

Les vins bio ont-ils un goût spécifique ?

EST AGRICOLE en VITI COLE
4 Février 2013

Le mini-salon des vins bio, ce lundi à la Maison des vins d'Alsace à Colmar, était l'occasion d'aborder la question du goût des vins bio.

Organisée à destination des professionnels de la restauration à la Maison des vins de Colmar, la journée des vins bio proposée le 4 février par les vignerons bio d'Alsace a attiré quelques sommeliers, profitant d'une assemblée générale de l'Association des sommeliers d'Alsace qui se tenait non loin de là.

C'était l'occasion pour les vignerons bio de se retrouver après une série d'importants rendez-vous commerciaux fin janvier, principalement Millésime bio, Biotop, Les affranchis à Montpellier et Le grenier Saint Jean à Angers, ainsi qu'une tournée sous l'égide du Civa en Scandinavie, et de faire le point sur l'état du marché des vins bio.

Arrive-t-il à saturation ? Cette question prégnante revient régulièrement lors de tels rassemblements. Pour William Mairresse, chef de projet Structuration de filière à l'Organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace, la réponse est clairement non, pour une raison objective et simple : *"Les vignerons qui se convertissent au bio entraînent dans leur sillage leur clientèle. Donc la clientèle des vins bio s'accroît à mesure que les surfaces progressent."* Les vins bio correspondent donc à un changement de mode de consommation, résume Jean Schaezel, vigneron bio et formateur au CFPPA.

Vers 17 heures, l'Opaba a proposé une table ronde qui a finalement rassemblé une cinquantaine de vignerons et sommeliers. L'idée était de répondre à la question : les vins bio ont-ils un goût spécifique ?

Un changement de pratique agronomique modifie le goût du vin

Pour Jean Schaezel, il ne fait aucun doute qu'un changement de pratiques agronomiques conduisant à un meilleur enracinement, à des sols plus poreux, mieux structurés, plus perméables, modifie le goût du vin. Pragmatique, le sommelier Serge Dubs répond qu'il

n'est pas en mesure, par la dégustation d'un vin, de dire s'il est bio ou pas.

Si la comparaison entre différents vins de différents vignerons ne permet pas de discriminer les vins bio, en revanche une dégustation verticale de vins d'un même vigneron permet de voir l'évolution gustative liée à l'agrobiologie, assure Jean Schaezel. Et c'est aussi en conditions agronomique et météorologique limitantes (manque d'eau, excès de chaleur) que les pratiques agrobiologiques seront visibles sur le vin : *"Plus les racines sont profondes, moins la vigne est sensible aux aléas climatiques. En bio on modifie les cycles végétatifs, les arrêts de croissance à la maturation sont plus précoces, la vigne constitue ensuite ses réserves."* Jean Schaezel et le vigneron bio Jean-Pierre Frick estiment que les blocages de maturité du millésime 2012 qui ont entraîné beaucoup de déclassements de rieslings en edels, sont davantage liés à des problèmes agronomiques que climatiques : sols compactés, enherbement vieillissant et asséchant, défaut d'activité biologique, recyclage de la matière organique bloqué et fossilisant. Mais *"le bio, ce n'est pas laisser faire, bien au contraire, ça demande plus de rigueur, plus de technicité, plus de présence"*.

Acte culturel ou consumériste

L'autre grande différence, selon les vignerons bio se situe au niveau des rendements : il est impossible d'avoir une approche de production quantitative en viticulture bio. Il faut donc choisir, souligne Jean-Pierre Frick, par exemple entre 3 bouteilles de riesling à 2,50 euros et une bouteille à 7,50 euros. La première option est un acte consumériste, la seconde est un acte culturel. La première s'adresse à des vins académiques, normés, où c'est le mental qui dicte la dégustation et détermine une certaine qualité du vin. Or dans l'esprit des vignerons bio, la dimension artistique est importante, car le vin est aussi l'expression de la personnalité de

son vigneron, ajoute Florian Beck-Hartweg, vigneron bio à Dambach-la-ville.

Avec la nouvelle charte Vinabio (charte de vinification des vins bio développée par l'Opaba), la différence risque bien de s'accroître entre les vins bio et conventionnels. En résumé, elle limite les ajouts œnologiques au soufre et à la bentonite, les levures sélectionnées sont sur dérogation, tous les additifs de tanins, gommés arabiques, acides organiques, sucres hétérosides, etc., sont proscrits. Le soufre est limité à 100 mg/l de total pour les vins secs. Mais un audit sur 12 maisons en charte Vinabio montre que les doses sont bien inférieures, situées entre 60 et 80 mg/l. *"L'idée de cette charte est de renforcer la personnalité du vigneron et de son terroir. On a donc évité tout ce qui est de nature à modifier l'âme du vin"*, résume Florian Beck-Hartweg.

Vin nature : explorer

En fin de réunion, le débat a inévitablement porté sur les vins nature, une nouvelle catégorie de vins identifiée, et pour laquelle le consensus est loin d'être atteint, à l'image du débat sur les vins bio il y a 10 ans. Le sommelier Pascal Léonetti demande à être informé sur cette catégorie qui pour l'heure n'a pas de charte. Réponse de Jean-Pierre Frick : *"Oui, mais alors on informe aussi quand il y a ajout de sorbate (E202)." (NDLR : Le sorbate est un additif chimique beaucoup utilisé sur les vins sucrés en Alsace en tant que stabilisant biologique pour empêcher des re-fermentations en bouteille.)* En clair, l'exigence d'information vaut pour tous. Réponse de Jean Schaezel : *"Je suis le premier à défendre des vins quand ils ont de l'acidité volatile et qu'ils la supportent, mais certains de ces vins nature causent du tort à l'image."* Les différents intervenants étaient cependant relativement d'accord pour accepter le caractère exploratoire de ces vins, étant admis que la dimension artistique du vin soit acquise.