

Les nouvelles mythologies du vin

× × ×

Vérités et idées reçues sur la biodynamie et les vins naturels.

PAR JACQUES DUPONT

On ne dit plus: «*Il a de la cuisse, il attaque sèchement le palais, il ne manque pas de retour.*» Ça, c'était du temps des messieurs à gilet et de Louis de Funès. Désormais, avant même de le faire déguster, les convenances exigent de notifier: «*Il est en biodynamie!*» Et si on réside à Paris dans les quartiers où fleurissent les bars à vins bobos, il convient d'ajouter: «*C'est un vin nature.*» Ainsi, tout lui sera pardonné: son pétilllement comme ses odeurs d'écurie. Interdit de critiquer le naturel qui, en l'occurrence, revient effectivement au galop avec les saveurs délicates qui accompagnent la selle du cheval après un Grand Prix d'Amérique. Forçons-nous le trait? Certainement, mais moins que Flaubert qui écrivait déjà à l'entrée «*Vins*» de son *Dictionnaire des idées reçues*: «*Plus il est mauvais, plus il est naturel.*»

Les quarante ou trente dernières années ont été particulièrement riches en bouleversements dans le domaine du vin. Il y eut d'abord la période hygiène et compréhension des phénomènes. On pourrait les appeler les années œnologiques avec l'arrivée de gens formés par l'université aux secrets de la biologie et de la chimie. Ils ont apporté un éclairage nouveau sur le mystère de la transformation du jus de raisin en vin. Certains de ses œnologues sont devenus des vedettes, parfois un peu trop... Puis on a redécouvert une évidence: c'est à la vigne que tout commence. Sans bon raisin et malgré toute la science et les éprouvettes,

«*C'est un vin nature.*»
Ainsi, tout lui sera pardonné: son pétilllement comme ses odeurs d'écurie.

pas de nectar. Les nouvelles générations ont complété leur formation en œnologie d'un bon bagage en agronomie. C'était d'ailleurs dans l'air du temps: revenir aux vignes, se débarrasser des produits phytosanitaires en abus qui avaient, certes, sauvé leurs parents de la ruine, mais qui transformaient les sols en zone de non-vie pour la microfaune. L'environnement, le respect de la plante, la santé de ceux qui la cultivent, la qualité et la pureté des vins: de nouvelles exigences de la part de consommateurs de plus en plus connaisseurs et curieux. Toutes choses qui ont trouvé des réponses dans la certification bio en plein essor. Mais une révolution ne peut exister sans ses excès, et comme certaines lessives s'honoraient de laver plus blanc que blanc, il existe aussi des vins plus bio que bio. Avec d'indéniables réussites et des parcours sinueux, parfois hilarants et parfois, aussi, inquiétants ■

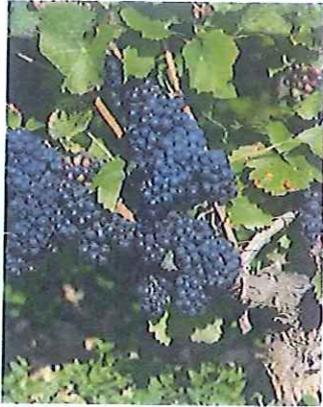
ILLUSTRATION : DUSAULT POUR « LE POINT »



Symbole d'un retour aux traditions ancestrales et de l'attachement à la terre, le cheval de trait réapparaît dans les vignes.

Biodynamie: faut-il brûler la musaraigne ?

× × ×



La biodynamie cultive sa part de mystère, d'inexplicable. La corne de vache (et surtout pas de taureau...), supposée posséder « depuis toujours un pouvoir symbolique d'éminence et d'élévation », est ainsi préconisée dans de nombreuses préparations.

Peu de gens connaissent et personne n'en parlait avant qu'un grand type, frisé, souriant, lunaire à souhait, venu de la banque JP Morgan ne reprenne après sa mère un autrefois célèbre grand cru angevin : la Coulée de Serrant. À la fin des années 1980, Nicolas Joly fait rire tout le monde du vin avec sa biodynamie, avec ses astres qui s'opposent et qui, à des centaines de millions de kilomètres de notre planète, influencent la croissance des pissenlits. Il donne des conférences, mais ne convainc guère. Mais rien ne le rebute, rien n'arrête le prophète. Quelques vignerons déjà engagés le soutiennent et des conseillers aident ceux qui veulent se lancer dans l'expérience.

Le sympathique Nicolas Joly est engagé à fond les planètes dans un ésotérisme qui effraie ceux qui, ayant fait des études scientifiques, ne croient guère aux démonstrations d'évidence sans fondement raisonné et expériences comparatives.

D'autres conseillers, plus pragmatiques, se contentent de faire appliquer quelques solutions et remèdes qui relèvent davantage du bon sens du jardinier paysan mêlé d'homéopathie. Très peu, côté utilisateurs, se préoccupent de savoir qui est réellement Rudolf Steiner, le créateur de la biodynamie, et encore

moins nombreux sont ceux qui s'intéressent à ses écrits, à ses influences et aux réseaux qui se sont développés jusqu'à aujourd'hui autour de son œuvre. L'intérêt principal de cette approche culturelle – c'est d'ailleurs déjà vrai pour le bio – réside dans le fait de remettre l'église au milieu du village ou plus directement le vigneron dans ses vignes.

