

# Le verre se met au vert !

Raisins issus de l'agriculture biologique, culture en biodynamie, vin nature, sans soufre ajouté... de quoi avoir le tournis avant même de boire un verre ! Si de plus en plus de vignerons peuvent se targuer d'avoir la main verte, que signifient ces dénominations ?  
Petit tour sans langue ni gueule de bois !

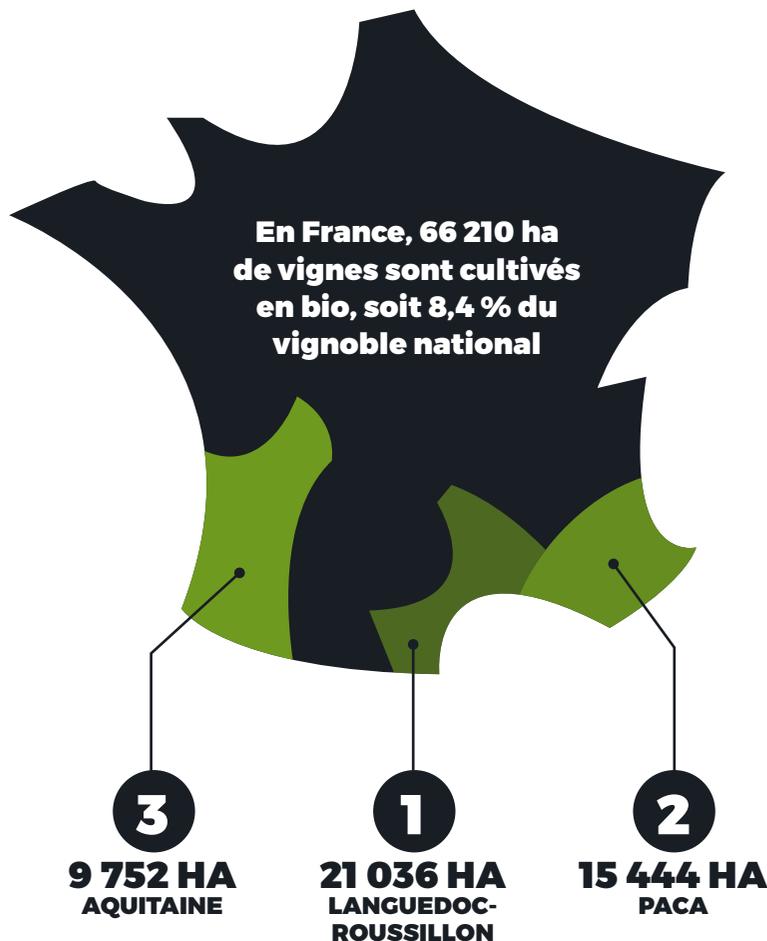
[ Texte Marjorie Fenestre ]

### Tout beau tout bio ?

Malheureusement, pas vraiment ! Si le label européen reste une avancée majeure, la partie fabrication n'est pas exempte de pratiques discutables. Lors du travail des parcelles, le vigneron se doit de bannir tous les produits chimiques pour se tourner exclusivement vers des traitements préventifs et naturels. Et après récolte ? Le texte de loi offre de nombreuses latitudes, permettant au maître de chai de disposer d'une quarantaine d'additifs : levures, acide citrique, gélatine alimentaire, colle de poisson... Quant à l'ajout de sulfites, il est autorisé à hauteur de 30 mg/litre (contre 50 mg/litre dans le conventionnel).

### Les vins conventionnels, mauvais pour l'environnement et le consommateur ?

Comme on ne met pas tous ses œufs dans le même panier, il ne faut pas considérer tous les vigneron conventionnels comme les vilains petits canards de la profession. Certains font le choix de n'appartenir à aucune chapelle. Les raisons ? Une réalité économique pour la plupart. Environ 90 % de la production s'écoule par le biais de la grande distribution où la bataille des prix fait rage. Sans compter le coût élevé de la conversion en bio et des certifications. Pour autant, certaines cuvées conventionnelles ne demeurent pas moins méticuleuses et respectueuses du terroir.



