

Vin «nature» : le pour et le contre



La viticulture bio gagne lentement du terrain dans le vignoble. La biodynamie devient le choix d'un nombre significatif de grands vignerons. Depuis deux ou trois ans, les vins dits «nature» poussent la recherche plus loin encore. Recherche de quoi, exactement ? Qu'entend-on par vins «nature» ? Un dossier IVV pour tenter d'y voir plus clair.

Dumarcher

La viticulture dite «conventionnelle», vous savez, celle qui fonctionne aux produits chimiques depuis les années 60-70, a encore de beaux jours devant elle. C'est qu'elle facilite la vie de nombre de producteurs plus

soucieux de sécurité et de stabilité que d'originalité et de terroir. Ils doivent représenter pas loin de 95% des producteurs du monde entier. Et pourtant, depuis quelques années, le petit monde des amateurs de vin est

très branché sur cette minorité de vignerons qui «sont en bio», comme ils disent, ou en biodynamie. Aussi, devant l'offensive récente des vins dits naturels ou nature, nous avons voulu nous aussi pousser plus loin la «recherche».

comme Marcel Lapierre, parlent d'idéal plutôt que de doctrine: «l'idéal, c'est de vinifier sans intrant, en respectant le terroir et le millésime, mais au moment de notre mise en bouteille, une partie est sulfitée, et ça peut arriver de chaptaliser comme en 2001 ou 2002... (citation extraite d'un livre de François Morel particulièrement complet, «Le Vin au Naturel», aux Editions Sang de la Terre). L'absence d'intrant est donc essentielle dans la définition du vin naturel ; selon les vignerons, elle va ou non jusqu'au zéro SO₂ ajouté. On en arrive alors au pourquoi de ce choix.

De quoi s'agit-il ?

Pour faire court, le vin «nature» est un concept assez confus et d'un usage non contrôlé. Selon les uns, il s'agit d'un vin sans SO₂ ajouté; selon les autres, d'un vin avec moins de 30mg/litre de soufre total, voire 50 ou 60 pour d'autres encore - les «ultras», eux, ne concédant que quelques milligrammes à la mise. Avant de parler de SO₂, les plus crédibles insistent sur la nécessité d'une viticulture sans chimie. Tous se retrouvent sans doute sous la bannière «anti-cœnologique». Les plus honnêtes,

Pourquoi des vins «nature» ?

Mode ? Rébellion ? Ecologie ? Besoin d'expérimenter ? Commerce? Conviction? Passion ? Paresse? Passéisme? Anarchie? Terroirisme? Convivialité?



Ganevat

Dossier du mois

Sectarisme ? Illusion ? Avenir du vin ? Mort du vin ? Les explications et les motivations ne manquent pas. Il y a sans doute un peu de tout cela selon les individus, voire les moments. On pourrait en rester à une argumentation pseudo-libertaire, à savoir «chacun est libre de faire le type de vin qu'il veut, et donc tout le monde il est beau, tout le monde il est gentil». Cela me semble une fuite devant la prise en compte des vrais enjeux. Je m'explique. Un des principaux enjeux des années à venir sera la survie ou la disparition des vins qui expriment l'originalité de leur lieu de naissance. Cette expression aurait dû rester la raison d'être des Appellations d'Origine Contrôlées. Les dérives commerciales bien connues de ce concept l'ont décrédibilisé, exit donc l'AOC. La création des AOP est une décision légale et administrative, elle ne garantit pas en elle-même la survie des vins d'origine, donc de terroir. Reste pour assurer cette survie la responsabilité individuelle et collective des vignerons : il s'agit de prendre des décisions efficaces pour défendre les terroirs, tant en viticulture qu'en vinification, élevage et commercialisation.

Comment défendre les vins de terroir ?

J'en reviens ainsi aux vins naturels. Les vignerons et les

consommateurs qui s'en font les champions sont-ils certains de ne pas faire fausse route ou/et de mener un combat inefficace ? En effet, plusieurs dégustations antérieures, ainsi que celle dont il est question dans ce dossier, m'amènent à poser divers constats :

1° certains vins présentent des dérives aromatiques dues à des fins de fermentation abandonnées à de mauvaises levures indigènes, par absence de bonnes levures en quantité suffisante ; ceci, suite à un état du vignoble encore victime des excès de produits chimiques, fussent-ils anciens: brettts puantes, par exemple, aux arômes phénolés – cuir, écurie, sueur- qui effacent l'origine du vin.

