



# Vins bio naturels Parfaits pour les dîners d'été ?

*Longtemps méprisés, ces crus légers et fruités, élaborés sans produits chimiques ni sulfites, font de plus en plus d'adeptes. Initiation.*

PAR RACHELLE LEMOINE

**V**oilà qui ressemble à une petite révolution. Connus de quelques militants il y a encore peu, les vins naturels, élaborés sans produits chimiques, suscitent maintenant l'intérêt du quidam, emballé par leur côté léger et fruité. Des centaines de milliers de bouteilles sont écoulées chaque année, des cavistes en font leur spécialité et des grandes tables en servent enfin. «Tout a commencé dans le Beaujolais, mais aujourd'hui on trouve des producteurs partout, note Antonin Iommi-Amunategui, coauteur du «Gluo Guide». Même dans le Bordelais !» Reste que ces breuvages atypiques nourrissent encore débats et confusions. Explications.

• **Bio, sans sulfites, naturel : quelles différences ?**

Pas facile de s'y retrouver au milieu de toutes ces nouvelles tendances !

## NOS EXPERTS

Trois pros du vin naturel nous ont aidés à sélectionner ces bonnes bouteilles accessibles et de régions variées. Virginie Morvan, directrice des achats de Lavinia, caviste en pointe sur ce sujet. Marie-Dominique Bradford, fondatrice de Trois Fois Vin, concept d'abonnement de box. Et Antonin Iommi-Amunategui, coauteur du «Gluo Guide - 150 vins naturels exquis à 15 euros maxi» (éd. Cambourakis).

PHOTOS : ADOBE STOCK

Le label bio ? S'il garantit qu'aucun produit chimique n'a été utilisé dans la culture de la vigne (à l'exception du soufre et du cuivre), il autorise toutefois l'ajout de sulfites durant la vinification. Inversement, ou presque, les vins dits «sans sulfites» sont tirés d'une culture conventionnelle, plus exposée aux pesticides, mais ne tolèrent aucun ajout de sulfites une fois la vendange passée.

Et les «nature», dans tout ça ? Ils combinent le meilleur des deux mondes. Selon le cahier des charges de l'Association des vins naturels (AVN), la référence dans ce domaine, la culture de la vigne doit être réalisée de manière biologique ou biodynamique (suivant les cycles lunaires). La conservation du raisin puis sa vinification doivent également être réalisées sans intrants. Seule une dose infinitésimale de soufre peut être ajoutée à la mise en bouteille : certains vins naturels peuvent donc contenir des sulfites, mais très très peu. «Attention toutefois, ce cahier des charges n'a aucune valeur réglementaire, chacun peut s'en réclamer», constate Marie-Dominique Bradford, fondatrice de Trois Fois Vin. Mieux vaut, donc, se renseigner sur un domaine et son vigneron avant l'achat.

• **Quel est l'intérêt d'exclure les sulfites ?**

SO<sub>2</sub>, dioxyde de soufre, sulfites... Ce puissant conservateur est utilisé depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle dans le processus de vinification. Son atout principal ? Eradiquer levures et bactéries indésirables, stabiliser le vin

et le protéger de l'oxydation. Mais cette molécule, considérée comme toxique à haute dose par les scientifiques, n'est pas des plus tendres envers notre organisme. Outre la fameuse migraine bien connue des lendemain bien arrosés, les sulfites peuvent provoquer des problèmes digestifs ou respiratoires, des bouffées de chaleur ou encore des irritations cutanées. On comprend donc l'intérêt d'un vin naturel, qui en est dénué. Les bouteilles dites «sans sulfites» présentent le même avantage mais, non bio, elles peuvent contenir des résidus de pesticides et d'autres intrants gênants.

• **Quels goûts attendre d'un vin naturel ?**

«Ils sont très faciles à boire, avec un éclat du fruit particulier, beaucoup de fraîcheur et de pureté», résume Marie-Dominique Bradford. Mais le temps où ils ne se résumaient qu'à cela, quasi identiques de l'Alsace au Bordelais, est révolu. «Les cuvées offrent maintenant, en plus, une palette aromatique très diversifiée, reprend l'experte. On commence à retrouver les grandes spécificités de leurs terroirs.»