## QUELQUES DÉFINITIONS POUR NE PLUS VOIR TROUBLE !

### VIN CONVENTIONNEL

Il s'agit de la méthode de culture la plus répandue dans l'Hexagone (environ 90 % du vignoble). Pas de label, mais des normes autorisant les produits chimiques et de synthèse.



### VIN BIOLOGIQUE

Avant août 2012, le vin bio à proprement parler n'existait pas, seuls les raisins pouvaient être certifiés. **Depuis l'intervention de l'Union européenne, le cahier des charges (contrôlé par des organismes certificateurs comme Ecocert) réglemente toutes les étapes, du travail de la vigne jusqu'à l'élaboration du vin.** Les bouteilles sont reconnaissables à la petite feuille verte apposée sur l'étiquette.

### Les sulfites sont-ils automatiques ?

Naturellement présents dans les raisins, les sulfites (dioxyde de soufre ou SO<sub>2</sub>) se retrouvent, de fait, dans la composition de tous les vins ! Aucune bouteille ne peut garantir un taux nul de sulfites. Il convient donc de parler de vins sans soufre ou sans sulfites ajoutés. Mais pourquoi en ajouter d'ailleurs ? Pour éviter l'oxydation, et donc que le vin tourne au vinaigre ! Mais ses propriétés ne s'arrêtent pas là : conservateur, antiseptique, stabilisant... sans lui, le breuvage peut devenir extrêmement capricieux et versatile. Problème : les sulfites causent des allergies et de nombreux désagréments comme des maux de tête ou des troubles digestifs.

### Un vin bio / biodynamique / nature est-t-il meilleur ?

La tendance générale s'accorde à répondre oui. Pour la simple et bonne raison qu'un vin doit exprimer son terroir le plus fidèlement possible, sans artifices. Minéralité plus marquée, densité aromatique plus complexe, meilleure digestibilité... sont des qualités souvent reconnues.



13

million hL de vin bio ont été mis sur le marché en 2014 dont **56 % vendus en France**

2011

LA PREMIÈRE CERTIFICATION DE « RAISINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE »



Pour 65 % des consommateurs de vin bio, le respect de l'environnement est la principale motivation d'achat



1/2 restaurateur propose du vin bio avec environ 5 références à sa carte



### VIN BIODYNAMIQUE

Cette production repose sur les préceptes et les recherches du philosophe autrichien Rudolf Steiner (1861-1925). L'équilibre global de tout l'écosystème demeure le fondement principal de sa théorie. **L'objectif étant de favoriser la biodiversité, de la respecter et d'utiliser les astres comme point de repère pour certaines manipulations, comme la taille des ceps.** Si aucune réglementation européenne n'encadre ces pratiques, les certificateurs Demeter et Biodyvin vous permettront d'identifier les crus en biodynamie. Quelques domaines emblématiques : Deiss (Alsace), Coulée de Serrant (Val de Loire), Leflaive (Bourgogne).



### VIN NATURE OU NATUREL

Impossible de définir le vin nature avec certitude et précision puisque rien ne l'encadre légalement. **Dans les grandes lignes, cela désigne un vin - dont les raisins sont forcément issus de cultures bio ou biodynamiques - élaboré le plus naturellement possible avec le minimum d'intervention de la part de l'homme.**

Pour s'y retrouver : l'Association des vins naturels (AVN) regroupe plus de cinquante vigneron. Quelques domaines emblématiques : Marcel Lapierre (Beaujolais), Léon Barral (Languedoc), Selosse (Champagne), Valette (Bourgogne). Pour palier au vide juridico-œnologique, l'Institut national de l'origine et de la qualité (ex INAO) serait actuellement en train d'étudier la possibilité d'une réglementation.