





Il en va des vins comme de la vie...

Au gré de nombreuses discussions et de mûres réflexions concernant l'élaboration du vin, j'ai pris conscience des difficultés d'épanouissement de l'Homme dans une société toujours plus standardisée. La vie tend à ne plus être spontanée, différente, « extraordinaire ».

Il en va des vins comme de la vie, la négation des terroirs qui s'opère à travers la mondialisation leur enlève toute typicité. Depuis plusieurs années, des amis essayaient de me faire comprendre la logique d'un nouveaux courant de pensée, d'une nouvelle philosophie de la vie.

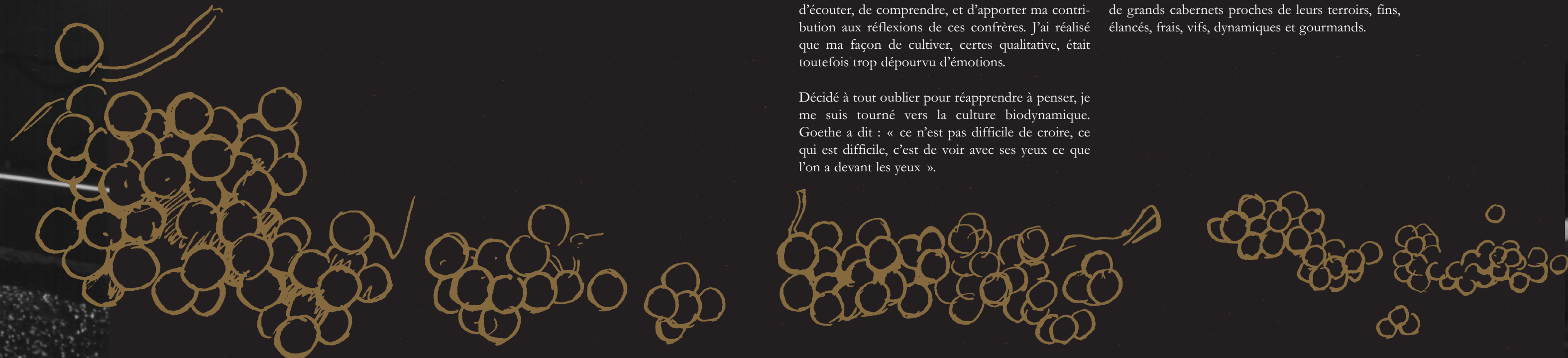
Formaté à une toute autre pensée, j'ai pris le temps d'écouter, de comprendre, et d'apporter ma contribution aux réflexions de ces confrères. J'ai réalisé que ma façon de cultiver, certes qualitative, était toutefois trop dépourvu d'émotions.

Décidé à tout oublier pour réapprendre à penser, je me suis tourné vers la culture biodynamique. Goethe a dit : « ce n'est pas difficile de croire, ce qui est difficile, c'est de voir avec ses yeux ce que l'on a devant les yeux ».

Nous avions une vision erronée de la plante. Nous ne voulions pas prendre de risque ; mais est-il vraiment possible de réaliser de grandes choses sans prendre de risque ? Nous devons nous transcender, agir avec passion pour que nos vins puissent respirer et faire vibrer les gens qui les dégustent.

Peut-être faut-il réapprendre à déguster ? Il est de plus en plus difficile d'apprécier un vin « à grande expression » tant nous sommes habitués à goûter les vins techniques, ronds, gras et sucrés que le monde nous a dicté.

Je suis maintenant conscient que seule notre nouvelle philosophie peut nous amener à la réalisation de grands cabernets proches de leurs terroirs, fins, élancés, frais, vifs, dynamiques et gourmands.



L'imperfection est la perfection.

Cette approche de la vigne ne peut être viable que si nous formons une équipe soudée car nous devons réapprendre à cultiver et à observer, rester humble devant chaque parcelle de vigne dont chacune est unique. L'équilibre parfait de chacune d'entre-elles sera la conséquence d'une culture personnalisée et appropriée, loin de la systématisation de traitements globaux.