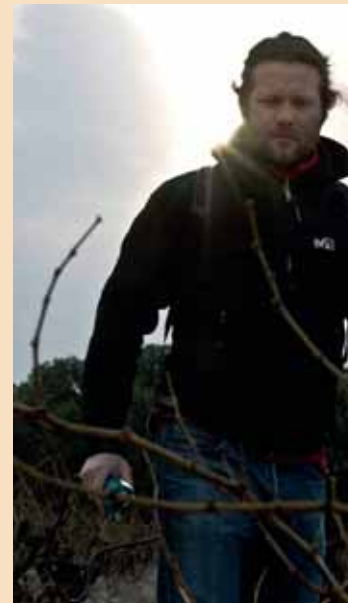
2° en l'absence de SO₂, les bactéries lactiques risquent de favoriser la production excessive d'acidité volatile et d'acétate d'éthyle, ce qui nuit à la pureté du vin.

3° à propos de pureté des arômes et de précision du dessin en bouche, une caractéristique récurrente des vins sans soufre est leur côté diffus, brouillon au palais, souvent renforcé par des notes d'oxydation, tantôt légères, tantôt brutales. Ces dernières effacent elles aussi l'origine du vin. Leurs défenseurs

avancent que, si ces vins se goûtent dès lors moins bien dans leur jeunesse, voire paraissent fatigués, sinon usés, ils retrouvent éclat et fraîcheur après quelques années.

4° mais les occasions de le vérifier sont rares : le contexte culturel dans lequel beaucoup de vins naturels rencontrent un certain succès les amène à être perçus comme des vins de convivialité à consommer jeunes, dans une atmosphère de saine et franche gauloiserie : l'essentiel devient la consommation de plaisir immédiat, tout le reste - terroir, appellation, grands vins, culture vineuse - ne compte plus. J'ai ainsi pu entendre déclarer : «J'aime les vins sans soufre parce que je peux en boire tant et plus, le lendemain au moins je n'ai pas mal à la tête». La quantité absorbée importe donc ici plus que la qualité de l'expression terroir.

En synthèse, malgré les efforts consentis à la vigne, le danger principal de ces vins est donc l'effacement de l'expression d'origine. Bref, il me semblerait plus réaliste, voire plus honnête de la part des vignerons qui choisissent le sans soufre ajouté, de ne plus utiliser l'argument de fidélité au terroir pour justifier leur décision. Et même de sortir de la catégorie AOC ou AOP, car celle-ci renvoie dans son essence



Dumarcher

à l'origine, au terroir.

Je ne peux pas conclure sans évoquer un autre paradoxe, que formule de façon limpide notre confrère Antoine Gerbelle dans la RVF n°528, p 37: «la réduction, voire la suppression du soufre implique une hygiène en cave exceptionnelle... il faut avoir un jus très pur, très net, une hygiène «industrielle» pour ne laisser passer aucun parasite indésirable. C'est ce que n'ont pas compris bien des jeunes vignerons «bio»: leur côté laisser-aller, leur volonté de laisser faire la nature contredit le but recherché». A savoir, protéger le goût des raisins.

Un mot enfin quant à un autre argument parfois avancé pour motiver le choix du sans soufre ajouté: la suppression des effets négatifs du SO₂ sur la physiologie humaine. A ce stade des connaissances scientifiques, les effets avérés -telle l'allergie aux sulfites- sont moins nombreux que les effets supposés. Il serait donc peu réaliste de choisir l'argument sanitaire comme motif essentiel de production de vins dits nature.



Dumarcher

(Suite en page 4)

