

Vins - À Montpellier, de « bio » lendemains

Les vignerons inventent les cultures biologiques de demain autour d'un socle commun. État des lieux au hasard des allées du salon Millésime Bio.

Visuel indisponible

La salon Millésime Bio, à Montpellier. © sudvinbio

Chaque début d'année, en un rituel installé, [Montpellier](#) se transforme en capitale mondiale du vin biologique avec le [salon Millésime Bio](#). Après toutes les épreuves traversées, tant sanitaires que climatiques, le vin, symbole même de convivialité, retrouve ses marques pour célébrer le nouveau millésime. Dans son sillage, une constellation de « off » prend son orbite. Ces événements, véritables baromètres, captent l'air du temps comme des vagues de fond. L'envie de bio s'y mesure chaque année avec plus d'acuité.

Les consommateurs l'ont d'abord plébiscité par souci d'une alimentation saine (sondage [Ipsos](#) pour Millésime Bio, fin 2015). [Aujourd'hui \(même sondage, fin 2021\), les préoccupations écologiques et éthiques favorisent une filière plus équitable motivent en premier lieu l'appétit de vin bio.](#) Des productions artisanales venues de toute la [France](#) et de l'étranger exposent leur diversité, leurs choix culturels. Le cœur battant de la bio envoie toute sa vitalité, avec ses vins connectés à la terre, à la nature environnante.

iframe : www.lepoint.fr

Sous le signe de l'ouverture

Le monde du vin bouge, et Millésime Bio avec lui. La culture biologique, de plus en plus partagée, accueille cidres et bières, en pleine expansion. « On s'entend sur une démarche très simple, certifiée. Un socle commun se bâtit, mais c'est juste un socle commun. Autour, nous travaillons vers une biodiversité, une réduction de notre impact d'émissions de gaz à effets de serre et de démarches écoresponsables autour du verre, des emballages et du transport », explique Jeanne Fabre, présidente de Millésime Bio.

Les épreuves ont poussé à innover, accélérer des mutations. Les conversions se sont poursuivies. Le marché redémarre lentement, mais dans la sérénité. Le grand export, les marchés nord-américains sont désormais visés. Les pratiques rayonnent d'ailleurs au-delà des vignes bio. Pour preuve, [l'agroforesterie, le retour à la polyculture, la recherche des cépages anciens, l'entretien des haies](#) ou la reconstitution de mares et même le sans sulfites ajoutés ont fait tache d'huile dans l'ensemble de la viticulture, qui s'en inspire. Une culture, ou plutôt des cultures biologiques, affinent leur observation à la vigne comme en cave en biodynamie, avancent dans leurs expérimentations sans intrants.

[À LIRE AUSSI La vigne et le vin à l'horizon 2050 : le constat](#)

Il ne s'agit plus de domestiquer la nature, mais de l'accompagner, en exaltant un sol vivant, le travail avec les animaux, des tailles et des surgreffages doux, une vendange manuelle. Des vins entretiennent un rapport fort au terroir à travers deux éléments forts : les cépages locaux anciens, et la délimitation parcellaire. Altesse et jacquère, mondeuse et persan en Savoie, pineau d'Aunis en Vallée de Loire, tressallier de Saint-Pourçain, savagnin et pousard du Jura, clairette et terret-bourret du Languedoc participent au renouveau de régions délaissées devenues les plus dynamiques et innovantes en France.



Avec le mauzac à Limoux, « on utilise les cépages locaux pour créer des vins authentiques qui retracent une histoire, un patrimoine », résume Marc Leseney, au Château Marco. Ainsi, les Languedociens, pionniers en matière de bio, affichent en une belle cohérence des vins blancs de plus en plus subtils, des rouges denses, puissants. De vieux grenaches de 130 ans d'Anne-Laure Sicard au mas Lasta, en terrasses-du-larzac, s'adossent à un VDN Rivesaltes sur schistes de Pierre Mann au Mas des Caprices, près de la mer. Laurence Alias, à la Closerie des Moussis en Médoc, entretient castets, saint-macaire et cabernet goudable, mais aussi des vignes pré-phyllloxériques sur sables dans la cuvée Baragane, hors du temps. Des francs de pied, Thierry Germain en plante même depuis 2004 au Domaine des Roches Neuves à Saumur.

