

●●● Verres bouteilles

# VOTEZ bio !

Les vignerons du parti AB ont un programme alléchant : protéger l'environnement, respecter la plante et produire des vins bons et sains. Des promesses tenues ; on n'est pas déçus ! par Lady Jaja

## 2012, année de naissance du vin bio !

Jusqu'à présent, le vin bio n'existait pas. Seule était reconnue la viticulture biologique – d'où la mention légale de «vin issu de raisins d'agriculture biologique». En février, l'Union européenne vient de voter des règles concernant le processus de vinification, qui permettront aux vins d'arborer le logo européen à partir d'août 2012 (une petite feuille verte avec ses 12 étoiles blanches – voir ci-contre). Ces mesures, si elles réjouissent certains vignerons, en déçoivent d'autres, qui auraient souhaité plus de rigueur. Il est vrai que ces règles se contentent du strict minimum imposable : réduction du taux de soufre rajouté, interdiction d'ajouter certaines substances d'origine non biologique, condamnation de certaines pratiques œnologiques visant à acidifier ou désalcooliser les vins, etc. Rappelons que, jusqu'alors, seule la viticulture était soumise à un cahier des charges interdisant toute utilisation de pesticides, d'insecticides et d'engrais non organiques. Donc, le label AB pouvait être apposé sur l'étiquette après contrôle et aval des organismes certificateurs que sont Ecocert, Agrocert et Qualité France. Il y a du progrès !



**1. Muscadet-sèvre-et-maine «Expression de Gneiss» 2010, Domaine de l'Écu (AB et Demeter)**  
Grâce à Guy Bossard, biodynamiste convaincu, le muscadet a prouvé qu'il pouvait être un grand vin. Un vin de caractère, enraciné dans son terroir et qui en exprime toutes les nuances. Cette cuvée allie une formidable fraîcheur à un fruit bien mûr, une vraie minéralité et une finale longue et sapide.  
9,05 €, chez le producteur.

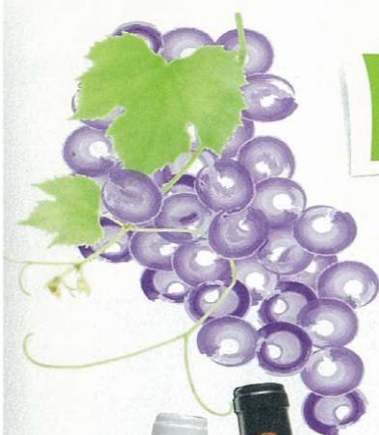
**2. Pouilly-fuissé «Maison du Villard» 2010, Château de Lavernette (AB et Demeter)**  
Adeptes de la biodynamie depuis 2007, ce domaine produit des blancs élégants et terriblement séveux. Goûtez ce pouilly-fuissé d'un bel or pâle, au nez profond et mûr, à la bouche à la fois ronde, légère et suave, à la finale aussi longue que fraîche et de belle minéralité... Vous serez vite accro !  
12,50 €, chez le producteur et Les Domaines qui montent.

**3. Blaye, côtes-de-bordeaux 2009, Château Peybonhomme-Les-Tours (AB et Demeter)**  
Un cru bourgeois en biodynamie, ce n'est pas si courant. Lorsque celui-ci s'avère bon, c'est réjouissant. Si, en plus, il est vendu dans les boutiques Biocoop, c'est formidable ! C'est le cas de ce bordeaux, qui plaira à beaucoup en raison de son caractère très fruité, de sa bouche déliée, tenue par des tanins ronds et savoureux.  
10,50 € env., chez Biocoop.

**4. Bourgogne-côtes-d'auxerre «Corps de Garde» 2009, Domaine Goisot (AB et Demeter)**  
En biodynamistes, les Goisot ne ménagent pas leur peine pour produire des vins d'expression unique bien que d'appellations modestes. Le résultat est là avec un rare pinot noir, profond, gourmand, tout en petits fruits rouges, à la trame serrée, fine et élégante, le tout parfaitement équilibré.  
8,80 €, chez le producteur.

**5. Côtes-de-bergerac «La Gloire de mon Père» 2009, Château Tour des Gendres (AB)**  
Vigneron depuis 1981, Luc de Conti ne cesse de se poser des questions pour améliorer la qualité de ses vins. D'où son choix de la biodynamie. Cette cuvée en met plein la bouche avec ses fruits mûrs, la plénitude de sa chair, le soyeux de ses tanins et, bien qu'encore marquée par son élevage, non exempte de fraîcheur.  
12 €, chez le producteur et les cavistes Julien de Savignac.