Il faut observer la vigne au jour le jour, anticiper ces problèmes, re-dynamiser le sous-sol, revitaliser la plante afin qu'elle puisse revenir à son origine, simple liane.





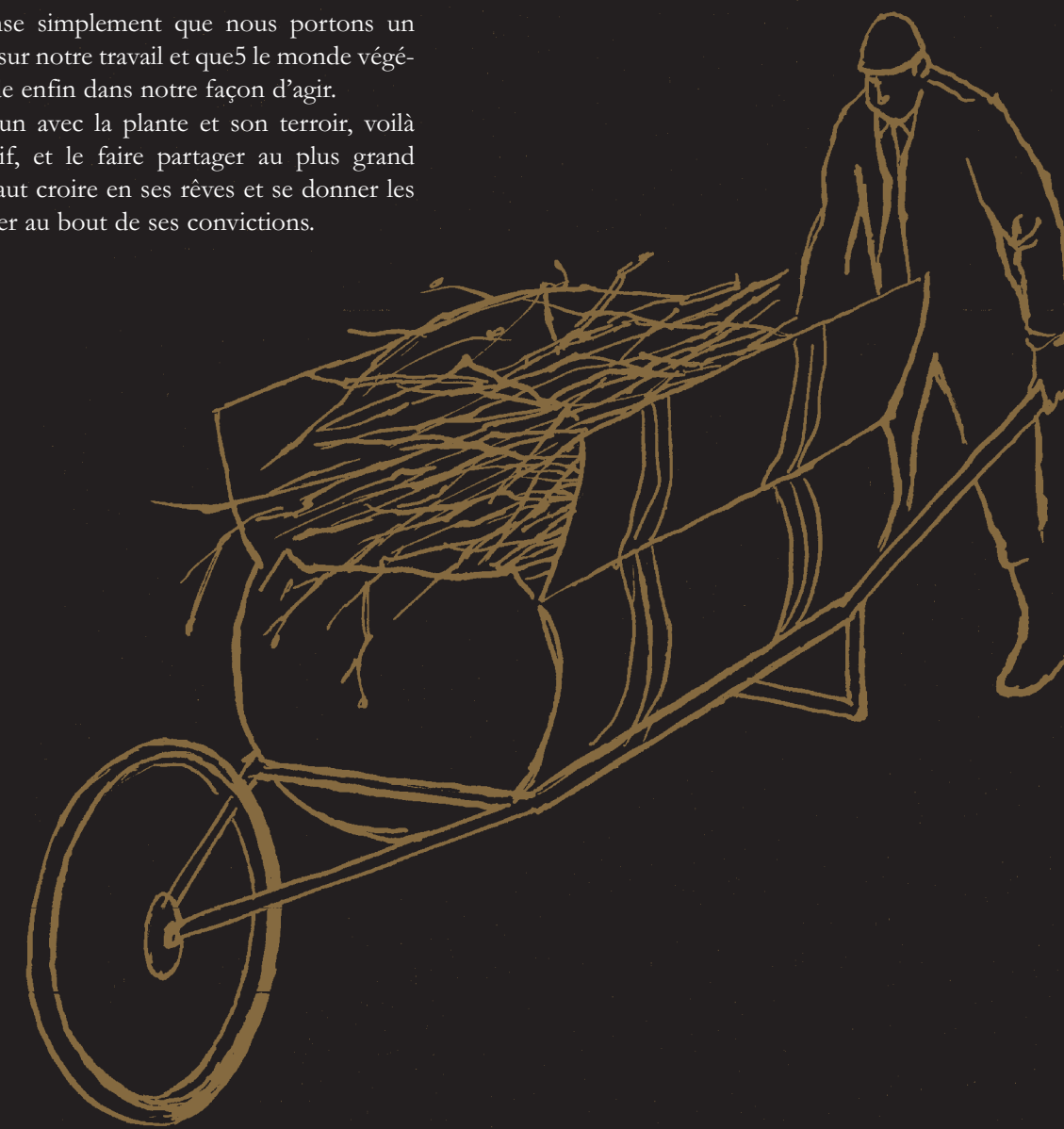
Nous devons être spectateurs avant d'être acteurs.

