

Du Vin Bio au Vin Naturel

« Attention, une étiquette peut en cacher une autre. »

Qu'est ce que le vin ?

La définition nous rappelle que « le vin est issu exclusivement de la fermentation alcoolique partielle ou totale de raisins frais ou de mout de raisins ». Cette définition, reconnue de tous, indique uniquement qu'on ne peut faire du vin avec d'autres fruits que le raisin. En aucun cas, elle ne cadre qualitativement la production des raisins et ne donne des indications quant à l'élaboration même du vin au moment de sa fermentation et de sa vinification. Il est ainsi permis en amont aux viticulteurs de faire à peu près ce qu'ils veulent pour obtenir du Raisin et en aval aux vinificateurs pour « produire » du Vin.

L'Union Européenne, le ministère de l'agriculture au niveau national et l'INAO au niveau régional (voire communal) ont défini des normes (décrets) qui permettent de cadrer l'élaboration du vin en AOC (surface, cépages, rendement). On ne peut pas faire n'importe quelle AOC avec n'importe quel cépage, n'importe où et sans limite de production. (Par exemple, un Sancerre rouge ne peut pas être élaboré avec un autre cépage que le Pinot Noir et inversement il n'est pas possible de vinifier un Sancerre rouge avec du Pinot Noir provenant de Bourgogne).

Lorsqu'un vigneron (c'est à dire viticulteur et vinificateur) accepte ces contraintes, il peut espérer obtenir l'agrément qui lui donne le droit, sur l'étiquette de ses bouteilles, de mettre l'AOC. On considère que tous les producteurs de vins en France, recherchent l'agrément de leur vin en AOC parce que normalement c'est un gage de qualité qui permet de vendre leur vin plus cher.

Aujourd'hui on reproche souvent aux vins en AOC de ne pas être suffisamment de qualité, des critiques sont faites régulièrement sur les commissions d'agrément, jugées laxistes, répondant davantage à des réalités financières que qualitatives. Nous ne rentrerons pas ici dans ce débat (néanmoins passionnant). En revanche nous nous pencherons sur le cas d'une poignée de vignerons qui travaillant leur vin au plus proche de la réalité sont eux, au contraire, souvent déclassés en Vin de Pays ou, pire, en Vin de Table.

Sur les 150.000 producteurs en France, environ 1.500 acceptent des contraintes supplémentaires pour élaborer du Vin. Contrairement à toutes les normes jusqu'ici discutées, les contraintes touchent essentiellement à l'utilisation ou non d'une liste de produits dans la vigne pour obtenir un raisin sain. Elles sont définies dans des cahiers des charges écrits par différents organismes. Certifiés annuellement, c'est à dire ayant respecté strictement le cahier des charges, les vignerons ont le droit d'ajouter sur leurs bouteilles un label (exemple Logo AB) ou une marque (exemple Demeter, Nature & Progrès) ou ne rien ajouter. On parle alors de Vin Bio, de Vin en Biodynamie ou encore de Vin Naturel dans certains cas. Les différences entre ces vins sont importantes et pas explicites pour les consommateurs finaux. Il nous a semblé important de clarifier les choses.

I - Le vin conventionnel (ou vin industriel)

Bref retour historique au lendemain de la deuxième guerre mondiale.

L'agriculture doit se reprendre, fournir de nouveau des matières premières. Il faut mettre les bouchées doubles, il manque de tout, il faut aller vite. C'est l'époque de l'agriculture intensive, les nitrates qui avaient servi à la fabrication des bombes de 14-18 sont massivement recyclés en fertilisant. Les sols en sont enrichis dans des proportions importantes. On découvre aussi la mécanisation, les premiers engins agricoles font leur apparition. Nos grands-parents ou arrière grands-parents agriculteurs profitent de cette modernisation et améliorent leur cadre de vie en assouplissant leurs efforts et leurs heures de dur labeur. Les années passent, les sols souffrent, les désherbants chimiques continuent de tuer à petit feu la vie des sols et il faut davantage d'engrais.

