

# tout nouveau tout bio ?

PAR  
OLIVIER  
VAN  
CAEMERBÈKE

**Davantage qu'une mode,** c'est une véritable tendance : il se vend de plus en plus de vins « bio ». Mais sont-ils à la hauteur de cet engouement ?

**En une trentaine d'années,** la consommation de vin en France a chuté de plus de 50 %. Toutefois, une niche dope le marché : celle du vin « biologique ».

Il y a un an, Xerfi, groupe d'études économiques sectorielles, soulignait le phénomène en insistant sur son « important potentiel de croissance ».

En 2008, les surfaces cultivées en mode de production bio ne représentaient que 3,3 % du vignoble français.

Mais qu'est-ce que le vin bio ? « Pour être exact, il faut parler de vin issu de l'agriculture biologique », précise Benoist Magen, notre caviste conseil à Paris\*.

Car si la viticulture est bien régie par les règles bio (désherbants chimiques interdits, protection des vignes avec des produits d'origine naturelle...), ce n'est pas le cas de la vinification.

En attendant la réglementation européenne sur la vinification bio (à l'étude depuis l'été 2009 et espérée avant la fin de cette année), le vin bio n'a donc pas d'existence légale.

Néanmoins, le logo AB est autorisé sur les étiquettes depuis janvier 2005 et il existe des chartes de vinification biologique non officielles.

**Le raisin bio permet un meilleur vin... en théorie**

« Ne soyez pas obnubilés par les règlements, conseille

le caviste. Ce qui compte avant tout, c'est la qualité du vin... bio ou pas ! »

Alors, un vin conçu avec des raisins bio est-il forcément meilleur que les autres ? Évidemment, la réponse est non.

Et pourtant... « Avec un grain bio, explique notre expert, les levures indigènes présentes sur la peau du raisin sont plus importantes.

Le sol est pur, on ne demande pas aux vignes de gros rendements et leurs racines puisent profondément dans le sol... Bref, il y a tout ce qu'il faut pour faire des vins de caractère. »

Reste à bien vinifier le jus, ce qui est un savoir-faire à part entière. « Un vin, ça se travaille, se construit et se grandit lorsqu'il est en cuve, qu'il soit né sur une terre bio ou non », insiste le caviste parisien, qui estime que moins de 50 % des vins bio sont réellement de qualité.

« Souvent, le discours qui entoure le vin bio – "Il est meilleur pour la santé et pour la planète" – prend le dessus sur le terroir, la personnalité du vin et sa qualité », regrette Benoist Magen. Notre caviste vous invite à vous fier avant tout à votre palais et présente six vins issus de l'agriculture biologique qui rendent hommage à la nature... et au talent des vignerons !

\* Voir nos adresses page 66



© OLIVIER VAN CAEMERBÈKE - STEPHAN PLEZ



**Château du Bois Brinçon – 2009**

Ce rosé du val de Loire est un assemblage des cépages cabernet franc et groslois. Né sur des terres à petit rendement, ce vin sec développe des arômes nets, floraux et de fruits rouges. Facile à boire, à servir frais, mais pas glacé (8 °C).

**Quel accompagnement ?**

Polyvalent, il vous accompagnera de l'apéritif jusqu'au dessert (tarte aux fraises ou à la rhubarbe) en passant par toute la cuisine de printemps et d'été : salade de jeunes pousses, tarte salée, grillade de porc.

**Quel prix ?** 5,50 €.



**Maçon village**

**Guillemot-Michel Quintaine – 2006**

Un grand vin blanc du sud de la Bourgogne. Récolté à la main, vinifié sans adjonction de sucre, ce 100 % chardonnay est un vin dynamique. Vif, gras, ample et très long en bouche, il remplit le nez de son bouquet de fleurs et de pêche.

**Quel accompagnement ?**

Il mérite une grande cuisine. Offrez-lui de beaux fruits de mer, un poisson gras, une blanquette de veau ou des coquilles Saint-Jacques.

**Quel prix ?** 16,50 €.



**Domaine de Mucelle Cuvée Galexis – 2008**

Situé à un jet de pierre de la frontière suisse, ce vin est un assemblage de gamay, pinot noir et de pinot gris. Les deux premiers cépages lui donnent sa note de fruits rouges épicés, le troisième, sa rondeur. Il gagnera à vieillir quelques mois.

**Quel accompagnement ?**

Parfait avec des viandes rouges (grillées plutôt qu'en sauce), il conviendra avec toute la cuisine du Jura et des deux Savoies. Saucisse, poitrine, petit salé aux lentilles, bleu de Gex.

**Quel prix ?** 9,60 €.



**Château Tour Haut Balette AOC Côtes de Castillon – 2007**

Un bordeaux rouge surprenant. Sa couleur, un peu pâle, donne le ton d'un vin simple, aux tanins fondus, discrets. Plus tendre et fruité que structuré, frais, légèrement mentholé, il n'a pas l'agressivité un peu râpeuse de certains de ses voisins.

**Quel accompagnement ?**

S'adapte à tous les menus.

Il se marie parfaitement avec les viandes rouges, les grillades de veau, mais aussi le poulet rôti, la charcuterie...

**Quel prix ?** 6,40 €.



**Domaine Ferrer Ribière Empreinte du Temps – 2008**

Né et élevé en terre catalane, ce vin est un 100% Mourvèdre, un cépage local. Comme l'annonce son étiquette violette et sa couleur très dense, c'est un vin puissant, mais frais, aux tonalités de fruits noirs (cassis, mûres).

Les tanins sont très présents, mais leur rondeur emplit la bouche sans agressivité.

**Quel accompagnement ?**

Trop costaud pour l'apéritif, il donnera du relief aux plats de caractère : pâté de grive, méchoui, couscous, osso-bucco...

**Quel prix ?** 11 €.



**Pineau des Charentes Brard Blanchard**

Ce pineau (jus de raisin et cognac) est un vin doux naturel bien équilibré. Ici, l'eau-de-vie et le fruit sont bien mariés et aucun ne masque l'autre. Derrière une robe rouge brillante, au nez, ce sont les fruits rouges qui s'expriment.

En bouche, c'est un vin rond, long et confituré. À boire frais (10-12 °C)

**Quel accompagnement ?**

Al'apéritif, bien sûr, mais aussi sur du foie gras. Présentez-le en dessert avec un melon, des fruits rouges ou de chocolat noir.

**Quel prix ?** 14 €.