LA DÉGUSTATION

Notre comité a dégusté 27 vins importés en Belgique, dont 1/3 de blancs et 2/3 de rouges. Au final, nous en avons sélectionné 9, soit 33%, ce qui est un beau résultat, il convient de le souligner, par comparaison avec d'autres dégustations de notre magazine. A en croire les informations fournies sur les fiches techniques, une très faible minorité de vins sélectionnés sont authentiquement sans soufre ajouté, les doses variant selon les cas de quelques grammes à la mise à 30 mg/l de SO₂ total. Ce qui reste bien sûr très faible mais peut expliquer en partie un score meilleur que si les 27 vins avaient été zéro soufre. Autre élément d'explication, les vins étant dégustés à l'aveugle, l'absence d'expression terroir n'est pas intervenue dans nos jugements. Les critères d'équilibre, de personnalité et de plaisir ont été décisifs pour juger des vins qui se présentaient plus comme des vins à boire jeune, sur le fruit et dans la convivialité. A noter enfin une courte majorité de blancs, à savoir 5 sur 9, dont 4 issus de la partie septentrionale de la France, un seul provenant du Sud. Proportion inversée en rouges avec 3 Sudistes sur 4. Ont participé à la dégustation : Jérôme van der Putt (oenophile et auteur), Bernard Arnould, Hervé Lalau, Philippe Stuyck, Marc Vanhellemont (journalistes IVV), Roelant Verbist et Fabian Henrion (restaurateur - sommelier).



PRÉAMBULÉS 2007
VIN MOUSSEUX BRUT
PATRICE LESCARRET - DOMAINE DE CAUSSE MARINES - VIEUX

Une fermentation en bouteille selon la méthode ancestrale à Gaillac pour ce mousseux de mauzac. Ce cépage s'adapte bien à ce style de vin avec d'agréables arômes au nez de pomme et de poire, de rhubarbe et de biscuit à la cannelle. On ne s'arrêtera pas à la robe assez trouble pour profiter sans retenue d'une bouche au joyeux pétilllement, d'une élégante légèreté. (Pas de sulfitage)

LES CHALASSES MARNES BLEUES 2006 - CÔTES DU JURA
DOMAINE GANEVAT - ROTALIER

Voici une cuvée de savagnin qui ne se prend pas pour un vin jaune malgré une petite touche oxydative au milieu d'arômes de pelure de pomme, de rhubarbe confite. La bouche impose sa force, sa puissance contenue par une acidité ferme aux notes d'agrumes confits. Quant à le situer à l'aveugle dans le Jura, ... ? (20 mg/l de SO₂ à la mise)

LA DILETTANTE 2007 - VOUVRAY
CATHERINE ET PIERRE BRETON, LES GALICHETS - RESTIGNÉ

Un joli nez d'agrumes au sucre candi, avec une pointe de minéra-

lité qui ne demande qu'à s'affirmer. Une très légère touche de vernis s'efface à l'aération. Au palais, on retrouve ces arômes dans une matière de bel éclat, très fraîche mais au développement moyen seulement. Ce vin exprime son cépage plus que son origine, le chenin sur l'AOC Vouvray. (30 mg/l de SO₂ à la mise)

LES BONNES BLANCHES 2007
ANJOU - AGNÈS ET RENÉ MOSSE
ST LAMBERT DU LATTAY

Une autre expression du chenin sur un terroir angevin schisteux : nez de raisins très mûrs, poire et pomme caramélisée, agrémenté d'une note oxydative non excessive. En bouche, une acidité minérale ferme et un léger amer évoquent l'origine d'un vin au dessin plutôt diffus et à la plénitude habillant bien l'acidité. (30mg/l de SO₂ à la mise)

MÂCON-CHAINTRÉ 2005
CYRIL ALONSO,
DOMAINE DE L'ANCESTRA - ANSE

Un style de Mâcon-Chaintré à la personnalité sortant de l'ordinaire. Une bonne aération permet de dépasser les notes de réduction pour profiter au nez des arômes de mirabelle, de poire, de pain chaud. S'y ajoute en bouche de l'écorce de citron dans une matière forte, à l'acidité minérale dominante. Droiture et élan donc pour un type un peu rustique mais avec beaucoup de présence. Vous avez dit Bourgogne ? (15mg/l de SO₂ à la mise)



IN VIVO 2006 - ST NICOLAS DE BOURGUEIL - SÉBASTIEN DAVID

Ce vin exprime avec conviction son cépage, le cabernet franc sur les sols plus légers de Saint-Nicolas de Bourgueil. Fruits rouges frais, pivoine, griotte, racine de gentiane, voilà des arômes de nez que l'on retrouve dans une bouche aux petits tannins juteux, à la souplesse désaltérante grâce à une fraîcheur acidulée de bon aloi. (30 mg/l de SO₂ à la mise)

CÔTES DE PY 2007 - MORGON
JEAN FOILLARD - VILLIE-MORGON

La grande majorité de nos dégustateurs ont cru déceler dans ce vin du pinot noir. Hé bien, non, il s'agit d'un gamay aux notes de groseille, cerise, fraise des bois agrémentées d'une touche florale de rose. Il s'offre au palais entre souplesse et rondeur, sa délicates-



Dossier du mois

RÉVOLUTION DE PALAIS?