Petit à petit les produits agricoles, les légumes, les fruits ont de moins en moins de goût, ils ne se conservent plus dans le temps. Il faut encore les traiter pour les conserver avec de nouveaux produits chimiques. Pendant ce temps là, les industriels, des groupes aujourd'hui internationaux (comme Monsanto), se frottent les mains et jouent les sauveurs de cette agriculture intensive qui ne produit plus rien sans l'aide de la chimie. Demain et peut être même déjà aujourd'hui, les OGM (pour le moment toujours interdits en France) seront les nouvelles solutions, les nouveaux produits miracles proposés qui termineront le cycle d'une nature. Fin de la nature naturelle ?

La vigne, la viticulture (agriculture de la vigne), comme le reste, ont souffert et souffre énormément aujourd'hui de cette radicalisation de la chimie. Un raisin produit sur des sols morts, traité chimiquement, en grande quantité (volume) ne peut pas permettre d'élaborer des vins sans d'autres aides lors de la vinification. C'est la naissance de l'œnologie moderne. L'œnologue est arrivé pour « guérir » un raisin malade, incapable de donner du vin de qualité. Au départ, l'œnologue travaille souvent pour un laboratoire, une industrie qui va proposer des additifs, des intrants pour corriger le vin.

Exemples d'additifs autorisés : des levures, des bactéries, phosphate d'ammonium, sulfate d'ammonium, sucres, enzymes, tanin, acide tartrique ou citrique, bicarbonate de potassium, gomme arabique, caramel, charbon, copeaux et divers types de conservateurs E220 à base de soufre etc.

On obtient alors bien un vin, un **vin appelé industriel** (rentable d'un point de vue économique) **et c'est aussi le vin qu'on appelle conventionnel**. Pourquoi, car en très grande majorité le vin qu'on achète aujourd'hui en GD (Grande Distribution 80% du marché) est « fabriqué » comme énoncé. Vous noterez qu'on ne parle plus d'élaboration du vin (terme noble) mais bel et bien de fabrication.

Il ne faut pas en vouloir aux agriculteurs d'après guerre qui ont amélioré leur cadre de vie et répondu dans les temps aux demandes faites. On peut en vouloir aux industriels et à toute cette chaîne qui s'est déroulée et qui se déroule encore aujourd'hui. On peut s'en vouloir d'avoir fermé les yeux et accepté le progrès sans concession. Cela devrait servir de leçon pour aujourd'hui, demain... et poser de sérieuses interrogations au sujet des OGM.

II – Première étape d'une prise de conscience – L'agriculture biologique

Heureusement, de tous temps, des irréductibles ont refusé ce progrès imposé. Ces hommes, ces femmes, ces vigneronnes ont continué à travailler leurs biens, leurs terres comme ils l'avaient appris des anciens avec soin et sans chimie. Ils ont su petit à petit se faire entendre et faire comprendre qu'ils travaillaient différemment. Qu'ils respectaient le végétal, le sol, l'environnement, la vie. Ils ont donné naissance à la notion d'agriculture biologique (AB).

Les principes furent introduits en France, juste après la seconde guerre mondiale en 1947 par des médecins et consommateurs incriminant les produits chimiques agricoles dans le développement de cancers, dégénérescences et autres maladies mentales.

1955 : Naissance du Groupement d'agriculteurs biologiques de l'Ouest

1972 : Création de l'International Federation of Organic Agriculture Movement (IFOAM) à Versailles

1991 : La Communauté Européenne donne un cadre légal à « l'appellation agriculture biologique » Réglementation CE 2092/91 qui est toujours en vigueur aujourd'hui (avec de nombreuses modifications)

2002 : Les Etats-Unis (11 ans plus tard) adoptent le National Organic Program.

Le « Vin Bio »

Le Vin Bio n'existe pas, c'est un abus de langage, un raccourci utilisé dans le milieu commercial pour le différencier du vin conventionnel. Seuls les raisins peuvent être bio s'ils ont été cultivés selon la réglementation européenne citée précédemment (CE 2092/91). En fait seule la mention « ***Vin issu de raisins en agriculture biologique*** » peut être indiquée sur la bouteille après certification. Le vin bio comme tel ne peut être certifié « bio » parce que les additifs autorisés pour la vinification ne sont pas tous reconnus par la réglementation européenne. Un groupe de travail planche sur le sujet.