Rapide retour en arrière : la montée en puissance des produits chimiques s'effectue en deux vagues : les années 1920-1930, puis après 1945. Elle correspond à une période où la France a perdu dans les guerres mondiales une grande partie de sa main-d'œuvre paysanne. Pour s'en tenir à la plus récente, l'arrivée des tracteurs du plan Marshall et, dans la foulée, des pesticides a permis de maintenir une viticulture (et une agriculture) qui sans cela aurait en grande partie disparu. À partir du milieu des années 1980, un début de prospérité s'installe dans le monde viticole ; l'univers des vins de qualité a définitivement pris le dessus sur celui des vins de table. C'est le moment de commencer à réfléchir autrement et d'ouvrir la porte aux idées ambitieuses, aux théories parfois fumeuses et aux expériences toniques qui peuvent aussi se révéler hasardeuses. L'excès de chimie, comme tous les excès, appelle son contraire. Il y aura donc des bios, des superbios, des « qui veulent aller plus loin » et la biodynamie, avec sa part de mystère, de non explicable, de mystique, d'appel au passé, aux pratiques des anciens, semble une voie idéale.

Déjà, il y a les préparations à disperser dans la vigne et qui titillent l'imaginaire. L'une d'elles, dite la « 500 » préconise d'enterrer au début de l'hiver une corne de vache remplie de bouse : « *Le végétal absorbé dans cet intense organisme de digestion de la vache a acquis des forces très importantes à travers le métabolisme de l'animal dans lequel il est passé. L'aspect féminin de celui-ci est également primordial. Nos terroirs doivent constituer un organisme vivant d'accueil et de réception à des forces solaires sans lesquelles la terre n'est rien. Par le choix d'une corne de vache (et non de taureau avec lequel les résultats sont quasiment inexistantes), nous allons*

JÉRÔME GENÈE/NATURIMAGES - PHILIPPE ROY / AURIMAGES



accentuer cette féminité», écrit Nicolas Joly dans *Le Vin du ciel à la terre*. Au printemps, le contenu de la corne sera dispersé sur les vignes, à raison de 100 grammes de bouse pour 35 litres d'eau, l'ensemble étant «dynamisé», remué pendant une heure dans un bac en bois ou en cuivre, l'eau devant être légèrement tiède. «La corne possède depuis toujours un pouvoir symbolique d'éminence, d'élévation. On la rencontre dans les mythes chinois, chez les Dogon, parmi les tribus gauloises ou quand Alexandre le Grand prend l'emblème d'Amon, le dieu égyptien sous la forme animale d'un bélier. Rudolf Steiner applique à l'agronomie un mythe de la culture universelle», explique Jean-François Bazin (*Le Vin bio. Mythe ou réalité?*). Ces diverses préparations numérotées «500», «501» (silice de corne cette fois), «502», etc. sont absolument obligatoires si l'on veut obtenir la certification Demeter qui garantit que le domaine est

«Contre les ravageurs, on répand des cendres d'insectes ou de peaux de mulot...»

bien cultivé en biodynamie. Tout doit être consigné et vérifiable. D'autres conseils s'apparentent aux remèdes des vieux grimoires de sorcellerie: des plantes enfermées dans une vessie de cerf, des écorces de chêne dans des crânes de porc ou de cheval: «Le choix des organes est effectué par rapport à leur fonction générale dans l'organisme animal. Leur rôle est de concentrer les forces constructrices et formatrices dans la substance des préparations», est-il spécifié dans le cahier des charges du label Demeter. Sur un site de vente de produits biodynamiques on peut aussi trouver cette «solution» définitive: «Contre les ravageurs, on répand des cendres d'insectes ou de peaux de mulot...»

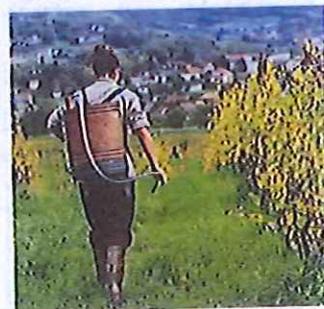


Steiner, infusion et confusion

Le principe de la culture en biodynamie a été énoncé par Rudolf Steiner (1861-1925), fondateur d'un courant de pensée controversé: l'anthroposophie. Steiner, auteur prolifique, multiplie les conférences en Europe et traite de tous les sujets à partir d'une pensée où se mêlent religion(s) et ésotérisme. La fin du XIX^e siècle est marquée par un engouement pour le spiritisme (même Victor Hugo pensait faire tourner les tables). Steiner «puise dans les héritages les plus divers, comme le gnosticisme, le rosicrucianisme, le paracelsisme, la philosophie de la nature. L'anthroposophie est aussi un ésotérisme», écrit le Pr Jean-Michel Sallmann (*Dictionnaire historique de la magie et des sciences occultes*). Sans entrer dans les détails, disons que le plus sympathique de la bande serait Paracelse (1493-1541), querelleur, batailleur, un brin ivrogne et gros mangeur, défenseur des pauvres, mais pas mal perché lui aussi, qui pensait chaque humain habité par un double du firmament. On le considère souvent comme le fondateur de l'homéopathie.

