

VINS BIO

LES VINS BIO
PRENNENT LE POUVOIR

Le vin bio est aujourd'hui fort tendance et on en déguste de plus en plus... Bien que seulement 4,6% du vignoble mondial soient cultivés en bio. La France peut se flatter d'être dans le trio de tête (avec l'Espagne et l'Italie) dans l'Union Européenne.



«On boit
parce que Dieu
n'existe pas»

(Marguerite Duras
à «Apostrophes»)



<http://www.inra.fr>

L'enjeu n'est pas mince et conjugue politique, consommation et santé. Le plan Ecophyto vise à réduire de 50% l'utilisation de pesticides en France d'ici à 2018. Sachant que notre cher pays est le premier consommateur de produits phytosanitaires en Europe, avec près de 65 000 tonnes de pesticides purs épanchés chaque année dans les champs et les vignes.

La récente enquête de «Cash Investigation» de France Télévisions a mis le doigt sur la plaie taboue des problèmes phytosanitaires dans les vignobles, notamment en Aquitaine, pour la santé des enfants des écoles avoisinantes et des viticulteurs qui manipulent ces produits dangereux sans prendre assez de précaution. Ce reportage choc qui a frappé l'opinion ne fait que confirmer un récent rapport de l'INRA - qui a fait des vagues dans le milieu agricole,

selon lequel l'utilisation des pesticides coûterait plus cher (coûts sur la santé avec notamment la multiplication des cancers, pollution des eaux, érosion, etc.) qu'il ne rapporte.

LA BIODYNAMIE
PAR CONVICTION

Aujourd'hui, avec de nouvelles générations viticoles, se multiplient des initiatives de survie, voire de reconquête, de territoires qui étaient en voie d'abandon et de désertification. Les territoires viticoles, que Roger Dion qualifiait de «viticulture simplifiée» vouée à l'autoconsommation, ont dû se confronter à une production de qualité et se lancer à la conquête du monde. Par exemple, Paul Mas dont le Mas des Tannes (30 ha) à Montagnac, déjà en biodynamie, envisage de passer tous ses domaines en Languedoc Roussillon (12 actuellement soit 600 ha) en bio à

échéance de 2020-2023. Le défi - alors qu'en France «peu d'infos sont disponibles sur les vins bio» a déclaré à Millésime Bio Laure Lacombe, la responsable du service économique d'InterOc, consiste donc ici et là à s'adapter aux nouvelles normes, aux nouveaux consommateurs, aux nouveaux marchés.

«C'est une vraie évolution dans l'esprit, dans la pratique et également dans l'attente des gens de la sommelierie comme des consommateurs», commente Philippe Faure-Brac. Tandis que Robert Eden, le copropriétaire du château Maris (AOC Minervois cru la Livinière) et à l'origine de la

d'autant plus que son cépage fétiche la syrah s'y prête. Et «le vin suit la même progression que l'ensemble de la consommation de produits bio», précise à Montpellier Didier Perréol, le président de l'Agence Bio, en conférence sur Millésime Bio 2017.

Le vin bio - qui s'inscrit dans ce nouveau contexte qui fait table rase de notre passé viticole de surproduction sans grand respect de la qualité, est un vin produit selon les règles de l'agriculture biologique, c'est-à-dire sans OMG ni engrais ni pesticide de synthèse. Comme le font depuis des décennies et avec succès la Romanée-Conti en Bourgogne, ou de



marque collective Artisans du Bio qui vise 1,8 millions d'euros de CA en 2017, explique qu'«il faut structurer l'offre de vin bio sur des principes qualitatifs», car ce que réclame le marché en 2017, ce sont avant tout des vins «digestes avec des maturités équilibrées.»

Ainsi, la Cave de Tain l'Hermitage est reconnue dans le monde du Développement Durable au Bio. Certifiée dès 2009 par le label Vignerons en développement durable, elle entre dans sa 8ème année d'engagement dans le Développement Durable et n'a donc pas pris le train écolo en marche. Elle s'en porte fort bien de concilier bio (sur les 1 000 ha de vignes apportées à la Cave de Tain 10% sont certifiés bio) et développement durable,

AGENDA
PRINTANNIER

► 24-27 mars 2017: Salon des Vins et Vignerons Indépendants

► 25 mars 2017: 8^e édition Concours International de Lyon à la Cité internationale de Lyon.

► 2-4 avril 2017: 6^e édition de Bien Boire en Beaujolais au château de Pizay, au château des Ravalys et au château de la Chaize.

► 6 avril 2017: 11^e Concours Mondial des Vins Féminales au Palais des Congrès à Beauce.