L'AB utilise des moyens phytosanitaires d'origine végétale, animale ou minérale. Elle favorise la vie d'insectes prédateurs régulant la population des ravageurs. Le Compost est l'emblème de la culture bio. C'est un engrais naturel (fermentation des déchets organiques) qui remplace les engrais chimiques. Il est bénéfique au sol, aux plantes et donc aux animaux et aux consommateurs humains. Le but recherché est de stimuler l'activité biologique du sol, ce qui a tendance à favoriser le transfert des oligo-éléments vers la plante qui se fortifie.

Alors que doit comprendre et savoir le consommateur quand il demande ou recherche un vin bio ? Sans conseil et sans connaissance du domaine, la seule certitude qu'a le consommateur, c'est que les raisins ont été cultivés sur un sol sain, sans traitements chimiques pour la lutte contre les maladies et

les prédateurs. C'est tout mais c'est déjà pas mal compte tenu du rapport de 1500 producteurs bio contre 150 000 producteurs au total.

A partir des vendanges jusqu'à la mise en bouteilles, tout peut se passer dans la limite de la réglementation de l'AOC. Du meilleur au moins bon. Le meilleur permettra d'obtenir un vin de qualité proche de la nature (vin naturel). Mais, élaborer un tel vin demande beaucoup plus de temps, de risques, de contraintes que tout le monde n'est pas prêt à accepter. Le moins bon donnera **un vin bio tendance conventionnel**. Il s'agit généralement de vins produits dans une logique de pur marketing. Les producteurs « surfent » sur la mouvance du bio. Les coûts peuvent être faibles, de l'ordre de 3 € la bouteille.

Le vin bio conventionnel est un vin dont les raisins sont certifiés comme issus de l'agriculture biologique mais dont le reste de l'élaboration sera agrémenté d'interventions plus ou moins éloignées des méthodes naturelles. Par exemple, on peut très bien imaginer de faire des vendanges mécaniques et non manuelles, ajouter des levures industrielles pour aromatiser le vin, de chaptaliser (ajout de sucres), de tartriquer (acidifier le vin), de sulfiter selon les normes européennes (voir le tableau 2 page 5). Dit autrement, il peut gâcher le potentiel d'avoir su travailler sagement la vigne. Mais là encore, chacun est libre selon ses aspirations personnelles, selon les réalités économiques, les demandes du marché mais aussi les millésimes etc.. de faire ce qu'il veut et/ou peut.

Tableau extrait du livre Vin Bio Mode d'emploi de Jérôme van der Putt (En vert ce qui concerne les raisins bio)