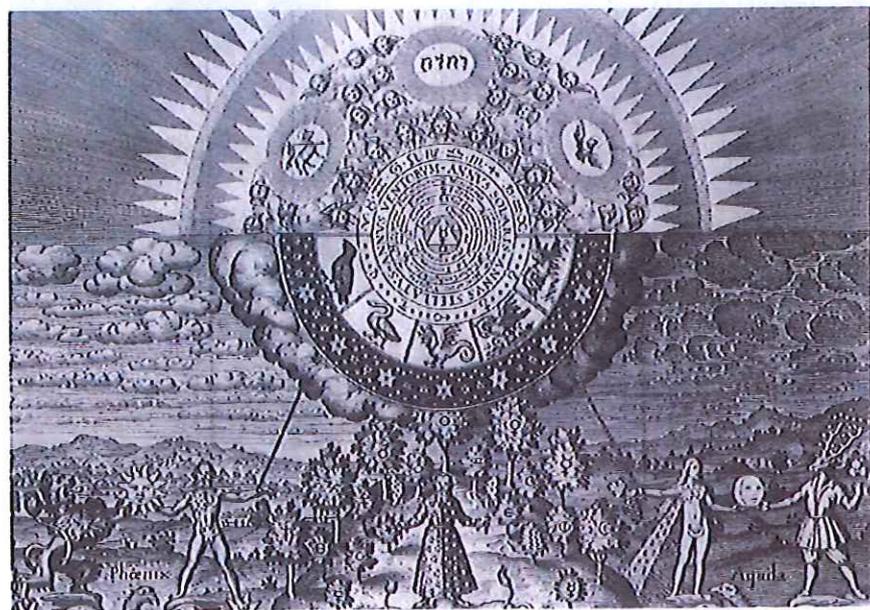
De tous ces courants, nés au carrefour des XIX^e et XX^e siècles, qui trouvent leur inspiration dans un fatras où se mêlent astrologie, sorcellerie, mythologie biblique, etc., beaucoup vont disparaître. Certains vont perdurer. C'est le cas de l'anthroposophie de Rudolf Steiner, sans doute parce qu'elle connaît dans ses applications des succès (les écoles Steiner, par exemple) et qu'elle s'appuie sur de nombreux textes, une pensée construite et de multiples réseaux. «Parce que les anthroposophes éludent généralement le racisme et les bizarreries qui parsèment l'œuvre de Steiner; parents d'élèves d'écoles Steiner, clients de banques anthroposophiques et paysans pratiquant la biodynamie se trouvent liés à un courant spirituel dont ils méconnaissent généralement l'histoire, les fondements ésotériques, voire les risques de dérives sectaires dont témoignent d'ex-adeptes de l'anthroposophie», développe en juillet 2018 Jean-Baptiste Malet dans *Le Monde diplomatique* (journaliste, prix Albert-Londres 2018).

Parmi les «prolongements» Steiner, on trouve surtout un laboratoire pharmaceutique cible d'une enquête très détaillée de *Sciences et Avenir*, signée Olivier Hertel, qui met en cause cette entreprise et certains médecins anthroposophes: «Weleda, entreprise suisse de cosmétiques et de produits pharmaceutiques, écoute ■■■■



Bouse enfermée tout l'hiver dans une corne de vache puis pulvérisée au printemps, vessie de cerf remplie de fleurs d'achillée (en bas), plusieurs préparats obéissent à la certification Demeter, qui valide le processus de biodynamie.

Carte astronomique représentant le cosmos paracelsien. En biodynamie, les tâches agricoles se font au rythme du calendrier astrologique.



■■■ encore dans l'Hexagone ses stocks d'un produit censé lutter contre le cancer qui n'est plus autorisé à la vente en France depuis 2018. Selon une étude récente, ces ampoules à injecter à base d'extrait de gui n'auraient aucune efficacité contre la maladie et pourraient même être dangereuses pour les malades. » « Pour Rudolph Steiner, "le gui serait ainsi une plante animale dotée de forces astrales capables de contenir la propagation des cellules cancéreuses" », poursuit Olivier Hertel.

Beaucoup de domaines, célèbres et sérieux, utilisent des préparations à base d'ortie ou de prêle.

Dans les vignes et les jardins, avec la biodynamie qui se revendique, elle aussi pour une part, de l'influence des astres, le constat est nettement moins alarmant. On peut même affirmer qu'en règle générale cette pratique a eu une influence bénéfique sur la conduite des vignobles, même chez ceux qui ne sont pas « pratiquants » certifiés. D'abord – c'est une évidence – parce que pour utiliser la biodynamie, il est absolument nécessaire de travailler en bio. Aussi – ou surtout – parce que cette pratique très exigeante, avec un calendrier précis (relevant de l'astrologie), oblige le vigneron à être beaucoup plus présent dans sa vigne : observer, surveiller, prévenir, réfléchir... Enfin, parce qu'elle a donné envie à certains de tenter

des expériences ou d'utiliser des remèdes de grands-pères : tisanes, huiles essentielles, décoctions, purins de plantes, algues... Parmi les réussites célèbres, il convient de citer le château Pontet-Canet à Pauillac, qui a opéré de ce point de vue une révolution passant du conventionnel à la biodynamie sans concession. Actuellement, beaucoup de domaines, célèbres et sérieux, utilisent des préparations à base d'ortie ou de prêle, se servent de recettes recueillies par Steiner auprès d'agriculteurs ou puisés dans les vieux bouquins d'agronomes (notamment *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, d'Olivier de Serres, paru en 1600) sans pour autant virer anthroposophes...