Vin d'un lieu et multiplicité de goûts

Ce grand vigneron magnifie la culture de clos, comme celui de l'Échelier sur calcaires turoniens. Il rêve de recréer murets et délimitations parcellaires dans l'appellation Saumur, au sein d'une fondation. Comme lui, Catherine et Pierre Breton travaillent, en Touraine, sur des cuvées de lieux-dits (le Clos Sénéchal, Les Perrières). Éric Thill travaille également en parcellaire sur son domaine jurassien. Emmanuel Giboulot en côte-de-beaune cherche, pour « être le plus respectueux », à valoriser son terroir en distinguant toutes les nuances qui le composent, comme à La Combe d'Ève, qui porte le nom d'un Climat propre au sein d'une parcelle.

Dans cette invitation au voyage dans les plus petites limites de leur terre renaît une multiplicité de goûts du vin. Ainsi, les coteaux-du-lyonnais, petite appellation, ont retrouvé des couleurs avec la bio. Lucie Jullian l'illustre sur le domaine familial de Prapin. Elle creuse différentes voies d'élevage, dont les macérations longues en amphores, aux résultats d'une grande finesse. Les gamay de Florence Subrin-Dodille, sur le domaine familial du Crêt de la Bine, illustrent la tradition lyonnaise, « on débouche une bouteille et on sort le salé », mais aussi l'existence de vins de gastronomie sur des cuvées de vieilles vignes ou un blanc issu de sables granitiques.

[À LIRE AUSSI La Cave Gilles Granger, repaire lyonnais de bonnes cuvées](#)

Saskia Leal Keijer prouve au Château Boucarut, demeure du XVIII^e siècle à Roquemaure, que l'on peut conjuguer patrimoine et exploration. Des cuvées faiblement sulfitées accompagnent un rosé de mourvèdre sans sulfites en AOC Lirac. En agriculture biologique depuis trente ans, Albéric Philippon élabore pour la première fois un sans sulfites ajoutés « Au petit Jour », au château Carpe Diem. Le trio en mourvèdre-carignan-cinsault respire la Provence et l'équilibre. Avec Laurent Cassy (Château Chillac), président des Vignerons bio de la Nouvelle Aquitaine, et Jean-Baptiste Duquesne (Château Cazebonne), tous propriétaires près de Langon, c'est un autre [Bordeaux](#), « pirate », qui se lance à l'abordage du bio. Leurs cépages anciens ressurgis, replantés, vieux malbec à queue rouge à Morizès, castets et saint-macaire, bouchalès, jurançon noir et autre mancin (dit rubis d'Issan aussi) « comme en 1900 » à Saint-Pierre-de-Mons visent à réveiller leurs terroirs, à attirer des jeunes vers la vigne.

Un challenge des plus risqués

La culture bio relève bien des défis à la vigne, dans le choix de ne plus utiliser de chimie de synthèse. Mais c'est en cave que le challenge, technique, s'avère le plus risqué. Beaucoup de vigneron hésitent. Il s'agit de « faire le chemin inverse du recours à l'oenoprotection pour se passer d'intrants. C'est revenir à la naturalité, lâcher prise, mais aussi prendre conscience que tout est affaire d'équilibre » décrit Pierre-Henri Cosyns. Ingénieur physicien, au château familial du Grand Landay, en [Cote-de-Bourg](#), il est également vice-président des Vignerons bio de la Nouvelle Aquitaine. Son sauvignon gris (le seul [côte-de-bourg](#) blanc bio) démontre l'aboutissement de ce cheminement vers l'harmonie. Les élevages en amphore côtoient les oeufs, pour le gras et la souplesse, le béton ou les fûts anciens.