Voici le nouveau logo européen qui sera apposé sur les bouteilles à partir d'août 2012.



## Petit précis de viticulture biodynamique

La biodynamie est née de la pensée anthroposophique de Rudolf Steiner dans les années 1920, en Allemagne. Elle repose sur le principe que la plante et son milieu sont réglés par les mêmes lois du vivant et qu'il est donc fondamental de maintenir cet équilibre d'énergie et de dynamique pour une agriculture de qualité. Tenant compte de l'influence des astres, ce courant de pensée a conduit à la mise au point d'un calendrier de culture - avec des jours « feuilles », « racines » ou « fleurs » -, qui permet d'optimiser les interventions dans la vigne. Celles-ci se font avec des préparations dynamisées à base de plantes (ortie, préle...) et de substances minérales (algue calcaire...), qui visent à renforcer les défenses naturelles de la plante et à l'aider à trouver son équilibre. Ce mouvement préconise le travail du sol et célèbre le retour du cheval dans les vignes, qui ne tasse pas les sols et fournit aussi sa part en engrais organiques.

Concrètement, la biodynamie est une culture vertueuse qui exige beaucoup d'attention et de temps de la part des vignerons. Elle a un coût, pas toujours facile à répercuter sur la bouteille. Mais la récompense est là, dans les verres où scintille le fruit de leur labeur. Des vins qui apportent ce supplément d'âme, avec une minéralité, une fraîcheur, une pureté qu'offrent rarement les autres vins. Et puis, quel bonheur de se promener dans ses vignes où fleurissent à nouveau les coquelicots, les orchidées sauvages et où butinent les papillons!

N.B : la certification est obligatoire pour les vins biodynamiques. Parmi les organismes certificateurs exigeants, signalons Demeter et Biodyvin.



**6. Fiefs-vendéens  
Brem « Reflets » 2010,  
Domaine Saint-Nicolas  
(AB et Demeter)**  
Grâce à la qualité de ses vins, Thierry Michon a beaucoup œuvré pour sortir de l'anonymat les fiefs-vendéens. Son rouge de Brem offre un vin franc, tout en spontanéité, en fruits frais, avec une matière glissante aussi goûteuse que joyeuse, couronnée par une finale fraîche et épicée. **9,50 €, chez le producteur et les cavistes.**

**7. Côtes-du-roussillon,  
cuvée « Marie-  
Gabrielle », domaine  
Cazes (AB)**  
Les vins bio ont fait leur apparition dans les grandes surfaces. Dans le Roussillon, Cazes est un nom à retenir. Avec cette « Marie-Gabrielle », un concentré de fruits gorgés de soleil, aux notes d'épices et de garrigue, qui montre un bel équilibre sans lourdeur malgré toute sa puissance, vous avez la preuve que le bio peut être bon et pas cher ! **7 €, chez Monoprix et Système U.**

**8. Sylvaner d'Alsace,  
vieilles vignes 2010,  
Domaine Ostertag  
(AB)**  
André Ostertag est un vigneron à la très grande sensibilité artistique : il dessinerait ses vins que nous n'en serions pas surpris tant ils sont justes et précis. Ce sylvaner, par exemple, aussi séveux que rafraîchissant, qui, derrière un fruité bien présent, exprime toute sa minéralité avec des notes fumées et légèrement salées. **15 € env., chez Lavinia et autres cavistes.**

**9. Coteaux-du-  
languedoc, Pic  
Saint-Loup « Carra »  
2010, Château de  
Lascaux (AB)**  
Pic Saint-Loup s'est vite distingué dans le Languedoc par ses vins de caractère et par l'exigence de ses vignerons, dont Jean-Benoît Cavalier, du château de Lascaux. « Carra » parle pour lui, en offrant un vin tout en fruits juteux et goumands, sans lourdeur, avec une remarquable fraîcheur d'un bout à l'autre. **10,50 € env., Biocoop.**

**10. Côtes-du-rhône  
2010, Domaine des  
Cocinelles (AB)**  
Les cocinelles qui se baladent sur l'étiquette le disent bien et avec humour : ici, grâce à l'agriculture biologique, les insectes ont la belle vie ! Et la vigne aussi, qui nous donne ce vin gorgé de fruits, plein de soleil, aux accents de garrigue et d'épices, à la chair ronde qui, d'un bout à l'autre, malgré ses 13,5 %, reste fraîche et coule dans la gorge. **5,95 €, Monoprix.**