Lucifer et les gnomes

La réussite de la biodynamie est-elle due à ses inspirations ésotériques, à la « mémoire de l'eau » dynamisée, aux préparats insolites, au respect d'un calendrier astrologique ou aux pratiques de la bio classique améliorée par le recours aux décoctions de plantes ? « Mais, faut-il le préciser, la plupart des vigneron français qui ont adopté un type de culture biodynamique l'ont fait moins par adhésion à l'immense corpus théorique de Steiner – dont ils ne connaissent généralement que *Le Cours aux agriculteurs* – que par une démarche à la fois concrète et expérimentale en direction de pratiques culturelles adaptées aux questions qu'ils se posaient sur la conduite de la vigne et sur leur savoir-faire d'hommes de la terre », écrit François Morel dans *Le Vin au naturel*.

On pourrait ajouter que c'est préférable, car si tous ceux qui se revendiquent de la biodynamie avaient vraiment décortiqué le « corpus théorique de Steiner », il est fort probable qu'une grande partie de ces vigneron aurait rebroussé chemin. À moins de croire à l'existence des « êtres élémentaux très utiles », évoqués par Nicolas Joly dans sa préface au livre d'Ernst Hagemann publié en 2015 : *Êtres élémentaux. Fondements spirituels de la biodynamie, d'après Rudolf Steiner*. Qui sont-ils ? C'est détaillé dans ce même ouvrage, page 137 : « L'usage de la préparation "500" doit être considéré comme un sacrifice offert aux gnomes et aux ondines, la "501" est un sacrifice offert aux ondines et aux sylphes... » Leur « existence », nous dit Steiner, cité un peu plus loin par Hagemann, « est niée à notre époque des Lumières, car au stade où nous en sommes, on ne peut pas les voir. (...) Ils furent probablement créés peu avant le début de l'Atlantide en tant que seconde création. (...) Par

contre, ils étaient absolument essentiels pour la création des règnes de la nature à l'époque atlantéenne». L'époque atlantéenne se situe après que, selon Steiner, la Lune s'est séparée de la Terre et que la Terre à son tour se soit séparée du Soleil puisque tout cela ne faisait qu'un seul globe. Mais attention, comme dans *Le Seigneur des anneaux*, ces créatures n'ont pas que des copains. Face aux «êtres fondamentaux gentils», il y a aussi les méchants, «des êtres démoniaques, ahrimaniens et lucifériens» qu'il convient de combattre.

Bon, ce n'est pas pire que certains récits religieux sur le paradis et l'enfer, mais en tant que théorie agricole scientifique, on est en droit d'émettre des doutes. C'est ce qui a motivé le vigneron angevin bio Patrick Baudouin, qui milite depuis plusieurs années en faveur d'une nouvelle définition de l'appellation contrôlée, à publier sur son site un texte expliquant pourquoi son domaine n'est pas en biodynamie: «La question m'est souvent posée: "Le domaine est certifié bio depuis 2005, vous faites des vins de terroir, vous travaillez au cheval, vous plantez des arbres, etc., et pourquoi ne passez-vous pas à l'étape suivante, la biodynamie?" (...) De multiples pistes et pratiques agroécologiques émergent, dispersées certes, mais passionnantes, riches d'avenir, bien réelles (...) C'est sur ce terreau que renaissent une éthique, des pratiques, des collectifs, dont les vignerons adhérents des associations biodynamistes font partie. Mais, pour moi, la biodynamie dans sa spécificité, dans sa véritable identité occultiste et ésotérique n'est pas la réponse d'aujourd'hui aux enjeux du moment et de demain. Le domaine fait donc partie de ceux qui travaillent à ces réponses mais qui n'éprouvent pas le besoin d'invoquer les sylphes, les ondines, les gnomes, les salamandres, et de lutter contre Ahriman et Lucifer pour y parvenir...»

