

**GRANDEUR
NATURE**

POUR GEORGES, ÉTERNEL COMPLICE DE MES AVENTURES LIVRESQUES ET VINIQUES.

**Design de couverture
et maquette intérieure**
Atelier Marge Design

Responsable d'édition
Ronite Tubiana

Édition
Florian Boudinot

Fabrication
Anne Pachiaudi

© **Dunod, 2018**
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-076889-9

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle [Art. L 122-4] et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées [Art. L 122-5] les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 et L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

ÉVELYNE MALNIC

GRANDEUR NATURE

*Les vins naturels
racontés par ceux
qui les font*

DUNOD

AVANT-PROPOS

LA LONGUE
MARCHE

CHAPITRE 1

VINS
NATURELS,
VOS
PAPIERS !

Non, le vin n'est pas
un produit naturel !

Autre époque, pratiques
identiques

Un vin naturel
est-il un vin bio ?

Un vin naturel est-il un vin
biodynamique ?

Un vin naturel est-il un vin
selon la Renaissance
des Appellations ?

Un vin naturel est-il un vin
sans soufre ?

Le vin naturel est-il un vin
hors appellation ?

Le vin naturel au plus près
de la vigne et du vin

Et si on étiquetait le vin ?

Les questions
que vous vous posez

7

CHAPITRE 2

LE VIN
NATUREL
RACONTÉ
PAR LES
VIGNERONS

11

ALSACE

Christian Binner
Domaine Christian Binner

50

Jean-Pierre Frick
Domaine Pierre Frick

52

Jean-François Ginglinger
Domaine Jean Ginglinger

56

Patrick Meyer
Domaine Julien Meyer

58

Jean-Pierre Rietsch
Rietsch

60

BEAUJOLAIS

Jean Foillard
Domaine Jean Foillard

64

Mathieu Lapierre
Domaine Marcel Lapierre

66

Christophe Pacalet
Domaine Les Marcellins

68

BORDEAUX

Jacques Broustet
Château Lamery

72

François Décombe
Château La Haie

74

Thierry Valette
Clos Puy Arnaud

76

45

BOURGOGNE

Gilles Ballorin
Domaine Ballorin et F.

82

Dominique Derain
Domaine Dominique Derain

84

Catherine Vergé
Vergé

86

CHAMPAGNE

Vincent Couche
Champagne Vincent Couche

90

Bertrand et Hélène Gautherot
Domaine Vouette et Sorbée

92

JURA

Emmanuel Houillon-Overnoy
Maison Pierre Overnoy

96

Jean-Étienne Pignier
Domaine Pignier

98

LANGUEDOC

Carole, Corine
et Olivier Andrieu
Clos Fantine

104

Didier Barral
Domaine Léon Barral

106

Bernard Bellahsen
Domaine Fontedicto

108

Mylène Bru
Domaine Mylène Bru

110

Marie Chauffray
Domaine La Réserve d'O

112

Erik Gabrielson
Mas Zénitude

114

SUD-OUEST

Ludovic Bonnelle Domaine du Pech	118
Michel Issaly La Ramaye	120
Fabien Jouvès Mas del Périé	122
Virginie Maignien Domaine Causse Marines	124
Maurice de Mandelaere Domaine de Saoubis	128
Camille et Mathias Marquet Château Lestignac	130
Franck Pascal Le Jonc-Blanc	132

VALLÉE DE LA LOIRE

Mark Angeli et Bruno Ciofi La Ferme de la Sansonnière	136
Alexandre Bain Domaine Alexandre Bain	138
Pierre Breton Domaine Catherine et Pierre Breton	142
Jacques Carroget Domaine de La Paonnerie	144
Thierry Germain Domaine des Roches Neuves	146
Christine, Éric et Clément Nicolas Domaine de Bellivière	148
Jean-Marie Puzelat Clos du Tue-Boeuf	150
Frédéric Sigonneau Domaine de l'R	152

VALLÉE DU RHÔNE

Michèle Aubery-Laurent Domaine Gramenon	156
Gilles Azzoni Le Bateleur	158
Serge et Régine Pellegrini Grange de Louiset	160
Hélène Thibon Mas de Libian	162

CHAPITRE 3 165

DE L'ART
DE DÉGUSTER
UN VIN
NATUREL

Le goût nature existe-t-il ?	166
Les vins naturels sont-ils meilleurs que les vins conventionnels ?	169
Bizarre, vous avez dit bizarre ?	170
Goûter des secrets	174
Aérer, carafer	177
Faut-il un verre particulier pour déguster le vin naturel ?	177
Comment le boire ?	178

GUIDE 181

OÙ ACHETER
& DÉGUSTER
LES VINS
NATURELS ?