ETAPES	OPERATIONS / ENJEUX	Tendance bio/naturelle	Tendance conventionnelle
Sol 1. Concerné par le règlement CEE 2092/91, relatif à l'agriculture biologique	<ul style="list-style-type: none"> stratégie de soins micro-organismes macro/microfaune relation sol – plante 	<ul style="list-style-type: none"> aération du sol pour favoriser la vie des micro-organismes enrichissement total ou partiel échange sol/vigne pas de traitements chimiques fertilisation organique (fumier/compost) adaptée 	<ul style="list-style-type: none"> sol tassé dés herbants chimiques pesticides chimiques engrais chimiques le sol est seulement un support mécanique pour la vigne peu ou pas de vie microbienne
Vigne 1. Concernée par le règlement CEE 2092/91, relatif à l'agriculture biologique	<ul style="list-style-type: none"> adéquation cépages/terroir âge de la vigne densité de plantation conduit/taille fertilisants/engrais dés herbants fungicides/pesticides cuivre (bouillie bordelaise) rendements 	<ul style="list-style-type: none"> optimisation du couple cépage/terroir rendements modérés pas de chimie traitements phytosanitaires réduits au minimum doses de cuivre réduites au minimum recherche de diversité/sélection massale 	<ul style="list-style-type: none"> culture de cépages commerciaux rendements dictés par la productivité traitements chimiques peu ou pas de levures indigènes clones, porte-greffes productifs
Vendanges	<ul style="list-style-type: none"> choix stratégique de la date manuelle ou mécanique taille des paniers distance vendange – chai hygiène / SO₂ 	<ul style="list-style-type: none"> vendanges manuelles paniers ajourés pour préserver le raisin transport rapide entre le lieu de vendange et le chai éviter de sulfiter 	<ul style="list-style-type: none"> vendanges mécaniques grands paniers/benne risque d'abîmer le raisin oxydation début de fermentation indésirable sulfitage
Vinification	<ul style="list-style-type: none"> levures indigènes ou industrielles enzymes acidification /désacidification hygiène SO₂ chaptalisation collage/filtration passage au froid 	<ul style="list-style-type: none"> emploi autant que possible de levures indigènes respect du temps des fermentations naturelles clarification minimale filtration minimale traitements limités pas de corrections léger/absence totale de chaptalisation 	<ul style="list-style-type: none"> levures sélectionnées traitements et corrections filtration systématique chaptalisation
Elevage	<ul style="list-style-type: none"> inox, foudres ou bois durée du passage en bois provenance et âge du bois 	<ul style="list-style-type: none"> usage raisonnable et justifié du bois 	<ul style="list-style-type: none"> insistance sur le bois neuf copeaux de chêne dans les pays qui l'autorisent
Mise en bouteille	<ul style="list-style-type: none"> époque de l'année hygiène qualité du bouchon apport de SO₂ 	<ul style="list-style-type: none"> critères optimum de repos et d'évolution prise en compte des phases de la lune soin parfois obsessionnel apporté à la qualité des bouchons dose limitée ou inexistante de SO₂ 	<ul style="list-style-type: none"> planning dicté par des critères commerciaux doses de SO₂ aux niveaux réglementaires

On voit clairement, qu'il reste du chemin à l'Europe pour écrire le contenu d'une norme définissant réellement un vin bio.

L'agriculture raisonnée

Un petit mot pour expliquer que cette agriculture là, contrairement à l'image qu'on en a, n'est pas biologique du tout. Elle autorise l'utilisation de produits chimiques quand cela est jugé nécessaire par le viticulteur. Mais il suffit d'utiliser une fois la chimie pour détruire les sols et la vie biologique. Ce n'est pas un hasard s'il existe un fort lobby de cette agriculture, soutenu par de grands groupes industriels de la chimie (BASF, Bayer, Dow ou encore Monsanto,...).

Pour nous, les méthodes bio n'ont de véritable intérêt pour l'amateur de vin que lorsqu'elles sont utilisées afin de rechercher la plus juste et la plus authentique expression d'un terroir au plus près de la vigne et du raisin.

III L'agriculture biodynamique

La biodynamie est antérieure à l'AB et bien moins répandue. On la doit à un philosophe autrichien du nom de Rudolf Steiner (1861–1925). Il tente de mettre en lumière l'interaction entre le monde terrestre et le monde suprasensible. Son œuvre est considérable, il a écrit plusieurs dizaines d'ouvrages et donné de nombreuses conférences sur des sujets très vastes et divers. En 1924, à la demande de producteurs polonais, inquiets de la détérioration de la qualité de leurs semences par l'utilisation de fertilisants chimiques, il donne une série de huit conférences. Le « cours aux agriculteurs » réunit ces conférences et constitue le texte fondateur de l'agriculture en biodynamie.

Cette agriculture existe et semble prendre un nouvel élan depuis quelques années dans le cadre de la viticulture et de la vinification. La marque internationale DEMETER, qui certifie les produits issus de cette agriculture, a été créée en 1928 !

Le fondement de la biodynamie repose sur l'équilibre du végétal avec son environnement. Aussi la biodynamie vise à corriger et calmer les déséquilibres des plantes cultivées. Pour Steiner, « la plante n'est jamais malade, c'est l'environnement qui l'est ».

