

"Pour nous, la biodynamie consiste à aller plus loin que la bio" : au Salon Millésime Bio, Florian et Paola du Domaine Flo Busch s'expliquent

ABONNÉS 



Florian et Paola, à la tête du Domaine Flo Busch, présentent leurs vins au salon Millésime Bio, qui se clôture mercredi 28 janvier. / MIDI LIBRE - FLORENCE GUILHEM

   

Viticulture, Agriculture biologique, Montpellier

Publié le 28/01/2026 à 07:31

FLORENCE GUILHEM

[Écouter cet article](#) 



00:00 / 04:22

Powered by majelan X

Au Domaine Flo Busch, à Jonquières, Florian et Paola ont choisi d'être en biodynamie. Rencontre avec ce jeune couple lors du Salon Millésime Bio, qui a ouvert ses portes au Parc des expositions de Montpellier, lundi 26 janvier.

Aller au-delà du label AB s'est imposé naturellement à Florian Busch et Paola Ponsich lorsqu'ils s'installent en 2018 à Jonquières, en piémont du plateau du Larzac, pour se lancer dans l'aventure viticole. Issu d'une famille de vignerons de la Moselle allemande, reconnue comme pionnière du vin biologique, Florian est un convaincu de tout ce qui a trait à l'agriculture biologique. Paola, qui commence sa carrière dans le commerce international de produits de santé bio, avant de se reconvertis dans les plantes à parfum, aromatiques et médicinales, accorde, elle aussi, une place centrale à l'agriculture biologique.

Sur les 0,35 ha de départ, l'herboriste et le vigneron conjuguent leurs compétences pour cultiver leur vignoble, aujourd'hui étendu à 8 hectares, conduit en biodynamie, et planté de sept cépages (rolle, grenache blanc, carignan blanc, syrah, grenache, mourvèdre et carignan). "Que ce soit sur le domaine familial ou dans tous ceux où j'ai travaillé en France et à l'étranger, tous étaient en biodynamie. Il était donc évident pour moi et Paola de l'appliquer chez nous. Pour nous, la biodynamie consiste à aller encore plus loin que le bio afin de favoriser la vie du sol et la biodiversité. Tout commence par l'attention portée au sol. Et, avec un sol bien vivant, la vigne le sera tout autant et le vin produit n'en sera que meilleur", déroule Florian Busch lundi 26 janvier, au premier jour du Salon Millésime Bio, au Parc des expositions de Montpellier. Après la conversion de leur vignoble en AB, le couple franchit une nouvelle étape et obtient en 2023 la certification Demeter, le label en biodynamie.

Vin biologique et vin Demeter : quelles différences ?

Ce qui les distingue n'est pas juste un logo sur l'étiquette. Le label AB (agriculture biologique) garantit que les raisins sont cultivés sans pesticides, sans herbicides, ni engrains chimiques de synthèse. Les OGM sont aussi bannis. Côté, cave, les intrants sont limités, mais autorisés tels que les levures industrielles, les sulfites mais dans certaines limites.

Demeter, soit le label des vins en biodynamie, c'est le cran au-dessus, et donc avec des exigences plus fortes. Tout est bio évidemment, avec l'application des principes de la biodynamie à la vigne : préparations à base de plantes, minéraux, bouse compostée, restrictions supplémentaires sur les doses de cuivre..., et un travail en lien avec les cycles lunaires et cosmiques.

À la cave, l'usage des intrants doit se faire *a minima*, seule l'utilisation de levures indigènes est autorisée, et les sulfites sont encore plus limités que dans les vins bio. Les quelques interventions (fermentation alcoolique, chaptalisation, soufre, collage, filtration, acidification...) tolérées pour l'élaboration d'un vin Demeter sont limitées à cinq au cours de la vinification et mise en bouteille.

La biodynamie de la vigne à la cave

Enherbement spontané des vignes sur une grande partie de l'année, apport de matière organique, comme le fumier de vache composté, intégration d'auxiliaires pour lutter contre les maladies de la vigne, travail du sol limité, utilisation de préparations biodynamiques (bouse de corne, silice de corne) et de plantes telles que la prêle, pulvérisées sur le sol et la vigne : tout concourt à stimuler la vie du sol et de la plante. "Cela permet d'avoir des sols vivants, et donc des vignes plus équilibrées. Comme les vignes se montrent plus résistantes, elles produisent des raisins plus sains, sans recourir aux intrants ou additifs lors de la vinification. Au final, les raisins gagnent en expression", explique Paola Ponsich.

Des vins plus vivants

Si les effets sur la vigne sont facilement observables, ceux de la biodynamie sur les vins restent plus difficiles à mesurer. Une fois cette précaution posée, "j'ai le sentiment que la biodynamie apporte davantage d'énergie, de fraîcheur et de complexité aux vins. Elle permet aussi de meilleurs équilibres, notamment dans des contextes climatiques difficiles", souligne Florian Busch. Pour en avoir le cœur net, il faut goûter.

Domaine Flo Busch, 210 route de Saint-André, à Jonquières.