



Programme de formation VITIVINICULTURE et GÉOBIOLOGIE



Confrontés à une concurrence accrue et à une demande croissante de vin biologique, les châteaux viticoles améliorent la qualité de leur production. Certains convertissent tout ou partie de leurs vignes en biologique. Dans ce contexte, toutes les techniques susceptibles d'améliorer la qualité des vins de façon naturelle sont recherchées. Appliquée à la vigne, à l'élevage des vins et au stockage des bouteilles, la géobiologie participe efficacement au succès des vins bio.

Les expériences effectuées depuis vingt ans attestent des faits suivants :

- **Les fermentations alcooliques et malolactiques peuvent être grandement améliorées** en plaçant les cuves en dehors de certaines perturbations émanant du sous-sol. En effet, les microorganismes sont notamment affectés par les radiations qui fument à travers les discontinuités du sous-sol. La fréquence du rayonnement gamma est si élevée qu'il traverse tous les matériaux. Certaines cuves, mal positionnées, n'y échappent pas au point que les fermentations ne donnent pas les résultats escomptés, malgré les efforts des maîtres de chais.
- **L'élevage du vin peut être fortement altéré** dans les barriques situées sur des zones pathogènes.
- **Les bouteilles stockées sur des zones délétères ont tendance à virer.** L'impact d'un mauvais emplacement peut être fortement préjudiciable à la qualité d'un vin et à son image. Au bout du compte, les causes d'une dégradation des vins seront imputées au producteur et non au négociant.

- **Il est possible de détecter les bouteilles de vin affectées par de mauvaises conditions de stockage** tant dans les entrepôts qu'en cave. Il sera alors opportun et plus économique de ne reconditionner les vins anciens et de grande qualité que si leur niveau de conservation le justifie.
- **La géobiologie permet d'évaluer chaque parcelle de vigne**, L'idéal serait de planter dès le départ les cepes sur des zones favorables ou, pour le moins, en dehors des zones très perturbées. En effet, un cep planté à la verticale d'une discontinuité souterraine ne vivra pas longtemps, quoi qu'on fasse. Pour les vignes existantes, il est possible d'apprécier la « qualité biotique » de chaque parcelle pour en diriger la production vers les meilleures cuves, puis des barriques idéalement situées et les meilleurs emplacements de stockage. C'est ainsi qu'on optimise la traçabilité des vins au point d'obtenir une cuvée d'une qualité encore supérieure, au sein d'un même millésime.
- **Aider la vigne à se défendre des agressions physiques et biologiques** en lui apportant sélectivement et au moment opportun, les ingrédients dont elle a besoin. Ces besoins peuvent être identifiés rapidement par bio-résonnance, notamment à l'aide d'une antenne de Lecher. Ainsi un opérateur averti saura détecter les oligoéléments, l'homéopathie ou d'autres intrants naturels demandés par la vigne, au fur et à mesure de son développement.
- **Au final, une géobiologie scientifique appliquée dès l'amont, améliore considérablement la qualité d'un vin.** En assurant une bonne traçabilité d'un vin, d'une cuve bien placée vers une barrique « en zone neutre », puis vers des racks bien positionnés, on obtient une qualité optimale. Un vin tracé de cette manière sera à ce point différent qu'il semblera issu d'une cuvée beaucoup plus complexe et fine. Dans tous les cas, il sera beaucoup moins astringent que le reste de la production.



CONTENU DE LA FORMATION

1

CONNAÎTRE L'IMPACT DU LIEU SUR LA VIGNE ET LE VIN (3 JOURS)

- 1 Généralités : la géobiologie, une science d'avenir puisant ses racines loin dans le passé
- 2 Fondements et domaines d'application de la géobiologie
- 3 Les agressions émanant du sous-sol : veines d'eau souterraines, discontinuités du sous-sol, réseaux géobiologiques
- 4 Les outils de détection : baguette de détection, l'antenne de Lecher
- 5 Principe d'utilisation des outils et exercices pratiques
- 6 Les spécificités du secteur vitivinicole

2

LES APPORTS DE LA GÉOBIOLOGIE ET DE LA BIOÉLECTRONIQUE (3 JOURS)

- 1 L'état du terrain (terroir, équilibres vitaux, conditions propices à la vinification)
- 2 Notions de bioélectronique appliquées au secteur vitivinicole
- 3 Rappels des principes vitaux relatifs au développement de la vigne
- 4 Les flux d'énergie, la vie du sol, la micorhyze...
- 5 Rappels de la sensibilité et de l'équilibre biotique en vinification
- 6 Influence des champs électromagnétiques et des réseaux naturels sur la croissance de la vigne, la vinification et l'élevage du vin
- 7 Optimiser les conditions de stockage du vin
- 8 La valeur ajoutée de la géobiologie en biodynamie
- 9 Techniques de biorésonnance appliquées à la vigne
- 10 Recherche des carences du terroir, du cep et de la grappe
- 11 Calcul des dosages de correction adaptée
- 12 Dégustation comparative

3

EXERCICES PRATIQUES DANS UN CHÂTEAU VITICOLE (3 JOURS)

- 1 Observation de la vigne sous l'angle géobiologique : identification des dégâts occasionnés par les discontinuités du sous-sol sur les cepes de vigne
- 2 Évaluation de la « qualité biotique » de différentes parcelles
- 3 Repérage des cuves mal placées. Vérification des résultats en fermentation
- 4 Exercices pratiques sur le terrain

CONDITION D'ACCÈS DE LA FORMATION

L'École Française de Géobiologie met ses années d'expérience à la disposition des professionnels du secteur vitivinicole : Maîtres de chais, Directeurs techniques, Œnologues et des Grands Négociants soucieux de préserver l'image de leurs fournisseurs.

DATES DE LA FORMATION ET INVESTISSEMENT

MODULE 1 3 jours du **lundi** au **mercredi**

MODULE 2 3 jours du **lundi** au **mercredi**

MODULE 3 3 jours du **lundi** au **mercredi**

} Voir bulletin d'inscription
sur **www.geobios.com**

LIEUX DE LA FORMATION (Nombre limité à 20 personnes)

MODULE 1 et MODULE 2 : Centre GÉOBIOS 206 avenue Marcel Dassault
33700 MÉRIGNAC ; Accès : 10 min de l'aéroport de Mérignac.

MODULE 3 : Applications dans un château viticole

LES FORMATEURS



Alain de Luzan

Ingénieur systèmes,
Géobiologue depuis 1988,
Bioénergéticien, Auteur-
conférencier



Henri Favier

Œnologue, Géobiologue,
Professeur à FORMASUP,
Kom&Dev et CS développement,
DG d'Œnovariation



INSCRIPTION À LA FORMATION



L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GÉOBIOLOGIE ET DE BIOÉNERGIE®

3 allée des GALIPS, CASSY 33138 LANTON (FRANCE)

Tél. : (33) 05 24 18 16 56

E-mail : josiane@geobios.com • Site : www.geobios.com