La philosophie du vin dit «naturel» revêt au moins deux aspects:

1° respect de la nature - les vigneron «naturels» sont généralement des partisans de l'agriculture biologique, voire biodynamique. Mais pas toujours, les frontières restent assez floues. En tout cas, ils sont «à l'écoute de leur raisin», et cherchent à préserver l'aspect vivant du vin ; aussi, ils voient dans le soufre un produit industriel à éviter. De même, ils ne chaptalisent pas, et ne recourent pas aux machines à vendanger. A noter qu'on ne peut à proprement dit parler de vin sans soufre, mais plutôt de vin sans soufre ajouté, car le vin développe lui-même des sulfites à la fermentation (dans une très faible proportion, il est vrai).

2° respect du consommateur.

Le soufre n'a pas que des vertus - on sait qu'il provoque des maux de tête (on pense notamment aux blancs moelleux abondamment sulfités) ; mais certaines personnes développent même de véritables allergies; non au soufre lui-même, mais plutôt aux protéines que sa présence génère dans le vin. Avec comme résultante, par exemple des rhinites et sinusites chroniques, de l'urticaire, de l'eczéma..

Les vins naturels sont censés offrir une meilleure buvabilité et partant, plus de convivialité. En corollaire, leur conservation étant plus limitée dans le temps que les vins conventionnels, mieux vaut les boire rapidement après ouverture - ce qui incite aussi à la convivialité.

Tout ceci me paraît éminemment sympathique. Expliqué par Jérôme van der Putt (l'auteur du livre « Du Vin bio au Vin Naturel », qui n'est ni pontifiant, ni sectaire, mais qui cherche simplement une nouvelle voie pour apprécier le vin, c'est même diablement séduisant. L'écouter fut un vrai plaisir.

Le hic, c'est que les vins dégustés ne m'ont pas plu. Ce qui n'aurait rien de rédhibitoire (qui suis-je pour imposer mes goûts, ce n'est pas là le rôle du journaliste), s'ils n'avaient montré, en blanc comme en rouge, en fâcheuse propension... à se ressembler. Difficile de reconnaître un cépage ou un terroir quand les notes de jus de pomme et de levure de bière envahissent le nez de la plupart des vin - sans parler de certains goûts terreux franchement dérangeants.

On n'ose parler de défaut, puisque cela semble fait partie intégrante du « concept », mais on y pense parfois très fort ; et puisqu'il s'agit dans la grande majorité des cas de vins d'AOC, et à fortiori élaborés par gens qui prétendent respecter le produit, donc leur terroir, on est un peu déçu de ne pas le voir mieux transparaître dans le vin. Jérôme ne se pose plus la question, il dit avoir fait le tour du système AOC, des cépages, des terroirs ; il privilégie son plaisir de buveur. C'est un point de vue. Il serait trop facile de régler en quelques lignes le sort des vins naturels, sur la foi d'une seule dégustation. Le concept est intéressant. Sans doute fait-il appel à la part d'émotion qui dort en tout dégustateur, autant qu'à son palais ou à son intellect. Quoi qu'il en soit, sauf à afficher la mauvaise foi des fanatiques, on ne peut, sous prétexte de naturalité, obliger les gens à boire des vins mal faits.

Alors, faut-il rééduquer son palais ? Ou faut-il saluer un exercice de style ? Doit-on accorder aux vignerons naturels le temps de se régler ? Je n'ai pas la réponse.

C'est en tout cas une tendance alternative dans le monde du vin. Même si elle ne me séduit pas aujourd'hui, elle a son public, aussi respectable, après tout, qu'un autre.

Vive la pluralité! Vive la buvabilité ! Mais attention à ne pas aboutir à l'effet inverse à celui recherché: le «sans soufre ajouté» ne doit pas devenir un facteur de standardisation technologique !

