



La Cosmoculture est une méthode d'agriculture rejoignant les principes fondamentaux des cultures biologiques et biodynamiques.

Elle ouvre des horizons nouveaux sur des principes ancestraux oubliés :

- *la géobiologie qui est l'étude des éléments du sol : Lignes telluriques, cours d'eau souterrains et failles qui ont une influence sur le vivant (plantes, arbres, animaux et êtres humains).*
- *le balisage planétaire : afin de favoriser les échanges entre les forces du ciel et de la terre.*
- *la radionique : qui se sert des facultés de la conscience reliées à des appareils physiques (balises cosmiques) pour obtenir une intercommunication entre les systèmes biologiques (sols, végétal, vignes et vin).*
- *la mémoire de l'eau : par sa composition (cristal liquide à 3 structures : trydimite, quartz et silice), elle peut enregistrer et transmettre des informations dans l'esprit des préparations biodynamiques, dynamiser et agir sur différents éléments. En agriculture, elle peut être utilisée comme un support utile dans la régénération des sols, dans l'optimisation des défenses naturelles des plantes, dans la lutte contre les maladies et dans l'optimisation de la qualité sanitaire, énergétique et nutritionnelle des fruits (raisins et légumes).*

Tous ces principes sont appliqués au domaine Viret avec des méthodes de viticulture et de conduite de vignobles plus conventionnelles (labour, enherbement naturel, palissage qualitatif, travaux en vert...).

Tout a été mis en place pour recréer un véritable biotope où la vigne retrouve ses défenses naturelles et un système immunitaire performant, afin de lutter naturellement contre les pathogènes fréquemment rencontrés en viticulture.

La finalité reste la qualité de la matière première (vendange). Le raisin doit être sain et naturel (issu d'une alimentation naturelle : celle du terroir) afin de mettre en place au chai une méthode de vinification avec le moins d'interventions et sans ajout de produits œnologiques, dans le but d'offrir un vin authentique, naturel et vivant, véritable reflet des saveurs oubliées du terroir.



DEVELOPPEMENT

Etat d'Esprit :

Comme toute méthode de culture naturelle : biologique, biodynamique, la mise en place de la cosmoculture est avant tout un état d'esprit qui demande une évolution des consciences qui l'appliquent.

Cette méthode de travail implique une ouverture d'esprit et une compréhension plus profonde, car on touche l'essence même de la création et de la vie.

Mise en Place :

Il faut avant tout être engagé dans une démarche préalable de culture respectueuse des éléments naturels. Cela signifie que cette évolution doit se faire progressivement, par étapes qui se définissent par la maîtrise de l'agriculture biologique et biodynamique qui sont les fondements de la mise en place de la cosmoculture.

Le Cheminement :

L'histoire d'un lieu doit être considérée sur les valeurs suivantes :

- *sa situation géographique,*
- *sa situation topographique,*
- *et l'histoire des générations qui ont vécu et occupé les terres, cultures et habitat.*

Le premier contact :

Chaque lieu est chargé d'histoire et d'émotions. Nous avons tous en mémoire des lieux réputés pour leurs valeurs symboliques, historiques, spirituelles et émotionnelles.

Chaque lieu est chargé d'une empreinte énergétique, émotionnelle et vibratoire qui évolue avec les personnes qui y sont installées.

Le premier travail est d'apprendre à observer la géographie d'un lieu (visuel), d'apprécier la terre (la toucher, la sentir) et de prendre le temps de se laisser envahir par le lieu (émotionnel).