Acheter	182
Acheter en ligne	185
Déguster	185
Les salons	188
Adresses utiles	189
Bibliographie	189
De la même auteure	190
Notes	191
Crédits photographiques	192

AVEC LES TÉMOIGNAGES DE

Alice Feiring Journaliste	14	Philippe Pinoteau Le Baratin	39
Éric Morain Avocat	17	Alejandro Chavarro Chef sommelier	167
Antonin Iommi-Amunategui Auteur	18	Thierry Schwartz Chef étoilé	168
Jean Natoli Œnologue	26	Jean-Baptiste Klein Chef sommelier	171
Pierre Guigui Journaliste	29	Hervé Lestage Caviste	172
Franck Dubourdieu Œnologue	32	Olivier Roblin Caviste	175
Bruno Quenioux Caviste	35	Jean-Michel Wilmes Caviste	176
Jean-Luc Dairien Ancien directeur de l'INAO	36		

AVANT-PROPOS

LA LONGUE MARCHÉ

« Ne doutez jamais qu'un petit groupe de citoyens conscients et engagés est capable de changer le monde. D'ailleurs c'est toujours ainsi que cela s'est passé. » MARGARET MEAD¹

IL est en marche. Il est tendance. Pas « tendance-mode ». Mais « tendance-de-fond ». Phénomène de société qui s'inscrit dans le grand retour du naturel. Déferlante qui touche tous les secteurs de la consommation. Nouvelle exigence. Prise de conscience de ce qui est bon pour l'Homme, l'environnement, la planète.

IL séduit des vigneronnes de plus en plus nombreux qui, dans une démarche philosophique, éthique, politique, militante, privilégient le respect de la terre, des sols, de la vigne, du vin et des buveurs. À la recherche du Graal, du vin originel, du premier vin. Du vin idéal.

IL a investi le Web, les réseaux sociaux, la blogosphère. Et il est à la une des journaux spécialisés et généralistes. Thème vedette d'ouvrages. Comme le dernier opus de la « diva » américaine, Alice Feiring, *Skin Contact : voyage aux origines du vin nu*². De bandes dessinées, comme les Aventures de *Mimi, Fifi, Glouglou*³, petit traité de dégustation de Michel Tolmer. De films documentaires comme *Résistances naturelles* de Jonathan Nossiter, l'auteur de *Mondovino*, ou *Naturellement vigneronnes* de Philippe Gasnier.

IL enchante les amateurs de grands vins, purs, droits, expressions de leur terroir. Et fait le bonheur des papilles d'un public nouveau, non expert, jeune et moins jeune, bobo parisien mais pas seulement, à la recherche de vins plaisirs, faciles à boire, de vins « glouglou ».

IL s'invite, vin d'exception, à la table de grands restaurants étoilés de France, d'Europe ou du Japon. Et remplit, petit vin ludique, joyeux, habillé d'étiquettes décalées, les bars à vins et bistrots à la mode, les vitrines et les étagères des cavistes et les stands de salons de plus en plus nombreux qui lui sont consacrés.

IL interpelle, agace, déroute dégustateurs professionnels et consommateurs, nourrit et enflamme les débats, opposant farouches détracteurs pointant ses côtés parfois déviants, et fervents partisans vantant ses aspects surprenants, vivants, sensuels, provocateurs.