► 21-22 avril 2017: 41^e édition du concours Challenge International du vin sous la présidence de Philippe Faure-Brac au Palais des Congrès de Bordeaux.

► 23 avril 2017: 6^e édition Les Mains du Terroir de Champagne à Reims avec la participation de 18 champagnes vigneronnes.

► 12-14 mai 2017: 5^e Salon des Vins d'Été des Vignerons Indépendants au Pavillon Baltard à Nogent-sur-Marne.

► 15 mai 2017: 21^e Concours international Amphore des vins biologiques et en conversion à Paris.

► 22-24 mai 2017: 37^e édition London Wine Fair au Kensington Olympia à Londres.

CROZES-HERMITAGE - ZONES PIERREUSES AU PRINTEMPS



CROZES-HERMITAGE AU PRINTEMPS



LA ROMANÉE CONTI TOUJOURS AU TOP DES ENCHÈRES

Les cours de la Romanée Conti, le célèbre fleuron vineux de la Bourgogne qui fait rêver et fantasmer les amateurs du monde entier, ont atteint au cours de la vente d'Artcurial fin octobre 2016 des sommets vertigineux, note notre confrère «Indices Vin». Chez le même commissaire priseur, la bouteille du 1963 est passée de 4 298 euros en juin 2014 à 8 556 euros en décembre 2016. Le flacon de 1998 qui ne valait que 1 700 euros en décembre 2002 s'est élevé à 8 105 euros en décembre 2014 et à ... 10 664 euros en décembre 2016. Même tendance pour la bouteille de 2001 de 5 896 en juin 2011, à 7 614 en juin 2014 et 10 912 en décembre 2016. «Un joli placement financier, conclut Didier Duruy, encore faut-il figurer sur les allocations de ce domaine.»

Zind-Humbrecht en Alsace et plus récemment le château Pontet-Canet en Bordelais. Avec, en must, le label AB en France, Bio en Allemagne. S'étant reconverti avec son complice Lalou Bize-Leroy à la viticulture biologique en 1985 et s'étant lancé dans la biodynamie, Aubert de Vilaine, cogérant du prestigieux domaine de la Romanée Conti, analyse son évolution pragmatique vers la viticulture alternative: «Ce qui est important pour nous, c'est la reconversion en bio. La biodynamie apporte sans doute de manière subtile une plus grande finesse de maturité. Ce qu'on attend d'un grand vin, c'est d'être concentré et que son cru personnalisé soit bien identifiable.»

Le respect de l'environnement est sans conteste la principale raison de consommer du vin bio qui s'est considérablement amélioré en qualité. Comme le recense le «Guide Amphore des vins bio 2017» de Christophe Casazza et Pierre Guigui en mettant en avant pour 450 vins alliant plaisir et respect de la nature. Avant tout, la biodynamie c'est l'école du vivant et souvent de l'excellence. «Lorsqu'on travaille en bio, et notamment en biodynamie, on a assez logiquement une expression de terroir plus affirmée à travers une dimension minérale», explique Philippe Faure-Brac. Il faut désormais que les prix baissent car c'est le principal frein en France à son développement.

DES CHIFFRES... ET QUELQUES LETTRES

Livrons - pour y voir un peu plus clair dans cette jachère bio et biodynamique quelques chiffres officiels évoqués lors du dernier salon Millésime Bio fin janvier... Alors qu'une récente étude néo-zélandaise semblerait infirmer un de ses fondamentaux: l'influence de la lune sur les cultures élevées en biodynamie dans un contexte marqué par une forte importance accordée à la traçabilité et une bonne image des produits bio.

«En bio, précise Philippe Faure-Brac, on utilise essentiellement des produits bio et en biodynamie des produits biodynamiques comme les infusions, les tisanes. Ensuite, on travaille avec le cycle lunaire, avec les fameuses préparations 501 et 502. Il y a des pratiques différentes et certainement une implication plus importante en biodynamie qu'en bio. On peut être bio parce que c'est tendance, mais on est biodynamiste par conviction.»

Les surfaces viticoles bio (66 210 ha représentant 8,4% du vignoble national) ont triplé depuis 2007, passant de 1907 exploitations bio à près de 5 200 en 2015. Sur la décennie s'achevant en 2015, les achats français de vins bio pour la consommation à domicile ont été multipliés par dix, atteignant 670 millions d'euros (+14% par rapport à 2014). En outre, la biodynamie est une source non négligeable d'emplois dans les exploitations agricoles

(moyenne de 13 ha en bio contre 9 ha en conventionnel) dans la mesure où la vendange manuelle est plus courante en bio et la vinification en cave particulière plus commune.