HERVÉ LALAU



**BOMPARET 2006 - CÔTES DU RHÔNE
MATTHIEU DUMARCHER
LA BAUME DE TRANSIT**

Un Côtes du Rhône du sud au fruit expressif, très épicé mais avec une touche de réduit insistante même à l'aération, autant le savoir. Il peut cependant plaire par sa bouche goûteuse, ses arômes de gelée de groseilles, de confiture de cerises, ses notes de cannelle et de bergamote. Au palais, de la chair, de la fraîcheur, de la simplicité, un fruité délicat et une petite amertume finale. (20 mg/l de SO₂ à la mise)

BERNARD ARNOULD

se se marie de façon surprenante à une petite sucrosité et un tannin discret. Sa persistance reste moyenne. (15 mg/l de SO₂ à la mise)

**7/RIZ 2007 - VIN DE TABLE
PATRICE LESCARRET - DOMAINE
CAUSSE MARINES - VIEUX**

En 2007, des vignes de syrah de 80 ans ont donné naissance à cette cuvée à la robe sombre et au nez profond. La matière se montre concentrée en bouche mais avec beaucoup de fraîcheur. Côté plaisir, des arômes de cassis, de griotte, de violette et une pointe d'agrumes. Côté structure, des tannins juteux, fruités, consistants, avec un soupçon de poivre blanc et de barrique, bref une personnalité à la fois forte et pulpeuse. (2mg/l SO₂ à la mise)

Liste des importateurs

- Cyril Alonso, Domaine de l'Ancestra Wijnfolie
ancestra@wanadoo.fr
- Catherine et Pierre Breton
Boîte des Pinards*/Les Trésors
catherineetpierre.breton@libertysurf.fr
- Domaine de Causse Marines
Melotte/Delcoeur
causse-marines@infonie.fr
- Sébastien David
Basin et Marot*/De Clercq/
Grenier à vins/Odyssée des Arômes
davidseb@wanadoo.fr
- Matthieu Dumarcher
Basin et Marot*/Vive le Vin/
Pasqualinno*
matthieudumarcher@yahoo.fr
- Jean Foillard - Basin et Marot*
- Domaine Ganevat - Melotte
- Agnès et René Mosse
Boîte des Pinards*/Odyssée des Arômes
domaine.mosse@wanadoo.fr

* Voir pages IVV Wine Partners



L'AVIS D'UN IRRÉCUPÉRABLE «NATURISTE»

Participer à la première dégustation de vins dits « naturels » chez IVV, aura été un vrai plaisir. Personnellement, je les appelle les vins « les plus naturels possible ». Voici 4 critères pour tenter de les définir: raisins bio, vendanges manuelles, levures indigènes et 50 mg/litre de sulfites maximum. Aucun autre additif, ni rectification, ni manipulation ne sont employés ; enrichissement en sucre, acidification, levures sélectionnées, enzymes, copeaux de bois, osmose inverse... sont simplement ignorés. Si les conditions le permettent (raisin parfaitement sain, fermentation complète des sucres avec un niveau suffisant d'acidité et d'alcool), le producteur peut limiter encore plus les sulfites jusqu'à s'en passer totalement. S'il y arrive tout en offrant un vin plaisant, c'est tout bénéfique pour le consommateur.

Pour revenir à la dégustation, il faut noter que j'étais le seul amateur exclusif de ce type de vins sur les 7 dégustateurs présents. Pour des raisons personnelles, je ne souhaite plus consommer d'autres vins. J'ai pourtant eu un parcours classique : j'ai dégusté pendant 30 ans de grands



Jérôme van der Putt

Bordeaux, Bourgognes et autres vins prestigieux, notamment italiens, qui m'ont émerveillé. Mes goûts n'ont d'ailleurs pas tellement changé, en ce sens que j'ai toujours préféré la finesse, l'élégance et le fruit à la puissance et surtout à la dictature du bois et autres manipulations indignes de jus appétissants au départ. Aujourd'hui, cependant, les vins – surtout prestigieux – fabriqués à grand renfort de technologie pour des segments de marché bien définis ne me procurent plus de plaisir. De plus, je ne supporte plus les sulfites au-delà de niveaux extrêmement faibles. 30 mg/l pour le vin rouge et 50mg/l pour le vin blanc sont pourtant des niveaux parfaitement suffisants pour des vins sains et sans sucre résiduel. Notons en passant que la Coulée de Serrant millésime 2005 de Nicolas Joly, apôtre de la biodynamie et plus récemment des vins « naturels », affiche sans complexe 130 mg/l de sulfites au compteur sur le site de son distributeur italien Velier (www.velier.it/Catalogo/index_categoria?id_prod=464) !

