

## LES AVANT-GARDISTES "NATURE"

# Des militants souvent radicaux prônant des vins "sans soufre"

LA REVUE DU  
**Vin**  
DE FRANCE  
www.larvf.com

**VINS BIO**  
Les meilleurs  
crus français

Cette famille de vignerons est hostile à tout traitement chimique des sols (herbicides, fongicides, pesticides) et à toute adjonction de produits exogènes dans le vin lors de la vinification, de l'élevage et de la mise en bouteille. À la différence des biologiques et des biodynamistes, ils sont en particulier opposés à l'usage du soufre (SO<sub>2</sub>) en cave, lors des vinifications. C'est un fait : le soufre peut entraver l'expression du raisin à la dégustation. Et tous les producteurs rêvent de retrouver dans la bouteille l'éclat du fruit, la pureté, la transparence d'un vin goûté avant la mise, sur fût, à la pipette. Seulement voilà, même en 2010, malgré les progrès de la technique et de l'hygiène, il reste très difficile de se passer du soufre. Cet élément possède en effet des qualités radicales : non contents d'être antibactériens et anti-oxydants, les sulfites sont aussi de très bons conservateurs. À une époque où l'on demande aux tomates de rebondir et aux bananes de passer l'année dans un hangar, bien des revendeurs et des consommateurs exigent d'une bouteille qu'elle supporte les stations couchées dans les coffres de voiture des aoûtiers ou bien qu'elle vieillisse harmonieusement deux ans dans un placard à la maison, dans une atmosphère sèche et surchauffée. Sans adjonction de soufre lors des vinifi-



cations et à la mise, c'est presque impossible : sans soufre, un vin devient l'équivalent d'un produit frais, qui doit être conservé à moins de 14° C pour éviter les déviations aromatiques ou les reprises de fermentation. Pour cette raison, beaucoup de vignerons "nature" refusent de vendre ou d'expédier leurs vins en été.

Les vins "nature" doivent être dégustés avec précaution. La brutale exposition à l'air après l'enfermement dans le flacon peut les altérer : mieux vaut les laisser reprendre leur respiration. La carafe est souvent indispensable à ces vins dits "vivants" : elle laissera s'échapper le gaz carbonique (reste naturel de la fermentation) que beaucoup de vignerons préservent pour se passer du SO<sub>2</sub> anti-oxydant, voire la réduction cultivée en cave pour cette même raison.



Didier Barral (domaine Léon Barral), Pierre Overmay (en haut), Marcel Lapiere et Pierre Frick.

### ■ DOMAINE PIERRE FRICK Alsace

Certifié depuis 1970

Pionnier du "bio" et l'un des premiers biodynamistes dans les années 80, l'Alsacien Pierre Frick se retrouve « mieux dans l'Association des vins naturels, parce que le cahier des charges y est plus sévère. La biodynamie a abouti à des jus très équilibrés qui nous permettent désormais de travailler sans soufre afin de restituer exactement la personnalité de la parcelle où est né le raisin ».

#### LE VIN À DÉGUSTER

**Pinot gris Grand cru Vorbourg 2007** : le pinot gris Grand cru Vorbourg s'avère racé, avec une bouche savoureuse et dotée d'une belle puissance qui apporte fermeté et tension. **16,5/20**

Prix départ cave : **13 €**