Près de 1,3 millions d'hectolitres de vin bio ont été mis sur le marché (qui a presque triplé en volume depuis 2007) en 2015 dont plus de la moitié (56%) ont été commercialisés en France.

Plus des 3/4 des surfaces de vignes engagées en bio sont concentrées dans quatre régions en France: Languedoc-Roussillon (1 267 producteurs sur 21 036 ha dont 3275 en conversion) PACA (923 prod. sur 1 544 ha dont 3 028 en conversion), Aquitaine (735 prod. sur 9 752 ha dont 1 668 en conversion) et Rhône-Alpes (525 prod. sur 5 174 ha dont 808 en conversion) selon l'Agence BIO/OC. Le Var sont les départements viticoles bio largement leaders. 203 caves coopératives produisaient du vin bio en 2014 (contre 70 en 2009) dont 8 exclusivement en bio. En Languedoc-Roussillon et Bourgogne-Beaujolais, plus de la moitié des volumes de vins bio sont vendus à l'extérieur de la France.

Sachant que les Suédois sont les grands champions de la consommation de vin bio (51%) et les plus grands acheteurs (57%) dans l'Union européenne, contre respectivement 36% et 40% en France, selon un sondage IPSOS de juillet 2015 sur «les Européens et le vin bio». Plus de la moitié des restaurateurs proposent en moyenne

NOS COUPS DE CŒUR PRINTANIERS VINS BIO

► **Vincent Dauvillat Chablis blanc 2015**: un vin tendu d'une grande pureté avec l'originalité d'une légère note oxydative qui, pour une fois, n'est pas déplaisante.

► **Domaine Famille Picard Au pied du Mont Chauve Saint Aubin ler cru En Remilly Chardonnay blanc 2014**:

Vin tendu et équilibré, avec une acidité marquée, cultivé sur une parcelle située au dessus de la montagne du Montrachet.



► **Domaine Leccia AOP Patrimoine blanc 2015**: un vin corse élégant, équilibré et tendu avec des notes florales sur la fraîcheur, cultivé dans un domaine de 13 ha en bio depuis 2008.

► **Domaine d'Eole Côteaux d'Aix en Provence rosé 2016**: rosé atypique et vineux avec un nez aux notes de fruits rouges et une finale plutôt épicée.



► **Cave de Tain Cornas rouge 2013**: Une belle expression racée du terroir de granit et du cépage fétiche Syrah de la Vallée du Rhône. Avec une explosion aromatique en bouche de fruits noirs et d'épices.

► **Paul Mas Mas des Tannes Réserve IGP Pays d'Oc rouge 2015**: ce vin «organique» d'assemblage (55% cabernet Sauvignon, 35% Grenache, 10% Mourvèdre) est ample en bouche avec des notes épicées et de prunes, avec une longue finale.

► **Le Clos Rougeard des frères Foucault, Saumur Champigny 2015**: un vin exceptionnel à la finesse étonnante et plein de fraîcheur qui avait battu les meilleurs pomerols lors d'une dégustation à l'aveugle en 1993. Son prix aussi atteint depuis des sommets.

► **Château des Estanilles l'impertinent Faugères rouge 2015**: un vin équilibré à la fraîcheur étonnante et aux notes sudistes de garrigue.

► **Joseph Drouhin Chambolle-Musigny Baudes ler cru rouge 2015**: un superbe nectar bourguignon au Pinot noir qui engendre plaisir et plénitude en bouche avec un bon potentiel de garde (5 à 10 ans).

► **Domaine de L'Olivette Cuvée spéciale, Bandol rouge 2008**: servi en magnum, ce vin (90% mourvèdre, 10% grenache) cultivé dans la zone du Castellet et élevé 20 mois en foudres de chêne, est à la fois puissant et élégant à l'image de son vigneron débonnaire.

► **Richard Leroy Anjou cuvée Les Noël de Montbenault blanc 2014**: un vin équilibré superbe expression du chenin, avec une étonnante explosion de saveurs

et vinifié par un vigneron d'exception, un ancien banquier qui a fort bien réussi sa reconversion. Notre super coup de cœur pour tout vous dire.

cinquante références différentes en vin bio. L'origine est le premier critère de choix d'une bouteille de vin bio en général. Le prix est cité comme le principal levier pour la fréquence d'achat, surtout en France. En Europe, on dépense en moyenne 9,40 € pour une bouteille de vin bio (9 euros en France).