APPLICATIONS

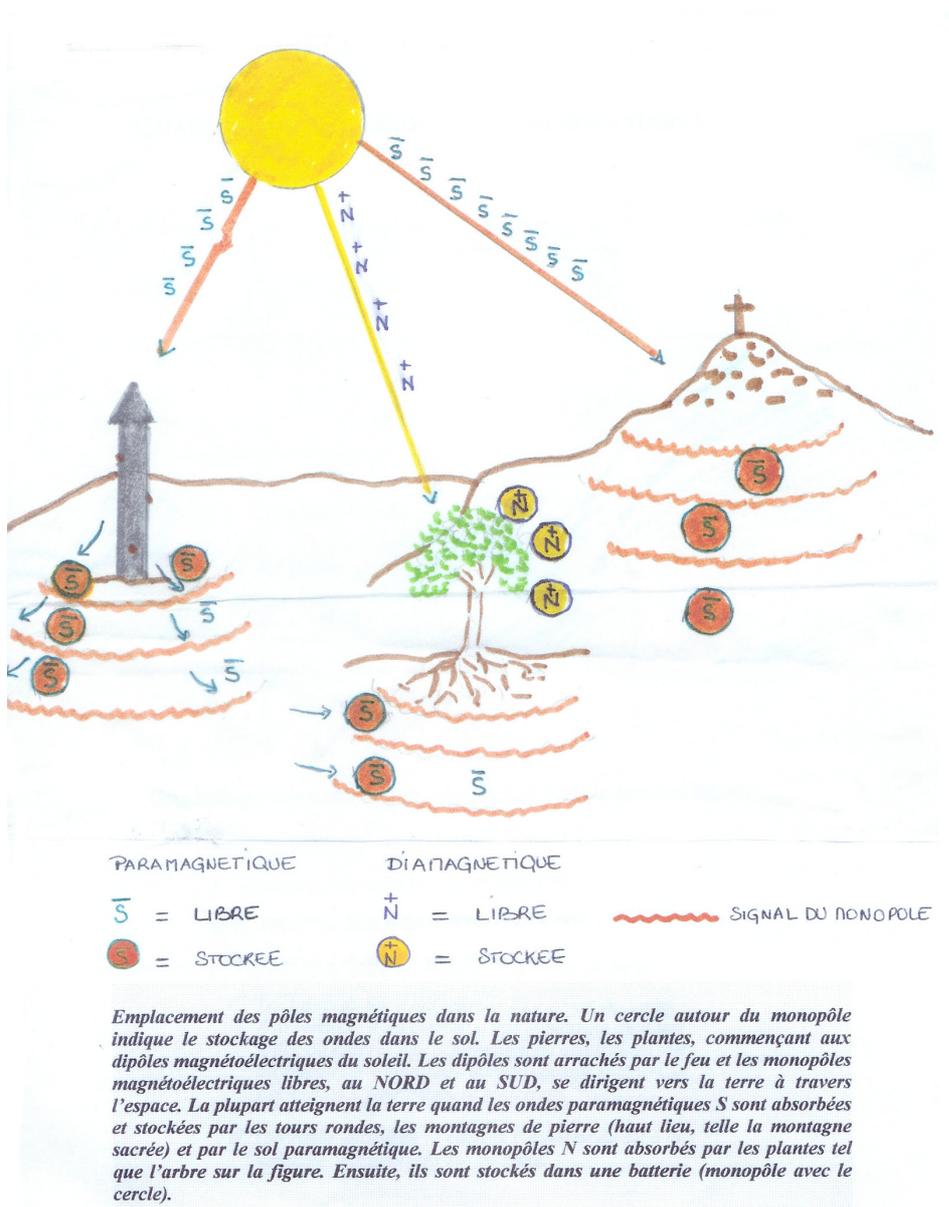
Après avoir effectué une analyse sur le lieu, nous allons nous intéresser aux différents principes d'actions qui visent à optimiser et régénérer la vie au travers de tous les éléments : la terre (matrice de la vie), les végétaux, les animaux et les Hommes.

Nous nous appuyerons sur notre expérience personnelle qui est la culture de la vigne et sa finalité : le vin.