IL? Le vin naturel. Ce vin sans nom, sans papier, sans étiquette fixe. Ce vin qui n'a toujours pas d'existence juridique. Mais ce vin qui existe. Bien vivant. Avec son triplé « historique »

qui aura marqué l'année 2017 et ce début d'année 2018 : l'adoption par l'association des vins naturels d'un cahier des charges ouvrant la voie à un logo⁴, la réintégration dans son appellation (pouilly-fumé) d'un vigneron, Alexandre Bain, qui en avait été exclu⁵ et le titre de « Vigneron de l'année » décerné par la Revue du Vin de France (RVF n° 618 de février 2018⁶) à Jean-François Ganevat qui « fait rayonner le Jura dans le monde ». Mouvement mains-tream en France, en Italie, en Espagne.

Ce livre n'est pas un guide de dégustation. Ni un guide de référencement de tous les vigneron français qui ont fait le choix d'un mode de culture au plus près de la nature. Ni un plaidoyer pour les vins naturels. Le propos est autre. Cet ouvrage se veut une proposition de réponse aux très nombreuses questions que se posent les consommateurs souvent perdus, déboussolés, face à ces vins en plein boom. Il se veut aussi une photographie du petit monde du vin naturel, de son mode de fonctionnement et de sa grande diversité tant dans les discours que dans les pratiques. Pour que chacun fasse ses propres découvertes.

La première partie, « **Vins naturels, vos papiers !** », tentera, en l'absence de normes officielles, de cerner ce qu'est le vin naturel. Comment il est né, comment il s'est développé, quelle « philosophie » le porte. Puis nous nous attacherons à voir quel vin peut être aujourd'hui considéré comme naturel. Un vin bio ? Un vin en biodynamie ? Un vin sans soufre ? Un vin 100 % pur raisin fermenté, basta, c'est tout ? Au-delà de ces interrogations, nous essayerons de répondre à la question qui agite le monde

« Comme les vigneron, comme les Hommes, les vins naturels possèdent leur caractère trempé, leurs couleurs intérieures, leurs humeurs. »

du vin : faut-il définir le vin naturel ? Faut-il le légaliser, l'encadrer ? Est-ce possible ? Est-ce même souhaitable ?

La seconde partie, « **Le vin naturel raconté par les vigneron** », est une ouverture sur l'univers des vigneron naturels. Composé de personnalités fortes et d'expériences sincères. Pour l'appréhender, nous laisserons la parole aux vigneron, pionniers et nouvelle génération, qui nous diront pourquoi ils ont choisi cette voie, leur cheminement, leur philosophie, leurs pratiques. Ce que cette voie apporte aux vins, ce qu'elle leur apporte à eux. Relevant d'une démarche de liberté, nous verrons qu'il existe autant de vins naturels que de vigneron. Ou presque. Témoignant qu'au-delà de parcours divers, d'expériences personnelles, tous leurs vins sans artifice, sans maquillage ont en commun d'être soucieux de l'avenir de la viticulture et de notre avenir de buveurs. Expression des vigneron qui font des vins qui leur ressemblent.

Dans la partie, « **De l'art de déguster un vin naturel** », nous tâcherons d'expliquer comment déguster un vin naturel.

Car si le vin naturel est « un vin comme un autre », sa dégustation n'est pas toujours facile. Parce que le vin naturel n'est pas un produit standard, une bouteille de soda. Parce que les vins naturels peuvent présenter des défauts – comme tous les vins d'ailleurs – que certains revendiquent parfois au nom du naturel – rappelant que les imperfections sont aussi naturelles.

Bien sûr tous les vins naturels ne sont pas obligatoirement bons parce qu'ils sont naturels, comme tous les vins conventionnels ne sont pas toujours bons.

Il y a d'excellents vins naturels comme d'exécrables vins conventionnels. Il faut donc savoir les apprivoiser. En oubliant ses a priori, ses références. En se laissant porter, surprendre, étonner. En se donnant la peine de rechercher le message qui se cache derrière chacune de ses gorgées. Le vin naturel est créateur de liens, liens économiques, liens sociaux. Liens entre les vigneronnes entre eux soucieux de partage, d'échange, liens directs, privilégiés entre les vigneronnes et ceux qui vendent, achètent, boivent leurs vins – consommateurs, bars à vins, cavistes, restaurateurs... En optant pour ce mode de « culture », les vigneronnes ont aussi choisi une autre voie pour commercialiser leurs cuvées, ce qui explique que vous ne trouverez pas ces vins dans le circuit des hyper et des supermarchés. À moins qu'il ne s'agisse de *fake* !