Les principes sont ceux de l'agriculture biologique (CEE 2092/91) auxquels s'ajoutent ceux de la biodynamie :

- Tous les produits de synthèse sont interdits
- Culture de différentes espèces végétales et élevage de différentes espèces d'animaux sont recommandés (biodiversité)
- Les fumiers d'animaux et les déchets organiques sont recyclés et forment la base du compost
- Rotation des cultures (irréalisable en viticulture d'ailleurs)
- Les préparats (exemples : bouse de corne, camomille, ortie piquante, écorce de chêne,...) sont ajoutés ou non dans le compost pour garantir l'équilibre et la santé du sol
 - o Aération, éviter le tassement
 - o Développer l'activité bactérienne, fertilisation naturelle
 - o Favoriser la qualité de l'enracinement (recherche à renforcer l'immunité de la plante)
- Les tâches sont à réaliser selon un calendrier solaire et lunaire (on reste à l'écoute de la nature)

Il y a en France une bonne centaine de producteurs en biodynamie (une autre centaine dans le monde). Le porte parole français de la biodynamie est Nicolas Joly du Domaine de la Coulée de Serrant (Savennières, Loire). De grands domaines expérimentent actuellement sur des parcelles cette agriculture comme la Romanée Conti, d'autres tout aussi prestigieux utilisent ces principes sans pour autant être certifiés.

DEMETER

Propose un cahier des charges pour le volet agricole en bio qui contient des règles spécifiques à l'agriculture en biodynamie. Depuis quelques années, DEMETER certifie également le vin (par rapport à son propre cahier des charges) au regard de la vinification. Bien évidemment le vin certifié DEMETER doit être issu de raisins en biodynamie certifiée. Parmi les grands points qu'on notera dans ce cahier des charges de la vinification, on retrouve la grande question du Soufre.

- Les doses maximales de SO₂ autorisées sont largement inférieures à celles autorisées par l'UE (voir tableau 2).
- La chaptalisation (enrichissement du volume alcoolique par adjonction de sucre) est interdite pour les vins tranquilles (c'est à dire les vins non effervescents)
- A venir, l'interdiction de vendanger à la machine.

IV Les vins naturels ou la question du Soufre.

Définition

On appellera vin naturel¹, un vin issu de raisins de l'agriculture biologique ou biodynamique, vinifié le plus naturellement possible (on enlève rien, on ajoute rien, on accompagne le vin). Outre l'utilisation des levures indigènes (propres aux raisins et à son environnement), le vigneron intervient très peu : pas de chaptalisation, pas d'acidification et pas ou peu d'utilisation de SO₂. Le vin naturel ou nature pourra aussi être appelé vin sans soufre quand le vigneron n'aura ajouté aucun sulfite.

Pourquoi la question du soufre, des sulfites est depuis le début 2006 un sujet très à la mode ? En France, les premières bouteilles millésimées 2005 ont une nouvelle mention « contient des sulfites ». Et c'est une petite révolution. En effet, il est à remarquer qu'à la différence du vin, tous les produits alimentaires que nous consommons sont étiquetés avec la composition des intrants (conservateurs E220 à E228 qui sont des sulfites, ingrédients etc..). Jusqu'alors rien, aucune obligation d'inscrire quoique ce soit.

Cette amélioration résulte d'une obligation européenne d'étiquetage des allergènes sur les boissons alcoolisées. Jusqu'ici, le lobby viticole avait résisté à la transparence des étiquettes imposée à tous les aliments, évitant ainsi à beaucoup de «vignerons» d'afficher la longue liste des additifs qu'ils infligent au jus de raisin. En revanche, le débat fait couler de l'encre car cette mention n'indique en aucun cas la quantité de sulfites. Or, c'est bien de mesure dont il est question.

En effet, cette mention est obligatoire à partir de 10mg/l (dose imperceptible) de SO₂ total. Or comme le montre le tableau 2, les normes européennes autorisent des quantités allant jusqu'à 20 fois plus. Nous pouvons vous assurer que les résultats sur la dégustation et sur votre santé ne sont pas du tout identiques. Mais avant de poursuivre sur ce sujet, revenons sur le rôle joué par le SO₂ (ou dioxyde de soufre ou encore anhydride sulfureux).