Refusant les techniques ou procédés touchant à la structure du vin, ils se passent aussi d'intrants, jusqu'au sans sulfites ajoutés. Ils perpétuent ainsi le défi, immuable pendant des millénaires, de stabiliser le vin pour le conserver. Pour Isabelle Jomain, organisatrice de Biotop Wines qui côtoie ces vigneron audacieux, « le sans sulfites n'est pas une fin en soi, mais

l'aboutissement après des choix de toute une vie ». Ou le fruit du hasard, comme pour Sébastien David, qui a commencé à travailler ainsi aux [États-Unis](#) avec son maître de stage. [La pratique nécessite une qualité irréprochable de la vendange, une grande précision](#) , sans prise d'air en cave dans les déplacements du vin, de la rigueur.

Dégustations et suivis analytiques se multiplient pour ne pas s'exposer aux déviances, ces goûts de souris ou d'écurie, de pomme ou de cacahuète, jusqu'au risque de piqûre acétique. L'exercice est périlleux, le risque grand de perdre une cuve. Quel que soit le degré d'intervention, un vin à mains nues jaillit. Isabelle Jomain le confie : « Il y a autant de biodynamie que de biodynamistes, des vigneron investis, passionnés, amoureux de leur terre, de la vie. » Elle réunit aujourd'hui 120 vigneron autour de ces valeurs. Finesse, persistance aromatique, droiture, minéralité sont bien au rendez-vous.

[À LIRE AUSSI La vigne et le vin à l'horizon 2050 : réparer le vivant](#)

Vins sans prétention sinon de partager, ou de la plus haute exigence sur son terroir et dans ses pratiques, ces cuvées répondent à un appel de la terre, les pieds sur terre dans un monde tourmenté. De bons cépages aux bons endroits, une multiplicité de goûts accompagnent de nouveaux modes de production. Loin de la standardisation des dernières décennies, un rosé de saignée, pur merlot gastronomique de Pascal Amoreau au [château Le Puy](#), répond au tressallier de Terres de Roa de Loren Tisserand. Les cépages savoyards de Camille et Mathieu Apffel côtoient un gamay Roche de Py Morgon de Camille Lapierre. Un chardonnay Grande Châtelaine 12 mois sur lies d'Emmanuel Giboulot dialogue, tout en longueur, avec un vin de paille d'Éric Thill.

La culture biologique affirme ses qualités, affine ses pratiques. Elle expérimente sans cesse. En se démultipliant en diverses voies, elle enrichit le champ de nos connaissances et notre curiosité. Derrière l'air du temps, des hommes et des femmes essaient, tâtonnent, avancent, partout en France pour que nous buvions une boisson la plus saine possible, selon l'expression de Louis Pasteur. L'empreinte de leurs mains élève le raisin et le vin, se fait douce pour leur environnement. Leurs terroirs, leurs cépages, leurs clos chevillés au coeur, tous portent nos patrimoines viticoles, et avec eux le vin, en vie.

* Historienne, chercheuse diplômée de l'université Jean-Jaurès à Toulouse, vigneronne aujourd'hui près de Montpellier, Florence Monferran s'attache depuis une dizaine d'années à mettre en lumière des patrimoines et des terroirs de grande qualité, des vins et des cépages du Languedoc, afin tant d'oeuvrer au maintien de la viticulture que d'éveiller à une culture du vin protéiforme. Elle a ainsi mené le projet Terre Apiane sur les muscats et travaille à démontrer l'excellence des productions en vins blancs en Languedoc. En 2020, elle a fait paraître l'ouvrage *Le Breuvage d'Héraclès* , aux éditions Privat. Du discours à la pratique, il ne restait plus qu'un pas, que Florence Monferran a franchi en redonnant vie à de petites parcelles entièrement en muscat à petits grains, à Mireval (Hérault). Une façon de passer du mot à l'ouvrage, de tendre des ponts entre les temps.