Derrière cette profession de foi (ou d'antifoi), on peut deviner un certain agacement. Pour beaucoup d'observateurs (dont le signataire de ces lignes), la biodynamie, malgré le côté ésotérique, attire, à ses débuts, la sympathie. Nous l'avons écrit plus avant, la biodynamie impose l'observation et la réflexion, l'inverse de ce qui se pratiquait avec les traitements dits «conventionnels». Mais actuellement, c'est devenu aussi un argument commercial, presque une réclame. Être certifié Demeter attire une clientèle soucieuse de consommer sainement et permet aussi de tirer les prix vers le haut, vers les astres ■

ILLUSTRATION: DUSALTY POUR «LE POINT»



Les vins nature: tout le monde il est gentil (sauf les méchants)

× × ×

Enfin, selon les apôtres, le dogme est simple et bicolore: «Dans le monde des vins, on a deux grandes familles: d'un côté, celle des vins produits en masse, standardisés et traités chimiquement, que l'on trouve dans les chaînes de distribution. De l'autre, les vins naturels, sans traitement, aux caractères affirmés, en fonction de leurs terroirs, à découvrir chez les petits cavistes indépendants.» Et entre les deux, rien. Le paradis ou l'enfer et même pas de purgatoire. C'est beau, non, la dialectique expliquée aux petits enfants? Nous sommes sur le site de Morethanorganic, de Pierre Jancou, «cuisinier, restaurateur puis caviste et importateur de vins naturels.» Au *Figaro Madame*, on adore ce «bad boy de la cuisine avec son look de tatoué et son fort tempérament». Pauvre Jules Chauvet! Celui que l'on désigne, pour aller vite, comme le fondateur du courant vin nature (décédé en 1989), décrit par ceux qui l'ont connu comme pondéré et doté d'un sacré sens de l'humour, serait sans doute désolé par la caricature. Hélas, les prédicateurs ne sont pas toujours aussi tolérants que les créateurs! Négociant dans le Beaujolais, vigneron doté d'un solide bagage en chimie et biochimie, Jules Chauvet a surtout travaillé à produire un vin qui corresponde le plus possible à l'expression du cépage (gamay, en l'oc-

currence) sur un sol donné. En partant du principe qu'une vendange saine et de bonne maturité vinifiée dans des conditions d'hygiène parfaites n'avait guère besoin de béquilles œnologiques, il a élaboré des vins d'une grande finesse et fait des adeptes. Le plus connu fut bien sûr Marcel Lapierre et son morgon, de réputation mondiale. Dans les années 1990, ils n'étaient qu'une poignée à suivre son exemple, mais leur succès commercial a depuis suscité des envies et multiplié les adeptes, sincères ou pas. Adoptons l'idée qu'ils le sont.

Mais d'abord, qu'est-ce qu'un vin nature? C'est là qu'est l'os. Tous ceux que le phénomène intéresse ou interpelle imaginent qu'il provient obligatoirement d'un domaine cultivé en bio ou en biodynamie. C'est majoritairement le cas, mais pas du tout une obligation. Comme il n'existe ni règle ni règlement, chacun peut faire un peu ce qu'il veut. Et, comme c'est à la mode chez les consommateurs citadins en liturgie bobo, on voit fleurir des cuvées nature en provenance de producteurs utilisant des produits dits «conventionnels», de coops non bio ou même de négociants. Mais si l'on en croit ce qui se dit sur les sites, dans les livres ou les guides qui se multiplient eux aussi, il existe quelques principes de base adoptés par les purs et les vrais: des raisins obtenus sans désherbants, pesticides, engrais ou autres produits de synthèse, et des vendanges manuelles, sans machine à vendanger. Une fois entré au chai, le raisin ne doit subir aucune intervention ■■■

Sans l'intervention
de l'homme contre le
phylloxéra, il n'y aurait
plus de vignes en Europe.

Tous les goûts
sont dans la nature

Jules Chauvet Si ce précurseur du vin naturel préconise le zéro soufre au cours de la vinification, il n'en condamne pas l'ajout au moment de la mise en bouteilles.



Marcel Lapierre Sous l'impulsion de Jules Chauvet, ce viticulteur a produit un morgon sans soufre de réputation mondiale.



Jean-Pierre Amoreau « Les attaques répétées contre les vins sans soufre (...) sont une pure réaction commerciale de vigneron, de négociants et de journalistes achetés ou loués par les grandes maisons de production de produits de synthèse », proclame ce viticulteur.



Daniel Péraldi « Il y a une autre inquiétude, c'est le détournement : faire croire à ceux qui découvrent le vin que ces défauts expriment en vérité le terroir, présenter des défauts comme des qualités », alerte l'œnologue.

chimique ou technique qui puisse modifier la vie bactérienne. Les levures, qui transforment le sucre en alcool, doivent être « indigènes ». On ne doit pas s'aider de levures sélectionnées en laboratoire, qui facilitent parfois la fermentation. Même si celles-ci proviennent de souches isolées, prélevées dans le vignoble puis mises en culture.

Certains affirment même qu'il ne doit y avoir aucune intervention humaine. Si on compte sur le Saint-Esprit pour pigner, encuver, découver et presser, même en présumant de ses divins pouvoirs dont le résultat ne cesse de nous épater et d'humilier la corporation des charpentiers, il est à redouter que ces tâches ne relèvent guère de ses attributions. Cette tendance qui peut sembler excessive ou utopique – pas d'humain, juste laisser faire la nature – relève d'une pensée que l'on retrouve chez les « jusqu'au-boutistes » de la biodynamie : elle voudrait que, si une plante est malade, c'est en partie la faute de l'homme, car elle possède en elle ses propres moyens de défense. C'est également la justification de l'homéopathie. Dans le cas du phylloxéra qui détruisit le vignoble au XIX^e siècle, il est vrai que l'insecte ravageur fut apporté par les hommes, mais il n'en demeure pas moins que, sans leur intervention, il n'y aurait pratiquement plus de vignes en Europe.

