

LE VIN BIO DANS LA COUR DES GRANDS

Comment choisir un bon cru biologique ? Visite guidée des vignobles sans engrais et sélection de bouteilles de haute qualité.

PAR PASCAL DE RAUGLAUDRE

P

our être labellisé bio, explique Jean-Armand Bloc, « créateur de vins », le vin doit être « issu de l'agriculture biologique », c'est-à-dire de vignes qui n'ont pas reçu de traitement phytosanitaire de synthèse. Passionné à la fois par le bio et par le bon vin, ce chimiste de formation a fondé en 1995 « Très très vieilles vignes », société spécialisée dans les cépages de plus de 75 ans, aux rendements à l'hectare faibles mais à la qualité exceptionnelle. Rien de ce qui se passe après les vendanges, explique-t-il, de la vinification à la conservation en chai, n'est pris en compte dans la certification. Or la transformation du raisin en vin reste un processus chimique pour lequel l'œnologue prône bon sens et pragmatisme : un vigneron qui a une connaissance fine du cépage, du terroir, de son climat et de sa biodiversité se passe d'engrais industriel. Et si le mildiou menace sa récolte, recourir à un pesticide avec parcimonie n'abîmera pas sa vigne. Tout est affaire de circonstances. Quant au soufre, il est devenu l'ennemi à éliminer pour bien des viticulteurs bio, qui le remplacent

par... le dioxyde de carbone. Or un minimum de composés soufrés, insiste Jean-Armand Bloc, réduit la vulnérabilité du vin aux bactéries, ainsi que son oxydation et son vieillissement, le talon d'Achille des vins bio qui ont du mal à dépasser plusieurs saisons. Là encore, l'essentiel est de ne pas abuser : la réglementation autorise un maximum de 5 grammes de soufre par hectolitre, seuil qui permet au vin de vieillir correctement sans altérer ses qualités gustatives. A condition de l'indiquer sur l'étiquette. Si le Languedoc-Roussillon et la vallée du Rhône concentrent l'essentiel des vignobles bio grâce à leur climat idéal, toutes les régions viticoles de France possèdent de tels crus. Et les grands succès du millésime 2009 proviennent aussi bien de Bourgogne que du Vendômois ou du Sancerre.

Reste que la qualité d'un vin bio dépend surtout des talents du vigneron : lui seul parviendra à donner à son vin ce « supplément d'âme » qui ravira le palais de l'amateur passionné. ■





SÉLECTION TRICOLEURE

Par Jean-Armand Bloc

ROUGES

- 1 • Domaine Beau Thorey, Bogus 2007, 10 €. Chemin neuf 30260 Corconne. Tél. : 04 66 77 13 11.
- 2 • Claude Courtois, Racines 2006, 16 €. Les Cailloux – Le Paradis 41230 Soings-en-Sologne. Tél. : 02 54 98 71 97.
- 3 • Domaine de la Vouivre – Guy Bussière, Pinot noir 2005, 13 €. 9, grande rue 21250 Bonnencontre. Tél. : 03 80 36 36 62.
- 4 • Domaine des Comtes de Vocance, Gamay 2006, Beaujolais Villages, 26 €. Hameau de Souzy 69430 Quincié-en-Beaujolais. Tél. : 01 42 63 75 59.

BLANCS

- 5 • Domaine Sylvie Spielmann, Riesling Vieilles Vignes 2002, 8,30 €. Route de Thannenkirch 68750 Bergheim. Tél. : 03 89 73 35 95.
- 6 • Domaine Jean-Claude Rateau, Bourgogne aligoté 2008, 20 €. 26, route de Bouze 21200 Beaune. Tél. : 03 80 22 98 91.
- 7 • Domaine Guillot Broux, Les Perrières 2008, Chardonnay Mâcon-Cruzille, 29 €. Le Bourg 71260 Cruzille-en-Mâconnais. Tél. : 03 85 33 29 74.

ROSÉ

- 8 • Domaine Pero Longo, Cuvée Harmonie 2009, vin de Corse Sartène, 16 €. Route de Bonifacio 20100 Sartène. Tél. : 04 95 77 10 74.

Les prix indiqués sont ceux du Vin en tête, 30, rue des Batignolles 75017 Paris. Tél. : 01 44 69 04 57.

LES LABELS BIOLOGIQUES

■ existe plusieurs labels de classification des vins issus de l'agriculture biologique :

- AB : les vignes sont cultivées sans aucun traitement chimique, ni engrais ni pesticide ni herbicide, mais il n'y a aucune obligation pour la vinification.
- Vin Demeter : c'est le label de l'agriculture biodynamique, une forme de culture naturelle contraignante. Le viticulteur s'engage à suivre les rythmes de saisons et à n'utiliser que des préparations à base de plantes et de minéraux (comme le sulfate de cuivre). Les ajouts de produits phytosanitaires sont réduits au minimum pendant la vinification, l'élevage et la conservation.
- Nature et progrès : les raisins sont certifiés AB, les ajouts en sucre sont limités à 1 % et le vin ne doit contenir ni colorants ni gélatine animale ni levures. Le bouchon en plastique est banni.