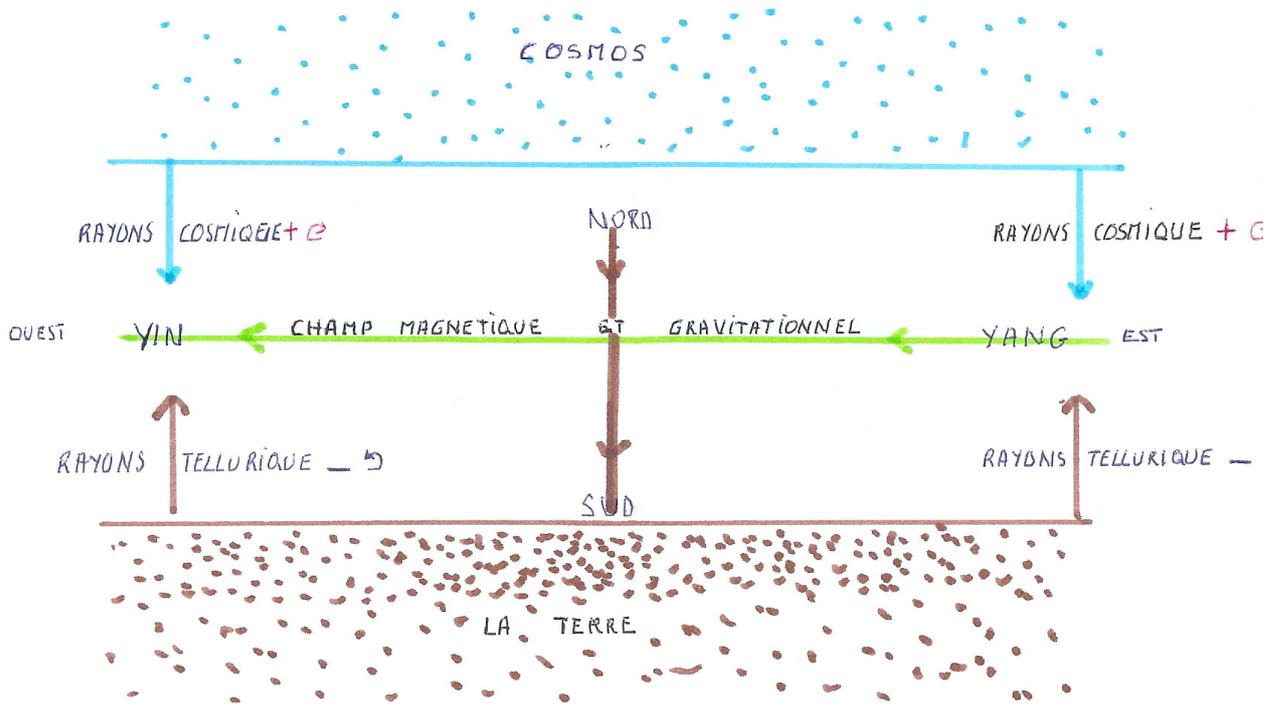
BASE DE TRAVAIL ET DE RECHERCHES

Force du ciel et de la terre

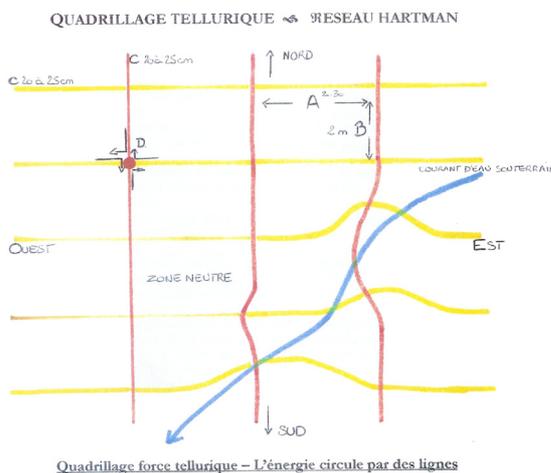
L'Energie : électrique, magnétique, tellurique et cosmique, quelle que soit son identité connue ou méconnue, l'énergie correspond à un transfert d'éléments informés



*L'Énergie s'organise à partir d'un principe relié aux forces directionnelles.
Pôles **magnétiques** du Nord vers le Sud – **Gravitationnelles** Est-Ouest*



Au niveau du sol, elles sont véhiculées par des lignes magnétiques qui portent le nom de réseau (Hartman, Cury, Péré). Ces lignes de force forment un quadrillage. A certains points, les forces sont rejetées de la surface du sol à la verticale sous forme de faisceaux (ce sont les cheminées telluriques).*



- A environ 2,30 m dans le sens OUEST-EST
- B environ 2 m dans le sens NORD-SUD
- C Les lignes de force ont environ 20 à 25 cm de large.
A la verticale d'un courant d'eau souterrain ou d'une faille, on observe une déformation du quadrillage due au déséquilibre vibratoire dans le champs magnétique. Les mailles s'écartent ou se resserrent.
- D Cheminée tellurique : l'énergie s'échappe du sol à la verticale, elle peut être Yin ou Yang.

**les réseaux plus rares à haute intensité énergétique sont axés sur les points géographiques culminants et utilisés par les civilisations anciennes comme lieu de culte, on les appelle réseaux sacrés.*

La géobiologie à travers la cosmoculture :

La géobiologie est l'étude des éléments du sol :

Lignes telluriques, réseaux, cours d'eau sous terrain, failles telluriques qui ont une influence sur le vivant (plantes, arbres, animaux et humains).

Sur la plupart des lieux, il existe des interférences dans l'équilibre du champ magnétique. Le premier travail consiste à le réorganiser dans son ensemble (cas plus favorable ; exploitation regroupée et protégée : domaine Viret).

Les moyens :

A l'image de l'acupuncture chez l'homme, nous allons intervenir sur les méridiens et les points actifs en positionnant des pierres levées (ex : les menhirs) paramagnétiques, c'est une acupuncture terrestre.