**Souffrir ou souffrir,
il faut choisir**

Le vin serait donc issu d'une sorte de génération spontanée, chère à Aristote, se donnant naissance lui-même sans la participation de l'homme. Une théorie qui rejoint des vieilles lunes pseudo-philosophiques en vogue au XVIII^e siècle et qui place le but avant la cause. L'exemple le plus connu est celui de la girafe : si elle a de grandes pattes et un long cou, c'est parce que l'herbe est rare et qu'elle doit chercher sa nourriture très haut. La nature a bien fait les choses. Depuis, on sait ce raisonnement faux ; d'autant que la nature n'a pas doté tous les animaux herbivores de la savane de grandes pattes et de longs cous... On peut s'en amuser avec Voltaire, qui ajoutait (*Dictionnaire philosophique*) : « Les nez ont été faits pour porter des lunettes. » Mais on peut également regretter des propos niant que la maîtrise de la fermentation (pain et vin) soit le premier signe de civilisation. Cette confusion entre intervention humaine et usage

de produits est entretenue dans la dénomination même : nature.

Les pionniers de la démarche parlaient davantage de « vins sans soufre ». À l'époque où Jules Chauvet se livre à ses propres expériences, le soufre, qui agit comme un désinfectant, est indéniablement utilisé à de trop fortes doses. Le monde du vin n'est pas celui que l'on connaît aujourd'hui. On sort de la Seconde Guerre mondiale, la consommation est davantage orientée vers le gros rouge que vers les appellations contrôlées, les grands châteaux bordelais se vendent au prix des pâturages et, à Bercy, plaque tournante du vin en France, on possède l'art de fabriquer un nectar à partir d'un « tord-boyaux à trouser les bottes ». Chauvet va démontrer qu'avec des raisins sains, sans pourriture ni maladies, vinifiés dans un « cuvage » propre où ne pullulent pas microbes et bactéries, on peut, en se montrant particulièrement méticuleux, procéder à une vinification sans ajout de soufre. Avec comme résultat des vins plus purs et plus expressifs. Mais si Jules Chauvet préconise le zéro soufre au cours de la vinification, il ne condamne pas l'ajout de ce produit (naturel) au moment de la mise en bouteilles pour permettre au vin d'être conservé ou de voyager sans s'oxyder, tourner au vinaigre ou connaître des attaques bactériennes ou levuriennes qui en dévient le goût ou provoquent des maladies.

Suivant les écoles ou les associations qui regroupent certains vigneron adeptes du vin nature, le soufre est plus ou moins autorisé. Tandis que les uns en proscrirent tout recours, d'autres autorisent dans leurs statuts des doses en faible quantité de 30 mg/l pour les rouges, 40 mg/l pour les blancs, au moment de la mise en bouteilles.

La différence est de taille, car si une vinification sans soufre favorise la pureté des arômes, très souvent, les vins embouteillés sans cette protection laissent les dégustateurs non convertis pour le moins dubitatifs. En témoignent les échanges, à la suite d'une dégustation de vins nature sans soufre ajouté, sur le site La Passion du vin, qui rassemble

Suivant les écoles ou les associations défendant le vin nature, le soufre est plus ou moins autorisé.

des amateurs éclairés et des cavistes. Extrait : « Dans mes dégustations de caviste au quotidien, je vois bien en quoi l'usage très modéré de soufre est préférable à son absence totale. Sur les vins faiblement sulfités, on a le meilleur des deux mondes : une pureté du fruit et une grande expressivité, une absence d'oxydation (...). Alors oui, il y a quelques vigneron de génie qui réussissent à produire des vins sans soufre de haut niveau. Cela ne les empêche pas d'avoir ici ou là des ratés. Et l'on se dit que s'ils avaient juste ajouté un peu de soufre, le vin eût été nettement meilleur : » Il existe aussi des vins dits nature qui, pour ne pas tourner au vinaigre, ont subi d'autres procédés, comme le « flash pasteurisation », ce qui les rapproche davantage des jus de fruits pasteurisés, ou comme l'ajout d'autres produits pas forcément plus naturels que le soufre...

Des souris et des hommes

Daniel Péraldi est œnologue dans le sud de la France et expert judiciaire. Il a été chargé par ses confrères d'animer une cellule de réflexion sur le sujet des vins nature pour faire entendre la voix des œnologues. « Nous voyons revenir des problèmes qu'on avait éradiqués, des vins malades de la graisse, de la maladie de la tourne, du goût de souris. À chaque fois, ce sont des vins où on a laissé faire la nature. La maladie de la graisse, ce sont les bactéries lactiques qui attaquent le glycérol, et la tourne, ce sont des bactéries qui attaquent l'acide tartrique. Le goût de souris, c'était extrêmement rare, mais on en redécouvre sur l'ensemble des vins de cette nouvelle mouvance. Ça va jusqu'à l'odeur de vomis. Ça interpelle, et on se demande que est le sens de l'histoire ? C'est légitime de mettre le moins d'intrants possible, mais que tolère-t-on pour rester dans les clous ? »

