

Vins Bio, Biodynamie, Vins Naturels ?



Guillaume Lebrun est passionné par le monde du vin, mais pas n'importe lequel: celui des **vins issus de l'agriculture biologique** et des **vins naturels**. Avec Cédric Place il est le cofondateur du blog <http://www.blog-vinbionaturel.fr/>

Il nous décrypte les termes "vins bio", "biodynamie" et "vins naturels"

Qu'est-ce qu'un **vin en culture bio** ? Ou comment cultiver un raisin sain...

Un **vin bio** est un vin fait à base de raisins issus de l'**agriculture biologique**. Pour vendanger des raisins sains, le vigneron doit utiliser des méthodes de viticulture dans le respect de l'environnement, dans le respect des sols et de la plante. Il n'utilise pas de désherbants chimiques, les vignes sont dites enherbées, afin de favoriser la vie des sols et le développement des micro-organismes bénéfiques pour les sols donc pour la vigne. Les sols sont labourés pour encourager l'oxygénation de la terre et l'enrichissement du terroir. Les engrais chimiques sont également oubliés car en **culture bio** les hauts rendements et la productivité est la dernière des ambitions de ces vignerons. Ils se revendiquent souvent comme des non-interventionnistes au niveau de la vigne afin de laisser au maximum cette dernière donner toute la quintessence des minéraux et des oligo-éléments jusque dans le fruit. On oublie également toute forme de pesticides au profit de traitements naturels (compost et matière organique), car on sait maintenant grâce à de récentes études scientifiques que les pesticides se retrouvent dans la majorité des vins commercialisés à des doses plus qu'inquiétantes.

De nombreux organismes de certification existent aujourd'hui pour certifier les raisins comme étant issus d'une **agriculture biologique** et responsable. Certains disposent d'une **certification bio** (**Ecocert, Ulase, Biodyvin, Demeter**) et d'autres pas. En effet, certains **vignerons bio** ne souhaitent pas se retrouver « mariés » avec un organisme de certification afin de garder toute leur liberté d'action. Il n'empêche que ceux que nous suivons et encourageons respectent scrupuleusement le code de déontologie moral et la philosophie générale de culture qui circulent dans le microcosme des vignerons soucieux de cultiver le plus naturellement possible.

Qu'est-ce qu'un **vin en Biodynamie** ? Ou l'alchimie entre la plante et les éléments...

Bio = Vie + Dynamique = en action

Tout comme la **culture bio**, la **biodynamie** n'est pas réservée qu'à la viticulture. La **biodynamie** respecte les cycles de vie de la plante en prenant en compte les éléments cosmiques comme la position des planètes du système solaire et surtout l'influence de la Lune sur le cycle végétatif et le développement de la plante. Ainsi les traitements naturels (bouillies de prèles et purins d'orties) sont dynamisés dans l'eau puis administrés à des périodes bien précises du cycle végétatif pour plus d'efficacité. Nos grands parents cultivaient déjà de cette façon leur potager, nous n'inventons rien, nous ne faisons qu'appliquer de nouveau les procédés de culture simple et respectueux du sol et de la plante; comme nos ancêtres qui à l'époque ne pouvaient imaginer la déviance ultra-productiviste de l'agriculture moderne.

Qu'est-ce qu'un **vin naturel** ? Ou l'audace d'une vinification sans filet qui laisse faire le raisin...

On pourrait parler de **vinification naturelle**. En effet, une fois les **raisins bio** vendangés, la vinification peut commencer. Un **vin naturel** est un jus de raisin fermenté et vinifié le plus naturellement possible. On laisse travailler les levures présentes naturellement dans le raisin (levures indigènes) plutôt que l'utilisation systématique de levures aromatique en sachet sélectionnées sur catalogue (levures exogènes), ces dernières ayant pour conséquence de gommer la restitution du terroir dans le raisin et de donner au vin des arômes uniformisés, stéréotypés et standardisés. La vinification est le moins interventionniste possible. Un point très important est la responsabilité du vigneron face à l'utilisation du soufre (sulfites) : un **vin naturel** est un vin vinifié avec pas ou peu de soufre. Le soufre joue un rôle de conservateur et d'antioxydant mais il gomme et dénature le goût originel du cépage sur un terroir donné. Il est également responsable du célèbre « mal de crâne », surtout pour les vins blancs, car plus sulfités que les vins rouges (les tannins des vins rouges ont un rôle d'antioxydant naturel). Les **vins naturels** sont donc sulfités dans des proportions infimes et sans commune mesure avec les vins issus d'une vinification conventionnelle. L'utilisation du soufre intervient ainsi uniquement lorsque cela est nécessaire, très rarement pendant la vinification, plus souvent à la mise en bouteille. On trouve dans les vins naturels entre 5mg/l et 50mg/l de SO₂ (dioxyde de soufre) alors que la réglementation autorise en vinification conventionnelle entre 160mg/l et 400mg/l de SO₂. Voici pourquoi même sur certaines étiquettes de **vins bio** ou de **vins naturels** vous trouverez la mention légale obligatoire « contient des sulfites », la loi n'obligeant malheureusement pas à mentionner la quantité de soufre présente dans la bouteille. A titre informatif, les **domaines en culture bio** et en **biodynamie** sont également prudents face à l'utilisation du soufre, les doses sont légèrement plus importantes que les **vins naturels** mais restent bien loin des doses autorisés en viticulture conventionnelle.

Article de Guillaume Le Brun de www.vin-bio-naturel.fr