



- [Accueil](#)
- [5 questions à](#)
- [la bouteille du mois](#)
- [dégustations](#)
- [Actualité](#)
- [Shopping](#)
- [En librairie](#)

[Les formations Bio Aquitaine](#)



share

[this](#)

[Les Vins Bios du Nouveau Monde](#)

## Emmanuel Labergère

[0 comments](#)

Publié le 10 août 2014 dans [5 questions à](#)

De grands crus bordelais, de grands domaines en biodynamie\* font appel à ce « consultant intuitif » qui soigne et traite leurs vignes. Un don qu'Emmanuel Labergère n'explique pas. Mais ça fonctionne!



« Je suis comme une immense parabole qui capte tout »

**Comment de « guérisseur des hommes » êtes-vous devenu « guérisseur des vignes » ? Quels ont été vos premiers contacts avec la vigne ?**

**Emmanuel Labergère :** Le vin c' est venu tout simplement. Mon frère, qui était ingénieur agronome et directeur technique chez CA Grands crus à Sauternes m'a fait venir devant un parcellaire pour me demander où je ferais des blancs secs. J'ai désigné trois parcelles. Nous avons continué à collaborer sur d'autres problématiques. Puis devant les résultats, nous sommes allés voir deux grands propriétaires bordelais Gonzague Lurton (Château Durfort-Vivens) et Alain Moueix (Château Fonroque, Saint Emilion grand cru classé). Je ne connais pas la vigne mais ça a fonctionné et ça a fait boule de neige.

Aujourd'hui je conseille de grands crus en bordelais. ou ailleurs. Mais je ne sais pas comment ça fonctionne, je n'ai pas d'explication. Je me suis posé la question mais je n'ai pas de réponse, je suis cartésien, pas mystique ni guérisseur. Je travaille avec mon ressenti, il y a des mots qui viennent, manganèse, potassium. C'est tout mon corps qui travaille. Pas le cerveau, d'ailleurs je ne veux jamais rien connaître de la parcelle, du terrain. C'est un peu troublant pour les vignerons mais les résultats sont là. Ce qui les réunit, c'est leur ouverture d'esprit, leur curiosité, le fait de se remettre toujours en question. Je ne suis qu'un outil complémentaire.

**Quels sont les domaines sur lesquels vous intervenez principalement ?**

**Emmanuel Labergère :** Quand je vois des vignes, je sens des ondes j'ai un ressenti très fort, je suis comme une immense parabole qui capte tout, amplifie le ressenti. J'interviens beaucoup au niveau de la plantation, de la préparation de la terre, des amendements, de l'orientation des plantations. Parfois les vignerons hésitent, je confirme ou infirme leur choix. J'interviens aussi sur le choix du cépage, je vais ainsi par exemple donner toutes les informations sur ce que sera le vin, ses arômes. Je travaille aussi sur les assemblages. Je ne fais rien d'autre de ce que fait le vigneron qui hésite, tâtonne, et un matin se réveille avec l'intuition de ce que doit être l'assemblage. Si je suis capable de déguster un vin de d'finir ses arômes, évaluer sa puissance, sa complexité ce n'est pas avec la bouche que je le fais mais avec les mains en touchant la barrique ou la bouteille. Avec la bouche j'en suis totalement incapable, je n'ai pas la compétence. Je travaille également sur les traitements, comment les diminuer, par quoi les remplacer, quand les appliquer... Plus je travaille plus le don est plus rapide, plus précis, plus fin.

**Ne craignez vous pas d'entrer en concurrence avec les personnes ou sociétés de conseil dont le métier est précisément de conseiller les vignerons ?**

**Emmanuel Labergère :** Je n'ai pas leurs connaissances, je ne cherche pas à les remplacer. Je suis un outil complémentaire, une pierre à l'édifice. Ensemble on peut faire des choses magnifiques.

**En travaillant sur le ressenti, ne craignez-vous pas d'apporter de l'eau au moulin des détracteurs de la biodynamie qui pensent que ce n'est pas sérieux ?**

**Emmanuel Labergère :** Tant pis avec leur moulin. Qu'est-ce qu'on peut dire ? . J'ai autrefois soigné une grande brûlée au troisième degré avec mes mains. L'infirmière qui la suivait a été étonnée de la voir guérir aussi vite, pour elle ce n'était pas possible. Mais c'était la réalité. Ce n'est croire ou pas croire, je n'ai pas pas de croyances, j'ai essayé et ça fonctionne.

**Qu'est-ce qu'un grand vin pour vous ? Un ou deux souvenirs récents ?**

**Emmanuel Labergère :** J'adore le vin, le vin c'est d'abord une émotion, le partage comment on le boit avec qui on le boit. C'est le moment qui fait le grand vin. J'ai un magnifique souvenir les menetou-salon de Philippe Gilbert, c'est simple, c'est avec un coteaux-du layon du domaine de Juchepie. Quand je l'ai eu dans le verre, j'ai pris une bouffée d'amour, une bouffée de bonheur, j'avais des larmes dans les yeux. C'était magnifique, c'était la beauté. Une immense émotion. On sentait l'amour que les vignerons, Eddy et Milène Oosterlinck avaient mis dans leur vigne.

## Parcours



- Août 1965 : naissance à Bergerac, d'un père ingénieur horticulteur et d'une mère au foyer qui élève ses 5 enfants
- BTS Industrie et Commerce du bois à Dax
- Salarié pendant 20 ans dans une société de placage à Eauze
- 2000, la révélation du « don » ; une guérisseuse lui dit « vous avez la puissance du guérisseur »
- 2010 : création de sa société, Un autre regard

[www.unautre-regard.com](http://www.unautre-regard.com)

\*Château Climens, Château Desmirail, Château Durfort Vivens, Rayne Vigneau, Château Ferrière, Château Lagrange, Domaine des Huards, Domaine Philippe Gilbert, Château Lamery, Château Puy Arnaud...

## A propos du site