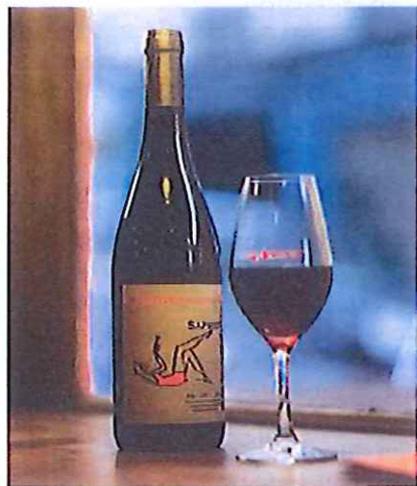
Dans nos dégustations à l'aveugle, nous avons fait le même constat que Daniel Péraldi ou le caviste intervenant sur le site de La Passion du vin. Rares sont les vins sans soufre ajouté lors de la mise en bouteilles qui tiennent la route et le temps. Au minimum, ils présentent des arômes d'oxydation, comme si la bouteille était débouchée depuis plusieurs jours. Au pire, c'est le poulailler, la couverture sous la selle du cheval après le galop, ou encore ce goût de souris, qui évoque le grenier et les vieux journaux où la famille Rongeur a fait son nid. Alors, les partisans blogueurs nous expliquent qu'il faut « revoir notre logiciel de dégustation : nez d'écurie un jour, effervescent inconditionnel un autre



« Nous voyons revenir des vins malades de la graisse, la maladie de la tourne, le goût de souris. »

printemps, odeur de vinaigre ou de pomme blette... En tant que professionnel, vous devez envisager tout cela ». Peut-être l'envisager, mais de là à conseiller à nos lecteurs d'en acheter et d'en boire, il y a un très large fossé que nous « n'envisageons » pas de franchir. « Il y a une autre inquiétude, c'est le détournement : faire croire à ceux qui découvrent le vin que ces défauts expriment en vérité le terroir, présenter des défauts comme des qualités, dit Daniel Péraldi. Je vois des réactions de vigneron bio sérieux, qui craignent d'être ringardisés par cette nouvelle mouvance de vins nature. » L'affaire risque même de se compliquer, avec le réchauffement climatique qui entraîne une baisse de l'acidité et une montée des pH dans le vin. En milieu acide, les bactéries se développent moins vite : « On est dans un équilibre naturel différent. Il faut être plus vigilant que jamais. Plus le pH monte, plus la dose de soufre (SO₂) devrait être élevée. Et c'est à ce moment qu'on fait des vins sans soufre ! C'est très bien d'aller vers des produits naturels, mais là, c'est comme si on ne voulait plus jamais se soigner. »

Comment, dans ces conditions, comprendre l'engouement d'urbains pour cette catégorie de vins ? Peut-être en grattant un peu le milieu où ils se reproduisent, en faisant un brin de sociologie de comptoir... de bar à vins. ■■■



La Quincave, dans le 6^e arrondissement de Paris, l'un des cavistes pionniers des vins bio et naturels.

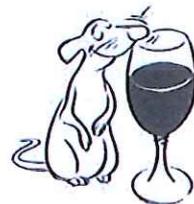


ILLUSTRATION : DUSAULT POUR « LE POINT » • SEBASTIEN LEBAN POUR « LE POINT » (X2)

■■■ Les buveurs de discours

Que faire quand, tout autour de soi, les grandes idéologies se sont effondrées, quand l'esprit révolutionnaire ne consiste plus qu'à envisager des accommodements au sein de l'économie de marché ? Il demeure quelques alternatives qui permettent à chacun d'affirmer sa différence. Certes, ce n'est plus le Grand Soir, mais, faute de grives, on mange les merles. Le vélo en ville qui casse les codes, surtout celui de la route, au nom du « développement durable à roulettes » (dont se moque le sociologue Benoît Du-teurtre); le tabac à rouler qui démontre qu'on ne confie pas qu'à Philip Morris le soin de gérer l'évolution de ses métastases, et (entre autres) la religion des vins nature célébrée chez certains restaurateurs et cavistes...

Le « mouvement » des vins nature fait partie de ces nouveaux et nombreux îlots dont parle Jérôme Fourquet (*L'Archipel français*) dans lequel il range le véganisme ou l'animalisme, « symptômes d'un basculement civilisationnel et anthropologique majeur. » Il ne possède pas de structure, de calendrier, de label ni de règles précises, mais il a ses codes et ses lieux : on en est ou on n'en est pas. On accepte ou pas de boire des « vins qui puent », comme s'en amusent quelques-uns des porte-parole. Et si on en est, on se doit d'afficher le plus grand mépris pour les autres, les non-initiés qui acceptent de boire les vins classiques, « asservis aux techniques de l'homme (la chaptalisation, l'acidification, l'élevage systématique en barrique neuve), lesquelles leur donnent un profil standard » — comme l'usur un autre site « partisan ». Malheur au pauvre agent commercial qui passe dans un de ces bars à vins pour proposer un bordeaux qui a symbolisé longtemps l'excellence française et qui aujourd'hui, chez ces gens-là, signifie Monsanto le diabolique ! Pour exister sans cadre et fédérer, ce courant doit s'opposer, se créer des ennemis, s'inventer des grands méchants à dénoncer. C'est cela qui rassemble et qui crée l'entre-soi et fabrique aussi le mépris. Les buveurs de vins nature font parfois songer aux *Frustrés* de Claire Bretécher dans les années 1970-1980 : gonflés à Freud et la psychanalyse, ils semblaient tenir pour vérité que si à 35 ans on n'a pas commencé une analyse, c'est qu'on a raté sa vie ! « Le monde dit supérieur peut se refermer sur lui-même, vivre en vase clos et développer, sans s'en rendre compte, une attitude