• **Pourquoi ont-ils mauvaise réputation ?**

Sans conservateurs, les productions sont moins stables et des bouteilles se révèlent totalement ratées. À écouter les vignerons, réussir une cuvée relève même souvent du miracle tant ils travaillent sans filet, avec peu de solutions pour corriger la moindre déviance. «Ce sont des vins vivants qui ne disposent pas



## NOTRE CHOIX DE CUVÉES NATURELLES (BIO)...

### Côtes-de-bourg 2014, Les Trois Petites, Valérie Godelu

**Notre avis** Excellent domaine, totalement atypique à Bordeaux, aux vins ultranature mais sans aucune déviance. Dans cette cuvée, merlot, malbec et cabernet créent un parfait équilibre.

**De 18 à 21 €** *Vinnouveau.fr, Lavinia...*



### Cour-cheverny 2016, La Porte dorée, Domaine Philippe Tessier

**Notre avis** Issu de vignes jusqu'à 90 ans d'âge, ce vin du rare cépage romorantin étonne par son originalité et ses beaux amers en finale. Un grand blanc!

**17,90 €** *Trois Fois Vin*



### Alsace pinot noir 2018, Litre, Domaine Jean-Pierre Rietsch

**Notre avis** De New York à Tokyo, on s'arrache les vins de cet Alsacien. Avec ses nuances aromatiques et la qualité de son toucher de bouche, ce Litre de pinot noir évoque un tavel du Domaine de l'Anglore.

**15 €** *Cavistes*



### Vin de France, Brân 2015, Domaine Le Raisin et l'Ange, Gilles et Antonin Azzoni

**Notre avis** Ce duo père et fils est venu tôt au naturel. Avec cette cuvée, il offre un vin dense, qui n'en reste pas moins frais, fluide et d'une bonne complexité.

**11,75 €** *Vinnouveau.fr*



### Côtes-du-rhône 2018, Domaine des Carabiniers, Magali et Fabien Leperchois

**Notre avis** Arômes de petits fruits rouges et noirs, une pointe d'épice en bouche... ce côtes-du-rhône séduit avec une belle matière fine et délicate, et beaucoup de fraîcheur.

**14,90 €** *Le Repaire de Bacchus*



### Coteaux-varois 2018, Les Idées heureuses, Domaine des Terres promises, Jean-Christophe Comor

**Notre avis** Ce rosé est tel qu'on les aime, frais et élégant, sérieux par sa profondeur, mais accessible par sa buvabilité. Grenache, cinsault et carignan signent un vin d'expert.

**16,10 €** *Lavinia*



### IGP Val de Loire, Grolleau 2015, Clau de Nell, Anne Claude Leflaive

**Notre avis** Moitié fût, moitié cuve, ce beau cépage poivré s'exprime sans artifice. Gourmand, ce vin tire une étonnante profondeur de ces très vieilles vignes. Ne laisse pas indifférent.

**De 31 à 33 €** *Twil, Trois Fois Vin...*



### Vin de France, Ni dieu ni maître ni sulfite 2016, Les Sabots d'Hélène, Alban Michel

**Notre avis** Un pur carignan, élevé au cœur des Corbières, qui se révèle un véritable vin de soif. Du fruit et rien d'autre! Idéal pour l'été.

**12 €** *Twil*





de toute la camisole chimique des conventionnels, résume Virginie Morvan, directrice de la sélection et des achats chez Lavinia. Mais cela s'est beaucoup amélioré ces dernières années, les producteurs ont plus d'expérience et de maîtrise, on trouve maintenant des choses magnifiques.»

