

Mieux-Vivre Tendance

GOÛTER LE VIN AUTREMENT

Issus de l'agriculture biologique, biodynamiques ou dits naturels... en quoi ces vins sont-ils différents ? Un univers à découvrir pour les palais curieux.

VINS BIOLOGIQUES : DE LA VIGNE À LA BOUTEILLE

Jusqu'en juillet 2012, la certification biologique concernait uniquement la production des raisins et non la vinification. Les bouteilles portaient la mention « vin issu de raisin bio ». Depuis le 1er août 2012, la vinification doit elle aussi être bio. « Le producteur ne peut pas choisir de ne faire certifier qu'une partie du processus de fabrication », explique-t-on chez Sudvinbio, l'association interprofessionnelle des vins biologiques du Languedoc-Roussillon. Le logo bio désigne aujourd'hui un vin dont la culture mais aussi la vinification sont élaborées selon les règles de l'agriculture bio. Ces normes ont été établies au niveau européen et leur application fait l'objet de contrôles par des organismes agréés (Ecocert, Agrocet, Bureau Veritas...). Les bouteilles portent le logo bio européen, ainsi que parfois le logo AB français. Il arrive aussi que des vignerons travaillant en bio s'épargnent le parcours administratif de la certification. Ils n'ont alors droit à aucun label. Pour identifier leurs bouteilles, il faut recourir à un bon caviste ou à la presse spécialisée !

PESTICIDES INTERDITS ET SOUFRE LIMITÉ

En viticulture biologique, les pesticides de synthèse sont interdits, les herbicides remplacés par l'arrachage manuel, les engrais doivent être d'origine naturelle (compost, fumier...) et, surtout, le vigneron doit respecter ce que chez Sudvinbio on appelle « un système de production agricole respectant le vivant et les cycles naturels ». Une fois le raisin récolté, certaines pratiques sont interdites et d'autres limitées. L'ajout de soufre est soumis à de sévères restrictions et les additifs, qui servent à la fermentation, la stabilisation et la filtration, sont limités. Toutes ces précautions ont-elles un impact sur la qualité gustative du vin ? Pour Denis Saverot, qui défend le vin bio dans les colonnes de la Revue du vin de France, c'est une certitude : « C'est comme lorsqu'on déguste un bon fruit d'un arbre dans la force de l'âge : il n'est pas plus mûr que les autres, mais il offre davantage de présence en bouche. » Les prix ne sont pas forcément très élevés. On trouve maintenant de bons vins biologiques autour de 8 €.

Au domaine Château-Le-Puy à Saint-Cibard (Gironde), la famille Amoreau cultive en biodynamie et, pour éviter d'écraser les sols, utilise des chevaux pour labourer.

Le soufre : un additif à double tranchant

ZOOM

Le soufre sert à stabiliser et à conserver les vins. C'est notamment grâce à lui que les blancs gardent leur belle couleur.

Mais il peut aussi provoquer des réactions d'intolérance (démangeaisons, maux de tête...) et, d'après un rapport récent de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, un million de Français seraient en surdose de sulfites en raison de leur consommation de vin.

INFOS

Syndicat international des vignerons en culture biodynamique : bodyvin.com. L'association des vins naturels : lesvinsnaturels.org.

Le blog Vin & Chère, sur le vin bio : vinetechere.fr.

Le blog No wine is innocent : blogs.rue89.nouvelobs.com/no-wine-is-innocent.

DES VINS BIODYNAMIQUES : AU RYTHME DES ÉTOILES

C'est l'Autrichien Rudolf Steiner - à l'origine des écoles Steiner-Waldorf offrant une pédagogie différente - qui a posé les principes de l'agriculture biodynamique dans les années 1920, tandis que l'industrialisation gagnait les fermes, avec une idée maîtresse : une exploitation agricole est un organisme vivant, le plus diversifié et autonome possible. Les intrants extérieurs (engrais chimiques ou phytosanitaires) sont interdits, seul le compost est autorisé. « Les agriculteurs qui ont adopté la biodynamie ont fait du bio avant l'heure, mais notre cahier des charges va encore plus loin », résume Eric Narro, chargé de mission viticulture et vinification chez Demeter, le label de la biodynamie. Autre différence avec le bio : l'emploi de techniques spécifiques censées relier la terre au cosmos et appliquées à des moments bien précis du calendrier lunaire, de l'année ou de la journée. Les viticulteurs biodynamiques limitent les rendements et vinifient dans cet esprit. « Très peu de soufre, peu d'utilisation de la chaleur lors de la vinification, pas de copeaux de chêne, pas de levures exogènes, c'est-à-dire non produites par le raisin lui-même... », énumère Eric Narro. Le résultat ? « C'est une viticulture qui laisse la vigne s'exprimer. Les vins sont fidèles au terroir dont ils sont issus. On n'est pas dans le monde du vin standardisé. » Il y a environ 300 viticulteurs certifiés en France, parmi eux, une centaine s'est regroupée sous le label Bodyvin. La biodynamie ne suscite pas le même intérêt dans toutes les régions. « On trouve beaucoup de viticulteurs en Alsace et dans la Loire, résume Eric Narro.

Viennent ensuite la Provence et le Languedoc. Mais la Bourgogne est encore peu représentée et le Bordelais encore moins », même si quelques grands noms – le Château Pontet-Canet à Pauillac, en Gironde, par exemple – constituent l'exception.

413

C'EST LE CHIFFRE D'AFFAIRES EN MILLIONS D'EUROS DE LA VENTE DE VINS BIO EN FRANCE EN 2012. Source : Ipsos-Sudvinbio, octobre 2013.

LES VINS DITS NATURELS : ENCORE PLUS LOIN

Pour Guillaume Dupré, caviste, « conventionnel rime avec industriel ! » Ce sont donc des vins naturels qu'il vend au Coinstot Vino, à Paris. « Quand on y a goûté, on ne peut plus revenir en arrière », affirme-t-il. Les vignes « naturelles » ne reçoivent aucun produit de synthèse ni traitement systématique. Les raisins sont vinifiés avec leurs propres levures ou du levain, ne reçoivent pas de sucre, des doses infimes de soufre sont utilisées, certains préférant s'en passer et laisser le vin se protéger avec ses propres sulfites. « Ce que j'aime dans le vin naturel, c'est l'authenticité. On sent le terroir, note Guillaume Dupré,

qui regrette la standardisation des vins traditionnels. Nos palais ont été formatés. Nous sommes habitués à un type de sauvignon, par exemple. Si le vin ne présente pas ces caractéristiques, on est déçu, on considère qu'il n'est pas bon. » Certes, les vins naturels présentent parfois un nez réduit (odeur de cidre) ou volatil (odeur d'acétate), ou un peu de gaz. « Mais ce ne sont pas des défauts, explique le caviste. Il suffit d'aérer le vin en le mettant en carafe ou de le secouer pour ôter le gaz. Ce vin est vivant ! » Les vins naturels demandent à être pris comme ils sont, quitte à avoir quelques surprises au début. Ici aussi, la Loire est très représentée, suivie par le Languedoc-Roussillon, le Beaujolais et la Bourgogne. Il n'existe pas de label officiel permettant de reconnaître ces vins, mais l'Association des vins naturels recommande à sa cinquantaine d'adhérents d'apposer le logo « vin AVN » sur ses bouteilles. Sans cela, pour repérer un vin naturel, il reste les magazines spécialisés ou le recours à un caviste sensible à cette tendance.

STEPHANIE FRANK