de distance et de mépris vis-à-vis des masses, du peuple et du populisme qui naît en réaction de ce mépris », dit Emmanuel Todd, cité par Jérôme Fourquet.

Au fond, ce qui dérange ou agace dans cette histoire de vin nature, c'est d'abord cela : les vérités de quatre sous énoncées avec cette foi du charbonnier qui a allumé bien des bûchers. Que des vignerons cherchent à faire des vins le plus purs possible, parfait ! Que des amateurs se régalaient en buvant parfois des choses bizarres, rien à redire ! Mais que, pour en assurer la promotion, leurs prosélytes se croient obligés de raconter n'importe quoi et de salir tous ceux qui ne pensent

On adopte la cause, on entre en religion, sinon on est un vendu ou « loué » à Monsanto et Bayer.

pas comme eux, cela devient pesant. Surtout pour tous les vignerons qui, à l'inverse de ce que racontent ces sites, travaillent beaucoup mieux qu'il y a cinquante ans et dans un bien plus grand respect de la nature. « Où ça me gêne plus, affirme encore un des intervenants de *La Passion du vin*, c'est lorsque les pronateurs essaient de se valoriser en allumant les "conventionnels" qui, avec leurs levures chimiques (sic) et leurs dizaines d'intrants aux noms barbares, trahissent terroirs et cépages. »

C'est d'autant plus gênant que supporter la critique n'est pas leur qualité première. En témoigne par exemple ce court passage relevé dans *Plus pur que de l'eau*, le livre, par ailleurs très intéressant, de Jean-Pierre Amoreau paru à l'automne 2019 : « Les attaques répétées contre les vins sans soufre, conduites sous divers motifs, sont une pure réaction commerciale

de vignerons, de négociants et de journalistes achetés ou loués par les grandes maisons de production de produits de synthèse. » Fermer le ban, pas de discussion possible. Ou bien on adopte la cause, on entre en religion, sinon on est un vendu ou « loué » à Monsanto et Bayer. « Cela dit, je ne suis pas dogmatique », ajoute-t-il, quelques lignes plus bas.

Jean-Pierre Amoreau dirige avec sa famille Château Le Puy, à Bordeaux, salué par le manga *Les Gouttes de Dieu* comme un des plus grands vins du monde, élaboré sans soufre et aux vignes travaillées en biodynamie. Situé dans l'aire des côtes-de-francs, Château Le Puy réclame son AOC personnelle pour une partie de ses vignes. Par-delà le côté polémique du propos, Le Puy, proposé à 150 euros chez Lavinia, est un des rares vins dits nature à revendiquer la garde. Les autres, pour la plupart, se présentent comme des vins de copains, à boire « sur le fruit », mais rarement à faire vieillir. L'expression « vin glouglou » est même passée dans le langage courant de leurs metteurs en marché, qui, parfois, rappellent à leurs clients la fragilité de ces boissons, la nécessité de les consommer rapidement et même de les transporter et conserver à des températures inférieures à 12 ou 14°.

Une fois encore, pourquoi pas ? De même qu'on a le droit d'aimer la variété et de savourer Mahler, de rire avec *Les Bronzés* et de pleurer avec *Au revoir les enfants*, d'apprécier un polar tout en étant proustien, on devrait, si on aime vraiment le vin profiter de la gamme. Un délicieux beaujolais n'a rien de contradictoire avec la dégustation d'un vieux pomerol, et le plaisir intense que procure un bon aligoté de Bourgogne n'interdit pas de prendre son temps pour découvrir le bouquet si complexe d'un corton-charlemagne. À condition toutefois que ni les uns ni les autres ne sentent le bouchon ou la sueur d'équidé. L'art de la dégustation n'existe pas. Seule la perception compte, en vérité, mais, pour percevoir, il est nécessaire de laisser les préjugés au vestiaire. « Autrefois, dit le caviste Bruno Quenieux, nous avons subtils buveurs d'étiquette, désormais, nous avons les buveurs de discours... » Apprécier le vin constitue un bonheur accessible dès lors que l'on se débarrasse de toute idéologie, c'est même pour cela que le vin est grand. « Nous avons besoin du vin parce qu'il fertilise la plus féconde de nos zones d'ombre, la générosité », écrivait Raymond Dumay, en 1976 ■



ILLUSTRATION : DUSAUPT POUR « LE POINT »