Peut-on imaginer un dialogue entre l'espèce végétale et l'espèce animale ? Comment décrire ce que nous ressentons au milieu de nos ceps de vignes ? C'est ce que j'essaie aujourd'hui d'exprimer à ma clientèle.

On ne peut affirmer que le fait d'être passé en biodynamie nous a ouvert les yeux sur un monde nou-

veau. Je pense simplement que nous portons un autre regard sur notre travail et que le monde végétal nous guide enfin dans notre façon d'agir.

Ne faire qu'un avec la plante et son terroir, voilà notre objectif, et le faire partager au plus grand nombre. Il faut croire en ses rêves et se donner les moyens d'aller au bout de ses convictions.



Jusqu'à ce jour, la terre a avalé trop de substances dangereuses. Elle s'appauvrit, perd toute son identité. Nos terroirs, vieux de plusieurs millénaires, sont en train de perdre vie. Si rien ne se fait, nos enfants ne pourront plus déguster la quintessence de nos vignobles. Il nous fallait donc prendre ce virage pour leur laisser une chance de continuer notre travail.

Le plus important c'est la compréhension de cette culture car elle est personnelle et doit venir de l'intérieur. Elle ne peut être enseignée mais seulement transmise, et c'est là toute sa magie.

C'est la plante et non la chimie qui fait le vin.

**Seul un breuvage naturel
nous rapprochera
de ce que nous recherchons tous,
la convivialité dans la dégustation.**



PHOTO BOUTEILLES



Dégustation au Saint-James à Bouliac avec Michel Portos





Wines and life follow the same track

I have realised, through many conversations and a lot of deep thinking about the elaboration of wine, how difficult it is for Men to reach fulfilment in our increasingly standardised society. Life is no longer as spontaneous, different and out of norm as it used to be.

Wines and life follow the same track: soils are negated and deprived of their specificities because of globalisation. For years, some friends tried to make me understand the logic underlying a new way of thinking, a new philosophy of life.

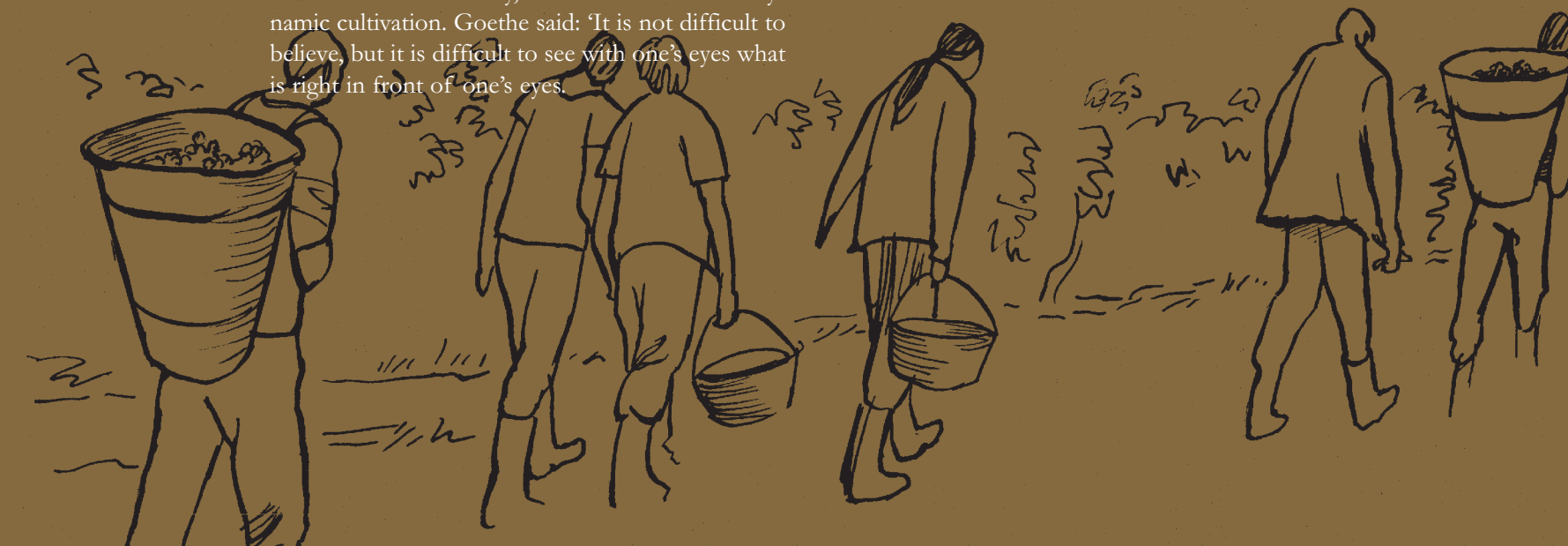
Although I was conditioned to think in a totally different way, I took time to listen, to understand and to take part in my colleagues' ideas. I became aware that I cultivated vine of quality with craft but without emotion.