Dans la quatrième et dernière partie, nous fournirons un **carnet d'adresses de cavistes, restaurants gastronomiques, bars à vins, sites internet, salons**, qui proposent ces vins dans toute la France. Cette liste a été établie avec la complicité des vigneronnes

eux-mêmes. Mais n'oubliez pas qu'une des meilleures façons d'acheter son vin, c'est d'aller chez le vigneron qui consacrera du temps à la dégustation de ses vins dans le cadre naturel qui les ont vus naître.

Quand vous refermerez ce livre, nous espérons que vous ne verrez plus les vins naturels de la même manière. Que vous les appréhendez, les sens et les papilles en alerte, avec curiosité, intérêt, sans idée préconçue. Comme les vigneronnes, comme les Hommes, les vins naturels possèdent leur caractère trempé, leurs couleurs intérieures, leurs humeurs. Un espace de liberté, espace de créativité pour le vigneron, espace de découverte pour le consommateur. Chaque gorgée dévoile un nouvel horizon, capable d'émouvoir le corps, le cœur et l'esprit. Toute une histoire. Le vin, une histoire d'hommes et de femmes. Une histoire unique.



CHAPITRE 1

VINS NATURELS, VOS PAPIERS!

« En vins naturels, les terroirs s'expriment et les meilleurs terroirs se distinguent. » JULES CHAUVET

Page de gauche
Domaine Mylène Bru
(Languedoc)

Étonnants, gastronomiques, ludiques, les vins naturels connaissent depuis plusieurs années un engouement croissant de la part des amateurs. Signe de reconnaissance populaire à défaut d'être officielle. Mais sait-on exactement de quoi on parle? Un jus de raisins bio fermenté? Un vin sans aucun intrant à l'exception d'un peu de soufre? Car contrairement aux vins bio définis par la législation européenne, le vin naturel ne possède pas de définition. Sans définition, on ne peut pas le nommer. Sans définition... il n'existe pas!

Le vin naturel, un ovni, objet vinicole non identifié?

Et pourtant sans définition, sans cadre juridique ni existence légale, qu'on le nomme « naturel » « nature », « vivant », « authentique », « vrai », « libre » ou « nu », il existe. Le combat pour sa reconnaissance officielle est engagé – en témoigne l'adoption le 22 mars 2017 par l'association des vins naturels (AVN) d'un cahier des charges ouvrant la voie à un logo. Véritable défi dans la mesure où, expression libre, libertaire, de vigneron libres, le « vin naturel » n'est pas « un » mais multiple, divers, pluriel. À l'image de ceux qui le font. Dans ce chapitre, nous allons tenter de définir le vin naturel⁷, comment il est né, comment il s'est développé, la philosophie qui le porte... Est-ce un vin bio? Est-ce un vin biodynamique? Est-ce un vin sans soufre? Faut-il vraiment une définition? Est-elle nécessaire? Est-elle même souhaitable? Le cahier des charges de l'AVN constitue-t-il une avancée capable de créer un consensus?

NON, LE VIN N'EST PAS UN PRODUIT NATUREL!

La vigne sauvage est apparue il y a deux millions d'années quelque part dans les massifs montagneux du Proche-Orient, entre la Turquie, la Géorgie et l'Arménie. Domestiquée, enrichie d'expériences diverses – culture de la vigne, taille, sélection des cépages, vinification, élevage – cette vigne sauvage a donné naissance il y a quelque 7000 ans avant notre ère, en Géorgie, au premier vin, vinifié, élevé en amphores. Un vin 100% naturel! Ce qui n'a pas empêché l'Homme, depuis la plus haute Antiquité, de l'enrichir d'une multitude d'essences pour lutter contre les maladies, masquer leurs défauts, les protéger, les conserver ou les transporter. Dans son ouvrage *Naissance de la vigne et du vin*⁸, Patrick McGovern cite les additifs qui pouvaient être mélangés à certains vins : résines diverses (térébenthine, pin, cèdre), myrrhe, essence de lotus bleu, poivre, safran, absinthe, câpres, miel, figues. Le soufre, lui, est connu et utilisé depuis l'époque romaine. Caton l'Ancien le recommande comme insecticide pour lutter contre la pyrale, un insecte ravageur de la vigne.