DE PLUS EN PLUS DE DOMAINES EN BIODYNAMIE ATTIRENT LES INVESTISSEURS

Nombre de vignobles se réinventent tout en gardant la mémoire du passé



COTEAUX DE L'HERMITAGE



KIOSQUE

► **Entre les vignes de Guillaume Laroche. Photos Hary Annoni. Editions Reverse, 2016. Préface du cinéaste Cédric Kapisch**
Entre les vignes est plus qu'un récit de 15 vigneron bourguignons, c'est un micro ouvert sur ceux qui concoctent le vin. Sans censure ni tabous, ils racontent un peu tout de leur vie et se laissent aller à la confiance. Avec un luxe de photos superbes des vignobles et des paysages. Au fil de ces portraits atypiques, jamais lisses et toujours vivants, les vigneron nous plongent dans leur parcours souvent initiatique et s'expriment en totale transparence sur leurs choix.

«Le vin doit avoir la gueule du vigneron et du terroir où il est né»

(Jacques Puisais, œnologue)

qui, sur ces terres, remonte à des temps immémoriaux. Comme par exemple le Clos d'Ora sur les hauteurs de La Livinière en Minervois qui est un site réinventé, préservé : un amphithéâtre de vignes de vignes de 9 hectares se loge dans les contreforts du Causse et de la Montagne noire et donne un vin à la belle étoile. Un rituel au plus près de la nature - avec la mule Vanina qui tire le soc pour labourer ce sol de marnes, de grès et de calcaires - qui n'a pas de prix. Ces vignobles aux méthodes culturelles exemplaires comme la biodynamie s'échangent de plus en plus et attirent les nouveaux investisseurs qui se veulent aussi gardiens du paysage. Même si le montant de la transaction n'a pas été communiqué au nom du secret des affaires, l'un des pionniers de la biodynamie en Bourgogne vient ainsi de changer de propriétaire et est passé en catimini sous pavillon américain. Au nom de la mondialisation du vin et d'intérêt bien compris. La famille Le Bault de la Morinière a cédé la majorité du capital du domaine Bonneau du Martray à un riche Américain de 69 ans, Stanley Kroenke, propriétaire du club de football londonien d'Arsenal. Propriété familiale depuis près de deux siècles, ce domaine viticole prestigieux de 11 hectares d'un seul tenant, situé à Pernand-Vergelesses, produit exclusivement deux grands crus bourguignons très réputés : Corton Charlemagne (blanc) et Corton (rouge), en majorité pour l'export. L'homme d'affaire, Stanley Kroenke, n'est pas un

étranger à la filière vin, précise «Vitis-phère». Ayant construit une partie de sa fortune dans l'agriculture et propriétaire de plusieurs équipes pro de basket en NBA, il possède aussi Screaming Eagle, domaine fameux de la Nappa Valley. C'est la première fois qu'il investit en France, a confié Armand de Maigret, directeur des opérations viticoles aux «Echos».

Formés en Bourgogne, Hélène et Guillaume Baron se sont installés eux au cœur des Terrasses du Larzac, profitant sans doute de l'éclairage médiatique et de la dynamique viticole suscités autour de cette nouvelle AOC porteuse sur un terroir à la fois mythique et authentique (Cf PP N°55). Ambitieux et audacieux, ils n'ont pas hésité à faire vivre un territoire en créant le domaine ex-nihilo sur la commune de Saint Jean de Fos et en concoctant leur première vendange bio en 2014 dans leur cave à Ariane.

Le Clos de Barthassade est composé de 9,25 hectares cultivés en biodynamie, répartis sur les villages de Jonquières et Monpeyroux pour les vignes en rouge et d'un demi hectare de chenin en blanc à Saint-Saturnin. Une manière élégante et moderne de magnifier un passé pour légitimer et authentifier le présent.

«Tous deux élaborent des vins infusés et peu extraits qui répondent bien à la dynamique de fraîcheur des vins issus du terroir des Terrasses du Larzac. La cuvée C évoque un pur cinsault à boire sans modération (sic). La cuvée H, elle, est vinifiée et élevée en œufs», commente l'expert Olivier Poussier.

Même si à ce jour aucune étude comparative n'a permis de constater, empiriquement, que la biodynamie (qui a pour but de favoriser les combinaisons naturelles entre la multitude de micro-organismes qui peuplent le sol et le système racinaire) donnait de meilleurs résultats que les autres modes de culture, dans les dégustations professionnelles on s'accorde souvent sur le fait que, si les vins bio ne sont pas forcément les meilleurs bien que plus chers, ils présentent souvent une supériorité gustative et organoleptique sur les vins dits conventionnels. ■