

Vins nature

On les dit plus bio que bio. Ils ont le goût du terroir et ne font pas mal à la tête, sauf à celle de leurs détracteurs. Les vins naturels bousculent un milieu viticole très conservateur. Enquête.

Texte : Stéphane Perraud

Deux verres posés sur le comptoir pour une dégustation à l'aveugle. Un Gewürztraminer et un Sylvaner. Tous deux de 2009. « *Quel sera le plus sucré ?* » En posant la question, Pierre Frick a l'œil qui frise. Voilà quinze ans que ce vigneron alsacien s'est lancé dans le vin naturel et ne cesse depuis de surprendre ses clients. Inévitablement, le néophyte désignera le Gewürztraminer comme étant plus doux. Sauf que là, c'est l'inverse. Pourquoi ? « *Parce que le vin en a décidé ainsi ! La pluie, le soleil et la vinification naturelle sans ajout de levure, de sucre et de sulfite ont décrété que sur telle parcelle et tel millésime, le vin serait différent des standards habituels. Tout en restant excellent. Je fais des découvertes comme celle-ci chaque année. Mais les jurés de l'appellation Alsace sont très académiques et mes vins risquent en permanence d'être déclassés* », poursuit-il. Pierre Frick fait partie des pionniers du bio. Le domaine familial situé à Pfaffen-

heim est certifié depuis 1970 et en biodynamie depuis 1981. Pas suffisant pour lui. Le nouveau label "Vin biologique" (voir encadré) autorise encore trop de produits chimiques au chai. Quand les années sont pluvieuses, beaucoup de vigneron chaptalisent en ajoutant du sucre. Sans parler des levures qu'on introduit pour la fermentation alcoolique. Elles modifient la saveur du vin et permettent d'obtenir le goût attendu ; celui des manuels d'œnologie. « *C'est oublier que le raisin produit ses propres levures. Il suffit d'attendre que le travail de vinification se fasse. Le vin, c'est du jus de raisin fermenté. Tout le reste, c'est du bricolage* ». Sur certaines cuvées, Pierre Frick ne rajoute même plus les dizaines de milligrammes de soufre par litre censés favoriser la conservation et empêcher l'oxydation. Cela n'empêche pas les vins de bien vieillir : 1945 n'est-elle pas encore à ce jour l'une des plus grandes années en France pour les vins blancs ? Une époque

++WEB
Retrouvez Catherine et Gilles Vergé en vidéo dans l'espace abonnés de notre site www.terrevivante.org, rubrique 4 saisons +

sans sulfite.

On peut faire du vin comme autrefois, mais avec des moyens modernes. Depuis 2002, Pierre Frick protège ses nectars de toute déviation organoleptique en remplaçant ses bouchons de liège par des capsules en inox. Osé. Mais payant : ses bouteilles se vendent dans le monde entier.

DU VIN À L'ANCIENNE

La famille Andrieu du Clos Fantine dans l'Hérault produit du Faugères naturel depuis quinze ans également. Mais elle a tenu à rester membre du syndicat de l'appellation. « *Cela fait évoluer les mentalités. Tous les vigneron du village sont passés en bio. C'est un bon début, même s'ils mettent encore des intrants*, précise Corine Andrieu. *Nos cuvées bénéficient toujours de l'appellation Faugères, mais elles ne ressemblent pas à celles de nos voisins qui rajoutent des levures exogènes pour obtenir la saveur "cassis et fumée" à laquelle le consommateur s'attend. Nous laissons au contraire les levures indigènes travailler. On obtient un registre de fruits rouges plus large, avec de la finesse et une belle acidité. C'est atypique. Mais cela ressemble davantage au Faugères d'autrefois, dont on a peu à peu oublié le goût.* » Le Clos Fantine fait partie de l'AVN, l'Association des vins naturels, qui réunit une quarantaine de producteurs français et quelques étrangers autour d'une charte éthique. Pas de contrôle, tout repose sur la confiance. Le nombre limité de vigneron permet l'autorégulation. « *Il y a une volonté de*

LE RAISIN PRODUIT SES PROPRES LEVURES. [...] LE VIN, C'EST DU JUS DE RAISIN FERMENTÉ. TOUT LE RESTE, C'EST DU BRICOLAGE

transparence, de se tirer les uns les autres vers le haut. De toutes façons, on repérerait vite les tricheurs, je ne peux plus boire de vin avec des sulfites ajoutés, ça me brûle le nez ! »

Exagéré ? Pas pour Catherine et Gilles Vergé, producteurs dans le Mâconnais, tous deux allergiques au soufre. Ils ne sont pas les seuls. « *Quand des personnes peuvent se remettre à boire du vin à table en découvrant nos bouteilles, c'est une vraie satisfaction. On en vend jusqu'au Japon, mais pratiquement pas en Bourgogne. Nous sommes volontairement sortis de l'appellation Viré-Clessé avant d'en être exclus. Sur nos étiquettes, nous indiquons Vin de table de France. C'est dommage pour d'aussi bonnes bouteilles, mais nos clients s'en moquent. S'ils voient marqué Vergé, ça leur va.* » Catherine et Gilles reçoivent en plein après-midi dans leur salon. Il fait beau et frais dehors, un temps idéal pour tailler la vigne. « *Sur-tout pas ! On est en plein nœud lunaire. Il faut attendre que la sève soit montante. Lorsqu'on taille, elle doit sortir pour cicatrifier la plaie. C'est comme lorsqu'on se coupe le doigt. Il faut que ça saigne, sinon ça s'infecte* », expliquent ces adeptes de la biodynamie.