Exemple au domaine Viret :



MENHIRS

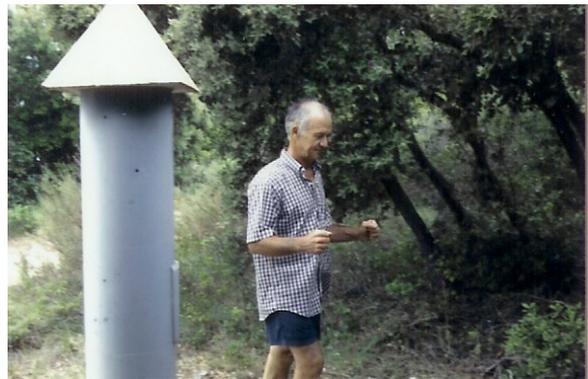


BALISE COSMIQUE

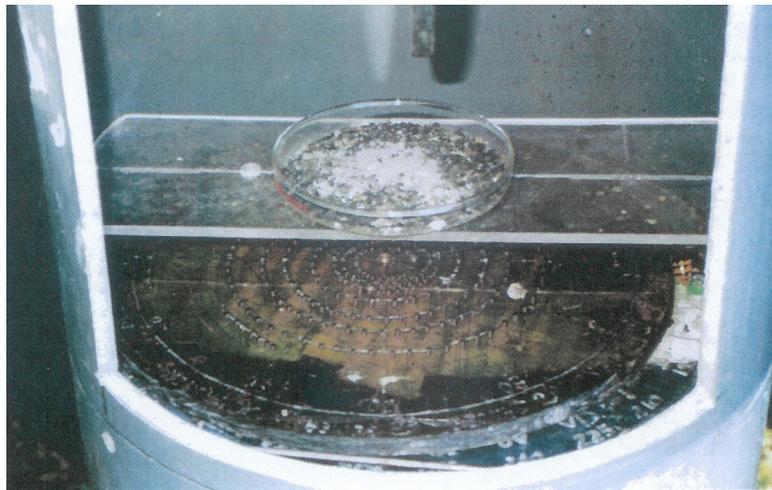
BALISAGE PLANÉTAIRE

Un deuxième travail consiste à intervenir sur le rayonnement cosmique en reconstituant à l'échelle du lieu la position planétaire dans des configurations préférentielles. C'était la pratique utilisée par les civilisations antiques (Mayas, Incas) pour agir sur la vitalité du sol et de ses éléments dans le but d'obtenir un produit sain et de qualité.

Par la mise en place de poteaux cosmiques et de balises, nous bénéficions en globalité d'un potentiel énergétique puissant et équilibré, et nous avons la possibilité d'adapter la sélection du rayonnement cosmique au but recherché



C'est le principe de la radionique : qui se sert des facultés de la conscience reliées à des appareils physiques (balises cosmiques) pour obtenir une intercommunication entre les systèmes biologiques (sol, végétal, vignes et vin).



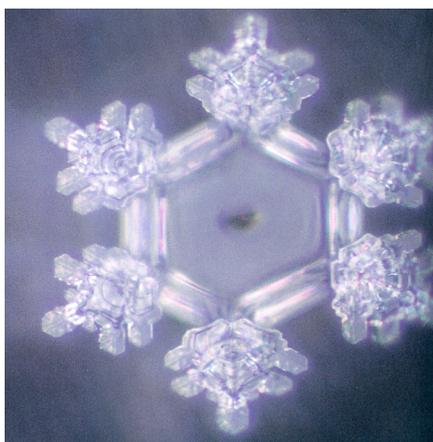
On utilise ce principe pour :

- 1- charger des préparations en dilutions homéopathiques,*
- 2- pour diffuser une onde porteuse à travers un témoin placé dans notre balise cosmique émettrice,*
- 3- à travers un système informatique QUANTEC pour charger de l'eau (mémoire de l'eau).*

La mémoire de l'eau (en réf bibliographique au chercheur japonais Emoto):

L'eau a une importance primordiale pour notre méthode de culture, la cosmoculture, car c'est l'élément essentiel de la vie.

D'autre part, par sa composition (cristal liquide à 3 structures : trydimite, quartz et silice), elle peut enregistrer et transmettre des informations dans l'esprit des préparations biodynamiques, dynamiser et agir sur différents éléments en agriculture. Elle peut être utilisée comme un support utile dans la régénération des sols, dans l'optimisation des défenses naturelles des plantes, dans la lutte contre les maladies et dans l'optimisation de la qualité sanitaire, énergétique et nutritionnelle des fruit(raisin) et légumes.