Tordons d'emblée le cou à cette idée communément admise selon laquelle le vin est un produit naturel. Non, le vin n'est pas un produit naturel comme le lait ou le miel. Le raisin est un produit naturel, pas le vin. Le vin le plus naturel serait du vinaigre!

Le vin est une culture, un produit de la civilisation. Le Larousse définit le terme « naturel » comme ce « qui est issu directement de la nature, du monde physique, qui n'est pas dû au travail de l'homme ». Par analogie, et en parlant de produit alimentaire, est naturel « ce qui n'a pas subi de traitement chimique, qui ne comporte pas d'adjuvants chimiques. » Le terme est juridiquement verrouillé par les autorités administratives : le vin n'entre pas dans cette catégorie. L'œnologue, Jean Natoli, rappelle ainsi que « La culture de la vigne n'est pas naturelle, on plante les pieds de vigne en rangées, on les taille, on les conduit, on essaie d'éviter leurs maladies et on les soigne le cas échéant. De la même façon, la vinification s'appuie sur un phénomène biologique naturel, la fermentation. Si on laisse faire totalement la nature, on fait du vinaigre. C'est ce qu'ont appris les vignerons au fil des siècles. C'est ce que la science œnologique a su expliquer avant de l'oublier parfois⁹. » En son temps,

le grand leader politique socialiste Jean Jaurès n'avait pas dit autre chose : « Les hommes oublieux opposent aujourd'hui ce qu'ils appellent le vin naturel au vin artificiel, les créations de la nature aux combinaisons de la chimie. Il n'y a pas de vin naturel ; il n'y a pas de froment naturel. Le pain et le vin sont un produit du génie de l'homme. La nature elle-même est un merveilleux artifice humain¹⁰. » De sa Méditerranée natale, le vin civilisateur va partir à la conquête de toute l'Europe, gagner de nouveaux territoires, le continent américain, l'Afrique du Sud, l'Australie, la Nouvelle-Zélande. Sa consommation va de pair avec l'essor de sa production au détriment parfois de sa qualité. Au Moyen Âge, il est coutume pour rendre le vin buvable d'y ajouter herbes, miel, poivre, cannelle et de le couper d'eau. Les techniques interventionnistes voient le jour. À la vigne avec l'utilisation d'engrais. Au chai avec la chaptalisation, le sulfitage, le collage au blanc d'œuf, le coupage, etc.

La lutte pour le vin naturel, une première victoire

Le 9 juin 1907 : à l'initiative de Marcelin Albert, cafetier et vigneron à Argeliers, et Ernest Ferroul, maire de Narbonne, une grande manifestation est organisée à Montpellier pour dénoncer les fraudes. Plus de 600 000 vignerons hurlent leur colère dans les rues de la ville contre les vins falsifiés, mouillés, chaptalisés, élaborés sans raisins ou avec des raisins secs

de Smyrne. Pour rétablir l'ordre, le président du Conseil, Georges Clemenceau, fait appel à l'armée. Ernest Ferroul est arrêté, Marcelin Albert se cache. Prenant fait et cause pour les damnés de la vigne, certains soldats refusent de tirer. Le chansonnier Montéhus composera sur une musique de Roger Chantegrelet et Pierre Doubis un hymne célèbre

à la gloire de ces « braves soldats du dix-septième », dont le refrain dit : « Salut, salut à vous Braves soldats du dix-septième Salut, braves pioupious Chacun vous admire et vous aime Salut, salut à vous À votre geste magnifique Vous auriez, en tirant sur nous Assassiné la République. »

LE VIN NATUREL EST UN GRAND VIN.