Ready as I was to forget everything in order to learn how to think differently, I chose to turn to biodynamic cultivation. Goethe said: 'It is not difficult to believe, but it is difficult to see with one's eyes what is right in front of one's eyes.'

We were misled by our vision of the Plant. We did not want to take risks. But how to carry out great things without taking risks? We need to go beyond ourselves, to act passionately so that our wines live and infuse people that taste them with enthusiasm.

We may need to re-define how to taste. We are so used to tasting those commonly-praised technical, round, fat, sweet wines that it is getting increasingly hard to appreciate a wine with an asserted edge.

I am now aware that our new philosophy can lead to the creation of great Cabernet wines, faithful to their soils – fine, long, fresh, vivid, dynamic and greedy.







Imperfection is perfection.

This approach to vine can be sustained only if we work tightly together because we will have to learn everything again about cultivating and watching. We will also have to show humility in front of each plot of vine and to take into account the uniqueness of each plant. The perfect balance among them will result from a personalised, appropriate cultivation, a far cry from today's systematic, global treatments.

We have to observe the vine day by day, foresee problems, re-energize soils, revitalize the plant so that it can return to its original state – a mere creeper.





We must watch before acting.

Why not imagine a dialogue between plants species and animal species? How can we put into words what we feel in the midst of our vine stock? This is the whole point I'm trying to convey to my customers.

We cannot say that turning to biodynamic cultivation has opened our eyes onto a new world. I only think we now perceive our work differently. At last, the Plant world is showing us how to act.

Ultimately we aim at being one with the plant and its soil and we want to share it with everybody else. We must believe in our dreams and give ourselves the means to follow our convictions through to the end.

So far, the earth has absorbed too many dangerous substances. It is impoverishing and losing its identity. Our soils, old of thousand years, are dying. If nothing is done, our children will not be able to taste our vineyards' quintessence. Consequently, we have to change direction to give our children the opportunity to continue our work.

Our understanding of this mode of cultivation is essential because it cannot be achieved without a personal and deeply-felt approach. It cannot be taught, but only imparted, which makes it so magical.

Plants, not chemistry, make wine.

Convivial wine-tasting sessions, and these are what we are aiming at will be within our reach only thanks to a natural beverage.



**Thierry
Germain**
vigneron

**DOMAINE DES
ROCHES NEUVES**

**SAUMUR
SAUMUR CHAMPIGNY**

56 Boulevard Saint Vincent
49400 VARRAINS
Tel. 02 41 52 94 02
Fax 02 41 52 49 30

E-mail : thierry.germain@wanadoo.fr
<http://www.rochesneuves.com>

Remerciements à
mon épouse Marie,
mes enfants Louis, Jeanne et Rose,
mes collaborateurs Michel, Philippe et Gaël

Photo : Jean-Luc Barde
Illustrations : Michel Tolmer
Conception : Xavier Lamarche