Masaru Emoto – Messages from Water

Comme nous l'avons cité en présentation, cette démarche s'inscrit dans un principe de respect de la nature et de ses éléments, ainsi qu'une démarche de production qualitative qui ne peuvent s'inscrire que dans une action de travaux et d'actes viticoles visant à optimiser la qualité de la production. Tous ces travaux sont bien connus et maîtrisés par les viticulteurs et vignerons qui veulent faire des vins identitaires et de qualités.

L'approche énergétique par rapport au vin :

Dans cette démarche au niveau du vignoble, la réflexion et cette philosophie doivent s'inscrire jusqu'à la mise en bouteille, c'est pour cette raison que nous avons décidé de construire notre cave selon les principes énergétiques et géobiologiques afin d'offrir un lieu privilégié à l'élaboration des vins.

Choix de l'implantation :

En référence aux grands bâtisseurs (Egypte, Cathédrales), la position est choisie selon la puissance et la fréquence énergétique du lieu. L'orientation tient compte du rayon fondamental et de l'angle solaire en rapport d'un jour intime au propriétaire.



Tracé régulateur :

Il s'établit autour d'un axe énergétique matérialisé au domaine Viret par une fontaine. L'évolution de cercles aux dimensions sacrées suit une progression au nombre d'or (1,618, section dorée n'est ni une mesure ni une dimension, c'est un rapport de deux grandeurs homogènes déterminées par une proportion reliant l'équilibre et l'harmonie). Le nombre d'or a été utilisé dans cette cave pour que les vins s'élèvent dans un accord de son, de lumière et d'énergie.

Nous partons du principe que le choix de l'implantation des formes et des volumes a une influence énergétique sur les vins.

Choix des matériaux :

Ils doivent correspondre aux éléments naturels de préférence du lieu :

- Pierres
- Béton traité à l'eau dynamisée du lieu
- Bois
- Armature du béton relié à la terre avec ceinture de cuivre
- Télecrupteur sur commande électrique





Méthode de vinification :

- *Qualité matière première irréprochable : vendange saine et à bonne maturité*
 - *Tri obligatoire*
 - *Vendange manuelle en petits contenants*
 - *Réception et transfert respectant la matière de préférence par gravité*
 - *Bannir l'œnologie corrective de déficience naturelle (levurage, chaptalisation, acidification, tanins, enzymes, vitamines... Interdits)*
 - *Fermentation en petit contenant de préférence parcelle par parcelle*
 - *Fermentation selon les cycles des saisons*
 - *Soufre : diminution des doses (voir cuvée sans soufre selon la résistance naturelle de la vendange, du moût et du vin)*
- Ex: au domaine Millésime 2001 = < 10 mg SO2 total de moyenne sur l'ensemble des vins*
Millésime 2002 = idem, millésime difficile avec un CDR sans soufre
- *Elevage respectant le terroir*
 - *Mise en bouteille sans filtration, sans collage et sans soufre pour les rouges*
 - *Pour les blancs secs : légère filtration clarifiante mais pas stérilisante biologiquement*
 - *Mettre en bouteille que les vins qui le méritent et s'imposer une ligne de conduite sincère et respectueuse de nos clients*
 - *Le but est d'exalter et de refléter des saveurs originelles, celles liées au lieu et de faire des vins identitaires et naturels en respect de la santé du consommateur*
 - *Vins très résistants à l'oxydation : très minéraux, réducteur noble en phase de jeunesse, évoluent avec le temps et l'apport d'oxygène.*



Retour à la vraie sommellerie, carafage ...

Les vins issus de tels principes sont des vins identitaires d'équilibre, vivants, en permanente évolution. Nous n'arrêtons pas la vie avant la mise en bouteille, la microbiologie (levures, bactéries naturelles...) continue son action pendant la maturation du vin en bouteille.

Nous pouvons passer par des phases de réductions nobles (protection naturelle du vin contre l'oxydation) et des reprises d'activités microbiologiques, mais le plus important c'est que le vin continue son évolution. Ce n'est qu'à travers ce cheminement là que l'on peut atteindre l'essence du vin et provoquer de l'émotion.

Nos vins sont telluriques (arômes primaires : fruits et minéralité) en phase de jeunesse, telluriques et cosmiques en phase de maturation et cosmiques en phase de vieillesse (essence, ether).

Respectons notre lieu, notre environnement, nos cultures et le travail des anciennes générations. Rééquilibrions les désorganisations du champ magnétique terrestre. Assumons notre volonté d'obtention de produit reflétant la vérité de nos terroirs. Ne changeons pas de cap dans nos chais. Allons jusqu'au bout de nos convictions. Alors, la vérité se retrouvera dans le verre et le consommateur fera son choix.