Doses maximales de dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)		
Types de vin	Doses autorisées par la réglementation européenne	Doses autorisées par les chartes privées de Nature et progrès (vins bio) et Demeter (biodynamie)
Rouges	160	70
Blancs et rosés	210	90
Mousseux	210	60
Liquoreux	400	200

Tableau 2 : les doses maximales de SO₂ Total selon les différentes normes et chartes privées

¹ Le vin n'existe pas naturellement dans la nature. La vin nature ou naturel est une convention

La question du soufre :

Le soufre « S » est une substance minérale qui joue un rôle primordial dans la nature. Il est indispensable au développement des plantes (production de chlorophylle) et on en trouve une petite proportion dans le raisin. De même, dans le cycle de la fermentation du jus de raisin, les levures produisent une petite quantité de soufre. Mais le soufre dont on parle, le SO_2 c'est celui qu'on ajoute en vinification.

Pourquoi ajouter du SO_2 en vinification.

Pour ses nombreuses propriétés : le SO_2 est antiseptique (antilevurien et antibactérien), acidifiant et antioxydant. Il protège le vin de l'oxygène qui fait évoluer ses arômes jusqu'à l'altération. Son utilisation est difficile à remettre en cause. Il est quasiment irremplaçable. Seul le dosage est discutable.

En 1487 paraît en Allemagne un édit autorisant l'adjonction d'environ 19mg/l de soufre par litre de vin (10 fois moins que la législation européenne actuelle). Les raisons économiques (vin plus stable, grand volume à exporter etc..) ont eu raison des nombreux abus. La facilité et la paresse ont fait le reste. Des vendanges avec pourritures, vinifications bâclées ou mal maîtrisées : on matraque au SO_2 et plus rien ne bouge. A haute dose, le produit est toxique (OMC limite à 0,7mg/kg/j), il pique non seulement le nez avec des odeurs d'allumettes brûlées mais aussi dilate des vaisseaux cérébraux responsables de ces fameux maux de tête qui font croire à certains qu'ils ne supportent pas les vins blancs ou rosés (davantage sulfités).

Il coexiste deux types d'œnologie, une rétrograde qui pousse le vigneron à sulfiter à toute les étapes sensibles de la vinification (de l'arrivée de vendange à la mise en bouteille, cf. paragraphe suivant) et une sensible qui préconise des doses minimisées. Le vigneron reste cependant le seul maître et peut se passer de l'œnologie par l'expérience et ses nombreux échanges avec d'autres. Il reste indépendant et n'envisagera l'utilisation de soufre ou non que comme un moyen pour arriver à sa fin.

Le SO_2 qui nous intéresse est le SO_2 libre. En effet, lors de l'adjonction de SO_2 , une partie se combine, environ les 2/3 (SO_2 combiné), avec d'autres éléments contenus dans le vin. Le SO_2 restant est appelé SO_2 libre et seul celui ci reste efficace pour les propriétés énoncées plus haut.

Toutes les étapes où le SO_2 peut être utilisé

1/ Vendange. Dès que les baies sont écrasées (récolte mécanique)

2/ Presse : plus particulièrement les jus de raisins blancs, plus sensibles à l'oxydation

3/ Vinification :

pour bloquer le départ d'une fermentation alcoolique (FA) par les levures indigènes (facilite l'implantation de levures sélectionnées)

améliore le débouillage (sorte de clarification grossière des jus)

après la FA, un soutirage et un sulfitage permettent d'éliminer les bactéries lactiques et bloquent ainsi la Fermentation MaloLactique lorsqu'elle n'est pas souhaitée.

4/ Elevage, le soutirage favorise la dissolution d'oxygène dans le vin. Un sulfitage permettra de protéger ce dernier d'attaques de bactéries et d'oxydation. De même pendant les filtrations, le CO_2 protégeant le vin s'évacue, un sulfitage est le bienvenu

5/ Lors du conditionnement (mise en bouteille) : un ajustement de SO_2 libre s'impose pour stabiliser la vie microbienne et pour éviter (surtout sur les blancs, vins rosés et sucrés) une oxydation prématurée.

