



## LE MONDE DU VIN PAR **GÉRARD MARGEON**

*Sommelier en chef du groupe Ducasse*



**L**e bio est vraiment "tendance" en ce moment. Demander à quelqu'un si tel ou tel vin est bio engage de belle manière une conversation "œnologique". TOUT le monde parle du vin "bio", TOUT le monde pense bio, TOUT le monde pense savoir faire la différence entre un vin issu de culture bio et un vin de type "traditionnel", mais sait-on précisément à quoi correspond cette notion ?

Dans l'attente d'une législation européenne, on ne reconnaît pas encore, sur le plan légal, le "vin bio" mais seulement la viticulture bio ; et on parle de "vins issus d'une production cultivée en biodynamie". Pour être à même de lire les étiquettes, rappelons qu'il existe actuellement plusieurs certifications. Le label AB (Agriculture Biologique) garantit que le raisin est "bio", c'est-à-dire que la viticulture préserve au maximum l'équilibre biologique de la nature, en utilisant des produits d'origine naturelle. Le label Nature & Progrès assure que le vigneron a la certification "bio" pour ses raisins (AB) et qu'il suit le cahier des charges de Nature & Progrès recommandant les vendanges manuelles et l'utilisation de levures indigènes pour la fermentation. Le label Demeter certifie les produits issus de l'agriculture biodynamique, qui est assortie d'une démarche spirituelle visant à une meilleure compréhension de la nature de la plante, de l'animal et de l'homme ; il concerne peu de producteurs encore. Enfin, le label Biodyvin, créé en 1996 par un petit groupe de vignerons réunis au sein du SIVCBD (Syndicat international des vignerons en culture biodynamique), est appliqué aux vins issus de raisins biodynamiques et certifiés par Écocert. Parmi ces vignerons, citons les domaines Chapoutier, Chidaine, Huet, Leflaive, Vacheron, Zind Humbrecht ou Lalou Bize-Leroy en Bourgogne.

Je ne suis absolument pas un intégriste du bio ... Mais force est de constater que la production en biodynamie a une influence inimaginable sur l'ensemble de l'architecture olfactive et gustative du vin. Elle lui donne un style, une odeur et un goût différents. Je connais un domaine en Bourgogne qui en un an de travail bio sur la vigne a changé radicalement le goût de son vin, sans pour autant modifier franchement sa méthode de vinification.

Je prends pour exemple le vin de Château Le Puy produit par Jean-Pierre et Pascal Amoreau à partir de vignes cultivées depuis huit générations sans engrais chimiques ni herbicides ni insecticides. Eh bien, c'est un bordeaux hors cadre : sa couleur, son odeur, sa saveur ne correspon-

dent plus aux critères classiques d'un bordeaux d'aujourd'hui et il est parfois très difficile à reconnaître à l'aveugle. C'est un vin "différent", et c'est bien là que commence l'interrogation, à savoir ... est-ce le message absolu ? Les bordeaux seraient-ils tous comme cela s'ils étaient produits de la même manière ? Seraient-ils autant déroutants ? En tout cas, c'est bien une des questions que je me pose.

Autre question : les consommateurs, les acheteurs, les journalistes spécialisés, les jeunes sommeliers sont-ils prêts à apprécier objectivement ces vins "bio" dans leur spécificité ? Sont-ils certains d'être au plus proche de la vérité dans leur lecture et leur jugement ? Je ne crois pas, tout au moins pas encore, car nous n'avons pas été formés à ces sensations, nous ne sommes qu'aux prémices de la compréhension de ces vins.

N'oublions pas que même si les pionniers cités plus haut ont adopté cette attitude depuis plus de trente ans, nous ne sommes qu'au tout début de cette tranche de style, car la conversion d'une petite minorité, non négligeable certes, des vignes françaises à la culture biologique ou biodynamique n'en est qu'à ses balbutiements. Et c'est avec le temps que nous allons nous rendre compte (à grande échelle) que nous sommes entrés dans une ère de turbulence bienfaisante.

Aujourd'hui, le monde du vin est caractérisé par l'exubérance à tout point de vue : dans les intensités parfois insondables des couleurs, la presque-violence des sensations olfactives, la ridicule et inutile richesse des structures de bouche. C'est certainement notre inconsciente recherche de sensations immédiates qui permet la production de ces bêtes de concours que sont parfois beaucoup de vins d'aujourd'hui. D'un seul coup, arrive une nouvelle génération de vins. Avec la culture biodynamique, on va se diriger vers des vins reposants. Leur but ne sera plus de gagner des concours. Ils vont délivrer un autre message, tellement plus profond.

La sensation de confort éprouvée en dégustant un vin issu de culture biologique et surtout biodynamique est absolue. L'approche visuelle peut quelquefois être déroutante par des intensités colorantes parfois en dessous des robes "classiques". Les notes olfactives sont beaucoup plus nettes et précises, bien souvent moins influencées par le fruit pour afficher des messages plus nettement en rapport avec la terre, le sol, le minéral en fait. Les bouches sont souvent d'un confort absolu, dans une sorte d'harmonie, mais sans être pour autant faibles ou fuyantes. Il se dégage en finale une impression soyeuse et enveloppante. C'est ça, le bio ! ♦

**LE BIO,  
C'EST PAS  
BOBO**  
*C'est, pour le vin,  
une vraie valeur  
ajoutée.*