Dans ce contexte, au contraire de mes camarades de dégustation, je n'ai pas été étonné de voir les repères habituels de l'amateur de vin conventionnel s'estomper devant les vins dits naturels. Les critères de dégustation classiques n'ont peut-être plus entièrement cours pour ces vins, et si c'est du vin, pourquoi faudrait-il d'autres critères pour les apprécier ? Simplement parce qu'avec une culture bio, une vinification sans aucun intrant et des niveaux de sulfites très faibles, ces vins sont sensiblement différents des vins conventionnels (au contraire des vins « bio » vinifiés conventionnellement). On peut par exemple se trouver en présence d'un vin blanc trouble – la limpidité étant un critère de qualité selon les canons de la dégustation classique – et

très fin. En quoi la clarté ou turbidité d'un vin devrait m'influencer alors que ses arômes délicats de fruits et de fleurs m'enchantent ? Autre critère absent des nombreux livres sur la dégustation: la digestibilité. Sans le moindre doute, les amateurs des vins « les plus naturels possibles » portent haut dans leur cœur cette caractéristique. Ils se consomment pour le plaisir, sans trop se soucier de leur provenance. Je remarque qu'aujourd'hui, beaucoup de gens (dont de très nombreuses femmes) viennent au vin sans la moindre éducation concernant le vin. Ce qui leur importe, ce n'est pas de catégoriser tel ou tel vin, c'est le plaisir qu'ils ou elles ont à le déguster, particulièrement à l'apéritif ou durant le repas.

Il existe heureusement un public décomplexé et en nombre croissant, qui apprécie le vin sans a priori. C'est ce public qui apprécie le plus facilement les vins « les plus naturels possibles », quand ceux-ci sont pleins de fraîcheur et de fruit, et faciles à boire.

Ces vins sont produits majoritairement en France, mais on en trouve également en Italie, en Espagne, en Slovénie et même en Amérique Latine. Pour donner une idée de la proportion, sur plus de 100.000 producteurs de vin en France, un peu moins de 2.000 sont certifiés en bio mais seulement quelques centaines produisent des vins « les plus naturels possibles ». Alors, ils ne sont une menace pour personne ! Ils sont produits par des vignerons qui prennent beaucoup de risques, pour offrir les meilleurs vins possibles – du point de vue de la qualité des arômes et de l'agrément de les boire et donc de la digestibilité – sans aucun artifice. Par essence, ces vins sont marginaux et le nombre de leurs aficionados restera probablement toujours relativement restreint (bien qu'en constante progression). De plus, le mode d'emploi n'est pas simple ; primo, il faut déjà les trouver. Secundo, il faut les transporter et les conserver idéalement, autour de 14°C

maximum. Enfin, ils se goûtent parfois sensiblement différemment d'une époque à l'autre de l'année. C'est le prix à payer pour découvrir ces vins à part !

Quant à moi, je suis irrécupérable : j'ai quitté les voies balisées du vin conventionnel et j'ai retrouvé le plaisir complet de déguster des vins vivants.

Mais au-delà de mon cas personnel (et c'est un joli paradoxe, compte tenu des nombreux questionnements), rarement une telle proportion de vins n'a été sélectionnée lors d'une dégustation IVV. Cela signifie que même les amateurs éclairés perdus dans leurs repères peuvent apprécier les meilleurs d'entre ces vins « les plus naturels possibles ». Pour peu qu'ils laissent parler leur cœur...

JÉRÔME VAN DER PUTT

Voir également le site (www.lesvinsnaturels.org). Le salon « La Dive Bouteille », tenu cette année à Deauville, réunit annuellement le plus grand nombre de vignerons « naturels ». Lectures : « Vin bio, mode d'emploi, du vin bio au vin naturel » par l'auteur de cet article, aux éditions Jean-Paul Rocher ou « Les nouvelles couleurs du vin » de Michel Tuz chez le même éditeur. Ou encore « Le Petit Lapaque des vins de copains » de Sébastien Lapaque chez Actes Sud.

Et quelques adresses pour en consommer en mangeant: l'incontournable restaurant de Jean-Yves Pletsier, « Le Coin des Artistes », 5 rue du Couloir à Ixelles. « A Bout de -Soufre », rue Tasson Snel 11 à Saint Gilles. « Le Bistro de la Poste », 550A chaussée de Waterloo à Ixelles. « BHV pour le Midi », 33a, place Maurice Van Meenen à Saint Gilles.