Pour nombre de vignerons, pas forcément consciencieux ou manquant de pratique, il semble en effet impossible de s'en passer. Et pourtant d'autres choisissent de réduire au minimum les doses. Pourquoi, comment ?

La vérité dans la dégustation.

Avant même la dégustation et la recherche de la vérité du terroir, le vigneron, exigeant et intègre, est aussi un protecteur de notre santé. Il est reconnu que le SO_2 détruit beaucoup de choses dans le vin et entre autres la vitamine B1. Une Vitamine excellente pour la santé et qui facilite l'assimilation de l'alcool par l'organisme. Ensuite, le SO_2 détruit les arômes les plus subtiles. A dose importante, il durcit le vin et assèche les tanins rendant la bouche plus dure, plus sèche. Il est diminué pour préserver dans le vin son côté savoureux, gourmand, friand, frais, aromatique et minéral.

Un vigneron rigoureux travaille à rechercher la limite maximale de SO₂ qui préserve au mieux les arômes et prolonge son travail jusque là réalisé. C'est un exercice très exigeant, risqué et qui se renouvelle chaque année pour chaque vin élaboré en fonction du millésime.

Une vendange saine, une fermentation complète pour ne pas garder de sucres résiduels, une bonne acidité, un minimum de soutirages, un élevage important sur lies sont des éléments essentiels permettant de diminuer très sensiblement l'usage de sulfites. On parle alors de vins d'artistes vigneron, des vins de caractères, de vins artisanaux. Ils affirment pour la plupart leur terroir.

Qu'on ne se trompe pas, ce sont des vins difficiles à réussir. Le vigneron prend des risques économiques importants lorsqu'il s'engage dans cette voie. Mais les vins sont uniques et originaux : bien loin des standards, du marché et de l'homogénéisation du goût. Ce qui a un prix.

Les Vins sans soufre (zéro dosé)

Une micro poignée de vigneron produit des vins complètement nus de sulfites. Certains sur quelques cuvées de leur domaine, d'autres, plus extrémistes, sur toutes leurs cuvées. Les vins sans soufre font l'objet de nombreuses polémiques. En effet il est vrai que certains d'entre eux délivrent à l'ouverture des arômes peu agréables de réduction (sauvages, cour de ferme, ammoniacque, crottin de chèvres,...) Parfois ces arômes rebutants persistent plusieurs heures en carafe et font reculer les amateurs. En revanche lorsque le vin trouve l'oxygène, il s'ouvre et atteint des niveaux de dégustation extraordinaires, des vins inoubliables, des miracles. Inutile de vous dire que les risques pris par ces vigneron sont considérables. De plus, le transport et la conservation des bouteilles doivent être impeccables (impérativement en dessous de 14°C).

On trouve aussi des vigneron intégristes qui découvrent après moult déboires qu'il faut d'abord comprendre, apprendre et attendre pour produire de tels vins. La plupart de ceux qui sont aujourd'hui des chefs de rang de vins naturels sont passés autrefois chez feu Monsieur Jules Chauvet, ou ses disciples comme Jacques Néauport (œnologue), Marcel Lapière (vigneron à Morgon) et sans oublier le pape de la vinification sans soufre : Pierre Overnoy (Arbois Pupillin – Jura). Nombreux sont les jeunes qui font aujourd'hui le pèlerinage pour rencontrer Pierre Overnoy et son successeur Emmanuel Houillon.

- Ils leur expliquent que le sans-soufre, c'est ce que l'on peut se permettre *«quand les vignes, labourées depuis des années, ont des racines profondes qui donnent cette minéralité et cette acidité naturelle protectrice du vin que les engrais chimiques font chuter»*, quand la récolte est *«saine, propre et triée»*, quand les levures, *«bien vivantes, dégagent du soufre naturel au fur et à mesure que le vin en a besoin»* ... Bref, le sans-soufre, pour le vigneron comme pour le consommateur, *«ce n'est pas un commencement, c'est un aboutissement»*.

