



Une vie d'écolo

Nadia Loddo livre ses trucs et astuces pour une écologie urbaine au quotidien.

« Mon déjeuner bio... 10% de plus | Page d'accueil | Les Cowboys fringants, je suis fan ! »

MON COUP DE CŒUR AU SALON DU VIN MILLESIME BIO 2009



Qui a dit qu'il est impossible de faire du vin (buvable) sans sulfites ? Les sulfites (SO₂) sont utilisés comme conservateurs pour éviter l'oxygénation du vin... depuis le temps des Romains. On les tient pour responsables des maux de têtes, connus notamment par les amateurs de blanc, et ils sont également allergènes. Aujourd'hui, même dans le bio où les vinificateurs en utilisent des doses réduites par rapport au vin traditionnel, la plupart des professionnels semblent dire qu'il est impossible de se passer de cet additif miracle, qui permet, en gros, au vin de rester vin et de ne pas « tourner » en vinaigre.

Il existe évidemment des exceptions. Aux USA, le cahier des charges de la vinification bio en interdit l'utilisation... ce qui explique pour beaucoup d'experts la mauvaise réputation de ces « organic wines ». En France, il y en a qui arrivent –sans obligation- à s'en passer. C'est le cas de mon coup de cœur au salon mondial du vin bio Millésime bio qui s'est tenu à Montpellier du 26 au 28 janvier.

La merveille de la nature, et de son observation de la part de l'homme, s'appelle Barthélemy. Tout comme l'arrière grand-père de Jean-Pierre Amoreau de Château le puy, situé dans l'aire de Bordeaux Côtes de Francs. « Chez les Amoreau on fait du vin bio depuis 1600 », souligne sa femme Françoise (sur la photo avec Barthélemy). Jamais dans la famille, on n'a été séduits par les sirènes de la chimie. Les vignes sont aujourd'hui cultivées en agriculture biodynamique, une version plus « spirituelle » du bio où l'on prend soin des sols avec une attention toute particulière et des remèdes naturels et où la Lune sert à autre chose qu'à éclairer les balades estivales des amoureux.

Pour revenir à notre histoire, Jean-Pierre découvre un jour des notes de son aïeul Barthélemy qui écrivait : « Il est possible de faire du vin sans sulfites ». Comment ? Il ne le disait pas. Jean-Pierre est intrigué car, dans la famille, Barthélemy a la réputation d'être un très bon vigneron. Il commande une étude. Réfléchit. Expérimente. Patiemment. « Cela a pris 10 ans pour mettre à point cette technique », confie Françoise.

Le secret, elle ne le dévoilera qu'en partie. Tout est dans la dynamisation. Chaque semaine, selon les positions de la Lune, ils ouvrent la barrique, enlèvent un peu de vin et tournent avec un bâton jusqu'à qu'un cône, un vortex se forme. Alors, ils tournent dans le sens envers pour casser ce cône. La dynamisation permet de remuer les bonnes levures qui restent en suspension et sont ainsi gardées en vie. Elles se reproduisent. Elles continuent ainsi à absorber l'oxygène, empêchant l'oxygénation tant redoutée.

Une fois en bouteille, les levures resteraient comme « en hibernation ». Et, à l'ouverture de la bouteille, elles revivraient en remplissant leur fonction de dévoratrices d'oxygène et en préservant ainsi le vin.

Barthélemy est fait du meilleur raisin des vignes le Puy, qui ont d'ailleurs un rendement moyen de 29,45 hl à l'hectare (il faut savoir que, en général, moins on fait du vin par hectare, meilleur il est censé être : des vignes de vin de pays que j'ai visité font 75 hl/ha). En somme, il n'y a que 8 500 bouteilles par an (environ 30 barriques à surveiller) de cet élixir aux profondeurs et à la rondeur qui traduisent la réflexion patiente qui l'a fait naître.

Rédigé par Nadia Loddò le 1 février 2009