### • Comment en tirer le meilleur ?

Odeur de ferme ou de rat mort, bouche effervescente, goût de vinaigre... Les vins naturels sont souvent accusés de tous les maux à l'ouverture de la bouteille. Parfois, nous l'avons vu, la cuvée est tout simplement ratée, il n'y a rien à faire. «Mais, souvent, il s'agit seulement des odeurs de "réduction" et ce n'est pas un défaut, explique Antonin Iommi-Amunategui. Le vin manque simplement d'oxygène, une bonne aération lui rendra toute sa splendeur aromatique.» Avant de le servir, pour préserver au mieux ce fragile breuvage, conservez-le à une température inférieure à 15 degrés afin d'éviter toute reprise de la fermentation. «Consommez-le rapidement, sauf s'il contient une petite dose de sulfites, précise Virginie Morvan. Dans ce cas, vous pouvez le garder comme n'importe quel autre vin.» Rappelons qu'un des domaines les plus prestigieux de France, le Domaine de la Romanée-Conti, élabore ses vins de façon naturelle, et qu'ils peuvent être mis en cave de longues années.

### • On ne boit que du rouge ?

Les blancs et les rosés existent, mais ils sont plus rares. La raison ? Avec leurs conservateurs naturels, logés dans les tanins et la peau des raisins, les rouges sont (un peu) plus faciles à élaborer sans soufre.

### • Où peut-on les acheter ?

Pas simple de trouver son bonheur en grande surface, car les vigneronnes produisent de trop petites quantités pour fournir toute une enseigne. Ainsi, il vaut mieux se tourner vers le producteur directement, se fier à son caviste ou surfer sur quelques sites Internet spécialisés (Vinschezvous.com, Petitescaves.com, Lesgrappes.com...). En supermarché, à défaut de vins naturels, vous pouvez opter pour des cuvées sans sulfites ou des bio, beaucoup mieux référencées. ■

## ... ET DE VINS SANS SULFITES AJOUTÉS (NON BIO)



**Beaujolais 2018, Sans soufre, Domaine des Nugues, Gilles Gelin**

**Notre avis**  
Beaucoup de gourmandise dans ce pur gamay, vinifié à la beaujolaise (fermentation semi-carbonique). Les saveurs de fruits rouges explosent en bouche.

**8,95 €**  
Le Repaire de Bacchus



**IGP Cité de Carcassonne, Sans sulfites, Domaine Sarraïl 2017**

**Notre avis**  
A base de cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, malbec, caladoc et marselan, ce vin se caractérise par une bouche gourmande et beaucoup de fraîcheur.

**7,90 €**  
Grandes surfaces



**Côtes-du-roussillon 2018, Rouge Sans, No Sulfites ajoutés, Vignerons catalans**

**Notre avis**  
Syrah, grenache noir et carignan composent cette cuvée au joli nez de mûre et de garrigue. Souple et ronde en bouche, elle révèle une trame tannique soyeuse.

**8,90 €**  
Le Repaire de Bacchus



**Côtes-du-roussillon 2018, Mas Janeil sans soufre, Domaines François Lurton**

**Notre avis**  
Vinifié au cœur de la vallée de l'Agly, ce rosé s'exprime tout en finesse avec de belles saveurs de groseille. Sa finale est longue, aérienne et minérale.

**24 €** Domaine (FrancoisLurton.com) et cavistes



**Touraine 2018, Première Vendange, Domaine de la Charmoise, Henry Marionnet**

**Notre avis**  
Cette cuvée n'est pas bio mais vinifiée naturellement, sans aucun intrant œnologique. Au nez, c'est un panier de petits fruits noirs et rouges... qu'on retrouve en bouche avec une belle matière juteuse et fraîche.

**13,50 €**  
Henry-marionnet.com  
La Grande Epicerie, Galeries Lafayette Gourmet...



**Champagne Drappier, Brut Nature sans soufre**

**Notre avis**  
Voilà certainement l'un des premiers champagnes «sans soufre» Sa mention Brut Nature ne signifie pas que c'est un vin naturel, mais qu'il est sans sucre ajouté. Composé de pinot noir, il offre une bulle fine et délicate.

**39 €**  
Cavistes



PHOTOS : GETTY IMAGES