

## Méthode

Mise en place des bases de travail (vision du propriétaire, but recherché, potentiel des vins et du lieu)

Validation de la mise en place

Géobiologie du lieu de vinification (cave et environnement proche) en accord avec les principes des maîtres bâtisseurs selon la méthode Harmonie Intérieure.

Harmonisation du vignoble

Bioénergie des vins (cette étape a pour but de permettre au vin de s'exprimer pleinement )

Assemblage – préparation à la mise en bouteilles (cette étape tel un mariage réussi donne au vin sa vraie dimension)

Dernier conseil au vin avant qu'il quitte la cave.

Labellisation 6ème SENS

## 6ÈME SENS

Ludovic Boucart (Œnologue holistique)

Rue du Marais, 8

7387 ROISIN

Belgique

[www.6eme-sens.be](http://www.6eme-sens.be)

Mobile Belgique : +32 (0)487 422 442

Email : [ludovic.boucart@skynet.be](mailto:ludovic.boucart@skynet.be)

## Le principe du vin en équilibre

6ÈME SENS  
ŒNOLOGIE HOLISTIQUE



## CONSEIL EN ŒNOLOGIE HOLISTIQUE

## GÉOBIOLOGIE DE LA CAVE ET DU VIGNOBLE

## BIOENERGIE DU VIN

La nouvelle alchimie du monde du vin est en route.

## 6ème SENS ŒNOLOGIE HOLISTIQUE

---



Œnologue et Géobiologiste, Ludovic Boucart conçoit le vin dans sa globalité en tenant compte du lieu où il est produit et des hommes qui l'élaborent. Après plusieurs années de pratiques œnologiques et géobiologiques, il est certain qu'une approche globale et en har-

monie avec les forces de la nature donnera des vins plus expressifs, plus équilibrés et complexes.

La méthode appliquée par Ludovic Boucart est identique au travail que l'on effectue sur soi lors d'une thérapie. C'est une réelle prise de conscience du vin qu'il vous invite à réaliser

*\* Holisme : doctrine ou point de vue qui consiste à considérer les phénomènes dans leur globalité*

6ème SENS propose une approche holistique du vin et de la terre. Vu sous l'angle holistique, le vin, produit de la vigne, apparaît comme le reflet de la terre qui l'a nourri et de l'amour des hommes qui l'ont élaboré. Soit un ensemble indissociable qu'il faut interpréter comme une globalité pour le comprendre. Un tout dont chaque élément est interdépendant tant des autres que de l'ensemble.

Le principe est d'œuvrer en harmonie avec le lieu et la personnalité à la fois du vin et du vigneron.

La démarche proposée par Ludovic Boucart au travers de 6ème SENS est globale et a pour objectif d'optimiser, voire de transcender la qualité gustative et énergétique du vin. L'objectif recherché à travers les différentes étapes de la démarche de 6ème SENS est de permettre au vin d'ETRE.

Cette méthode est un complément au bon sens vigneron et à une pratique viticole et œnologique intelligente. L'idée générale étant de tendre vers l'harmonie avec le TOUT. Il ne s'agit pas d'imposer un style ou une doctrine. Chacun est libre de vivre et d'évoluer (ou pas) comme il le souhaite, il en est de même pour le vin.

Les fondements de la démarche proposée par Ludovic Boucart par le biais de 6ème SENS sont de redonner au vin sa vraie dimension, sa dimension entre Terre et Ciel.

L'approche au travers de 6ème SENS est de produire du vin en harmonie avec la SOURCE. Pour y arriver, la géobiologie et la bioénergie sont des outils précieux en plus d'une œnologie intelligente.

Le rôle de Ludovic Boucart est de canaliser ces énergies et de laisser la place au vin et à celui qui le vinifie. Sa démarche n'est pas interventionniste ou dogmatique. A chacun son vin et à chaque vin son vigneron.

Sa mission, être le guide vers cette harmonie et être à l'écoute de chacun.

Consultant en œnologie à mi-chemin entre science (œnologue de l'Université de Bourgogne) et alchimie (pratique du chamanisme, de la géobiologie et de la médiumnité), Ludovic Boucart vous propose de goûter au bonheur car un vin en équilibre est un vin qui rend heureux.

*Le vin, c'est la lumière du soleil captive dans l'eau, Galilée*