes, de super-tractoristes qui ne savent même pas à quoi ressemble le sol. Nous ne sommes plus en face de « paysans » au sens noble, d'amoureux de leur campagne, de la nature, du sauvage...

Plus personne n'est capable d'expliquer le vrai rôle de la vache, ce bovin domestiqué par les Égyptiens pour ramener de l'équilibre dans le terroir sur lequel elle vit. Pourquoi la nature a gardé au fil des siècles cet animal ayant l'un des tubes digestifs les plus développés de toutes les espèces confondues alors que c'est également l'un des moins performants ?

Tout une série de questions qui mène naturellement à adhérer à la vision de Steiner, ce visionnaire en son temps, considéré comme fou (ou dangereux) par les uns, adoré par les autres.

Le monde du vin a rapidement compris l'enjeu de cette agriculture, la perte de la notion de terroir s'est fait ressentir plus tôt que dans les autres productions. Les vignerons sont des personnes très pointilleuses pour l'élaboration de leurs vins, dans les vignes comme à la cave, un métier où chaque détail a son importance. La biodynamie s'est énormément développée grâce à la précision de ces personnages charismatiques, intelligents qui vous scotchent littéralement lorsqu'ils transmettent leur savoir.

Ce documentaire, *La Clef des Terroirs*, tente d'expliquer [la biodynamie](#) au travers du monde du vin.

9ème

www.laclefdesterroirs.com

Week-end documentaire

Guillaume BODIN, réalisateur

Formation:

BTS Viticulture-Oenologie (Bel-Air, Belleville-sur-Saône)
Bac Pro Viticulture-Oenologie (Mâcon-Davayé)
BEPA Viticulture-Oenologie (Mâcon-Davayé)

Stages & Expériences:

Vins Duvernay (Annemasse)
Bret Brothers (Vinzelles)
Domaine Belluard (Ayze)
Domaine Patrick Hudelot (Villars-Fontaine)
Felton Road (Central Otago, Nouvelle-Zélande)
Isabel Estate (Marlborough, Nouvelle-Zélande)
Dry River (Martinborough, Nouvelle-Zélande)
Muddy Water (Waipara, Nouvelle-Zélande)
Domaine Tripoz (Loché)
Domaine Boisson (Cairanne)
Domaine du Granit Doré (Juliénas)

Parcours:

Guillaume Bodin est né en Haute-Savoie durant le mois de décembre 1986, il découvre le monde du vin chez Patrick Hudelot à l'âge de 11 ans. C'est à partir du Bac Pro Viticulture-Oenologie que son intérêt pour la bio s'est développé. Au cours de son BTS Viticulture-Oenologie il choisit de faire son apprentissage sur une exploitation en biodynamie : Céline et Laurent Tripoz. S'enchainent les vendanges 2007 chez les Bret Brothers puis un voyage de 9 mois en Nouvelle-Zélande. À son retour en France en Août 2008, il enchaine une période de vinification chez Patrick Hudelot. Toujours prêt à découvrir de nouvelles choses, il travaille pour les fêtes de fin d'année 2008 aux Vins Duvernay à Annemasse (grossiste, caviste en Haute-Savoie). Après une saison de taille au Domaine Belluard en Haute-Savoie, il retourne chez les Bret Brothers.

C'est à partir du printemps 2009, pendant son travail au Domaine de la Soufrandière (Bret Brothers), qu'émerge l'idée d'allier son métier et l'une de ses passions : la photo et la vidéo.

Finalement Guillaume Bodin n'est pas issu du monde de l'image mais réussi grâce à son parcours atypique à réaliser un documentaire de terrain. Sa passion pour la vidéo et la photo lui a permis d'obtenir une qualité d'image léchée pour un documentaire de ce genre.

Intervenants dans le film

Les vigneron :

- **Jean-Guillaume & Jean-Philippe Bret**, Domaine la Soufrandière, Bret Brothers, Saône et Loire
- **Thibault Liger Bel-Air**, Nuits-Saint-Georges, Côte d'Or
- **Sylvain Loichet**, Choresy-les-Beaunes, Côte d'Or
- **Nicolas et David Rossignol Trapet**, Gevrey Chambertin, Côte d'Or
- **Aubert de Vilaine**, Domaine de la Romanée Conti, Vosne-Romanée, Côte d'Or
- **Thierry Germain**, Domaine des Roches Neuves, Saumur, Maine-et-Loire
- **Olivier Jullien**, Mas Jullien, Jonquières, Hérault
- **Jean-Baptiste Granier**, Mas Jullien, SARL Les vignes oubliées, Jonquières, Hérault
- **Frédéric Servais**, Domaine des Poncetys, Davayé, Saône et Loire

Les cavistes, importateurs :

- **Jasper Morris MW**, Berry Bros and Rudd, London, England
- **Renald Duvernay**, caviste à Annemasse, Haute-Savoie

Les conseillers en biodynamie et agronome :

- **Pierre Masson**, conseiller en biodynamie, biodynamie-service, Saône et Loire
- **Dominique Massenot**, agronome et conseiller en biodynamie, amisol, Loire