ALICE FEIRING



Journaliste et auteure de nombreux ouvrages sur le vin naturel”, Alice Feiring publie également une newsletter sur le vin naturel: «The Feiring Line».

Le vin naturel est en pleine évolution. Il est en train de sortir de son ghetto, de passer du vin de *party*, de soirée entre amis, pour s’afficher sur la place publique comme un vin sérieux avec plus de subtilité, de

complexité. Il est tout simplement en train d’établir ce qu’est le bon vin, et de montrer que ce peut être un grand vin. Une troisième génération de vignerons est en train d’émerger avec l’envie de faire des vins sans chimie, des vins naturels, avec, s’ils le souhaitent, un peu de sulfites à la mise en bouteilles et si c’est nécessaire lors de la vinification sans dogme, ni religion, sans que cela enlève quelque chose

au vin. Il faudrait juste encourager la transparence sur les techniques, les additifs et que les ingrédients figurent sur les étiquettes. Le «sans sulfites» est juste un aspect des vins naturels, le zéro sulfites l’objectif ultime même s’il n’est pas toujours possible à atteindre. Le vin naturel est un idéal, une philosophie, expression directe de la nature, reflétant le terroir, d’où le vin provient.

Pour lutter contre ces dérives, une première définition légale du vin est votée en août 1889¹² : c'est la loi dite Griffé – du nom du sénateur de l'Hérault qui l'a portée – qui définit le vin comme « produit exclusif de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais ». Cette définition ne met pas pour autant un terme à la fraude. Fraude qui aboutit au déclenchement en 1907 de mouvements sociaux dans le Midi. Cette « guerre civile du vin » pour reprendre l'expression de Jean-François Gautier¹³ aura entre autres effets, la suppression du sucrage officiel, la création du service de répression des fraudes et une définition du vin comme « provenant exclusivement de la fermentation alcoolique du raisin frais ou du jus de raisin frais¹⁴ ». En 1929, l'office international du vin (OIV), qui deviendra en 1958 l'office international de la vigne et du vin, décrète que « seul peut recevoir l'appellation de vin un produit qui provient de la fermentation alcoolique du jus de raisin frais ». Cette définition sera confirmée en 1973, le vin est « un produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, complète ou partielle, de raisin frais, foulé ou non, ou de moûts de raisin ». En 1999, l'Europe reprend à son compte cette définition simple et claire.

Dans ces définitions très officielles, il n'est question que de raisin frais ou de jus de raisin frais. De rien d'autre. À aucun moment, à aucun endroit, il n'est mentionné l'utilisation de techniques œnologiques, de levures, d'enzymes, de glycérine, de phosphate, de bicarbonate de sodium, etc.

AUTRE ÉPOQUE, PRATIQUES IDENTIQUES

Après la Première Guerre mondiale, issus des recherches poussées sur les armes chimiques et du développement de la chimie organique de synthèse, les pesticides font leur apparition. Les années 1960 voient se développer sur une grande échelle les herbicides, fongicides et pesticides, ouvrant l'ère du productivisme et de la viticulture planétaire. Les sols se meurent comme en témoignent les chercheurs Claude et Lydia Bourguignon, spécialistes de la microbiologie des sols notamment viticoles¹⁵. L'œnologie scientifique – avec le contrôle des températures, l'utilisation de levures sélectionnées et clonées, etc. – va venir au secours des viticulteurs assurant une maîtrise des techniques de vinification. Le résultat est celui que l'on connaît, la production de vins industriels, filtrés, clarifiés sans défaut, standardisés, technologiques. Ennuyeux. Sans âme. Cette « véritable technoviticulture dirigée par des "œnarques"¹⁶ », génère les premiers « contrepouvoirs » qui prônent une « autre agriculture » : la biodynamie de Rudolf Steiner (Autriche, 1924), l'agrobiologie d'Albert Howard (Angleterre, 1940), l'agriculture organobiologique de Maria et Hans Müller (Suisse, années 1940), l'agriculture naturelle de Masanko Fukuoka (Japon, 1985), et en France l'agriculture biologique avec Raoul Lemaire, Jean Boucher et l'association Nature et Progrès (1964).