Conclusion

Polémiquer sur ces vins (sans soufre ou naturels) c'est finalement reconnaître que cette petite poignée d'une centaines de vigneron, comparés aux 150 000 producteurs en France, sont finalement les meilleurs. Force est de constater qu'il y a tous les jours un peu plus d'amateurs qui ne peuvent plus boire d'autres vins. Il est à noter aussi que ces vins là sont chaque année quasiment introuvables au domaine et très rapidement épuisés chez les meilleurs cavistes. Comme quoi tous les vigneron de France ne souffrent pas tous de surproduction !!

Sans vouloir prendre partie pour un type de vin ou un autre. On n'en reste pas moins des êtres sensibles, sensés et indépendants. A chacun donc de trouver selon ses envies, ses goûts et ses moyens financiers, le vin qu'il apprécie et qui saura lui faire plaisir. Car avant tout autre débat, n'oublions pas que le plus important c'est bien le plaisir de partager une bouteille.

Alors quel que soit le vin que vous retiendrez, rendons hommage à ceux et celles qui du raisin bio au sans soufre prennent des risques avec pour seul but de produire des vins différents et différemment, le plus naturellement possible. Ils osent (eux) s'engager dans la recherche d'un vin de qualité. Des vins possédant une grande buvabilité et une incroyable digestibilité. Des vins qui respectent le consommateur et sa santé. Alors pour quelques odeurs désagréables de temps en temps, on veut bien nous, en redemander hips !

En tous les cas à votre santé !

Bibliographie

- Vin BIO, mode d'emploi – du vin bio au vin naturel de Jérôme Van der Putt
Ed : Jean Paul Rocher

- Magazine le Rouge & Blanc N°78 uniquement sur abonnement
« La Question du Soufre » - www.rougeetblanc.org

- Le Petit Lapaque des vins de Copain de Sébastien Lapaque
Ed : Actes Sud

- Association des Vins Naturels : www.lesvinsnaturels.org

Liste non exhaustive des as du vin nature

Bourgogne

Domaine Prieuré-Roch, 22, rue du Général-de-Gaulle, 21700 Nuits-Saint-Georges,
Domaine Valette, Buissonnats 71570 Chaintré

Bordeaux

Château Le Puy, 33570 Saint-Cibard,

Côtes-du-Rhône

Domaine Gramenon, 26770 Montbrison-sur-Lez
Thierry Allemand, 22, impasse des Granges, 07130 Cornas
Hervé Souhaut - Domaine Romaneaux-Destezet 07410 Arlebosc
Dard et Ribo - Blanche-Laine à Mercurool (drôme)

Alsace

Audrey et Christian Binner, 2, rue des Romains, 68770 Ammerschwihr
Bruno Schueller, 1, rue des Trois-Châteaux, 68420 Husseren-les-Châteaux

Jura

Pierre Overnoy et Emmanuel Houillon, rue du Ploussard, 39600 Pupillin

Loire

Catherine et Pierre Breton, les Galichets, 8, rue du Peu-Muleau, 37140 Restigné
Hervé Villemade, le Moulin-Neuf, 41120 Cellettes
Thierry Puzelat – Clos du Tue Bœuf, 6, Route de Seur 41120 LES MONTILS

Beaujolais

Marcel Lapiere, les Chênes, 69910 Villié-Morgon
Jean Foillard, le Clachet, 69910 Villié-Morgon
Yvon Métras La pierre, 71 Romanèche Thorins

Provence

Château Sainte-Anne, 83330 Sainte-Anne-d'Evenos

Languedoc-Roussillon

Jean-François Nicq, 10, chemin du Roy, 66740 Montesquieu-des-Albères
Bruno Duchêne, 3, rue Jean-Bounat, 66650 Banyuls-sur-Mer

Champagne

Champagne Jacques Selosse, 22 rue Ernest Vallé – 51190 Avize

Et plein d'autres enfin pas plus de 50 quand même !