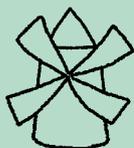


Jill Cousin
Louise Drul

Le Vin Naturel



SAVOIRS
TERROIRS

ulmer





Introduction

Le souvenir de ma première bouteille de vin au naturel reste intact. Un ami, passionné de vinification sans artifice et déjà coutumier depuis plusieurs années de la chose, avait apporté chez moi une bouteille de la cuvée « Octobre » du vigneron Jean-François Nicq, installé dans le Roussillon.

Jusqu'alors, j'achetais mes bouteilles de vin au supermarché ou chez le caviste, prenant simplement soin de choisir des quilles affublées de la mention « vin biologique ». Sans pour autant me questionner sur ce qu'impliquait ou n'impliquait pas cette certification.

En ouvrant la bouteille, cet ami éclairé m'a raconté ce vin. Avec pédagogie, il m'a expliqué ce qui le différençait des vins bio ou conventionnels. Plusieurs mots inconnus sont ressortis de cet échange : levures indigènes, soufre, perlant... Un nouveau champ lexical qui venait titiller ma curiosité. À la dégustation, cet assemblage de raisins issus des cépages grenache et syrah avait le goût de l'inconnu. Le jus, plus clair que les côtes-du-rhône vinifiés au forceps que j'avais l'habitude de boire avec mes ami-e-s, révélait un fruit éclatant. Difficile à décrire, mais ce vin m'a tout de suite donné l'impression d'être un breuvage vivant. J'ai compris un peu plus tard qu'il n'y avait rien d'étonnant à cela puisqu'il avait été vinifié sans le moindre artifice.

Après cette bouteille, j'ai commencé à potasser le sujet et j'ai peu à peu changé mes habitudes de consommation. Je n'ai plus fréquenté les rayons des supermarchés et j'ai, grâce à l'application Raisin, laquelle recense notamment les cavistes dealers de flacons au naturel, exploré une multitude de nouveaux lieux. Facile, je résidais à l'époque dans le 11^e arrondissement de Paris, lequel comptait déjà une sacrée armada de cavistes au naturel. Puis j'ai commencé à passer des commandes sur des sites spécialisés, sélectionnant des bouteilles un peu au hasard, curieuse de découvrir ce qui se cachait derrière les mots vin orange, macération carbonique ou pétillant naturel.

Convaincue que pour comprendre le vin au naturel, il me faudrait surtout rencontrer celles et ceux qui le font, j'ai commencé à proposer aux rédactions pour lesquelles je travaillais, des reportages chez des vigneron-ne-s au naturel. J'ai multiplié les excursions dans les vignes, les visites de chai et les dégustations sur les salons, essayant d'entrevoir ce qu'est le vin au naturel.

Les définitions du vin au naturel sont nombreuses et divergent parfois. Complicé de parvenir à définir un genre quand celui-ci, justement, revendique sa liberté. J'ai donc élaboré ma propre définition ; laquelle n'implique que moi mais résume ce que m'évoque le vin au naturel. Un vin au naturel serait un vin élaboré dans les vignes comme au chai, dans le respect des femmes, des hommes et du territoire. Il est à mes yeux l'expression sans artifice de celles et ceux qui le vinifient ainsi qu'une représentation fidèle du terroir, du climat et de l'année passée dans les vignes.

Ainsi défini, il s'oppose au vin conventionnel dans lequel est autorisée l'utilisation de plus d'une cinquantaine d'intrants, et ce, aussi bien à la vigne durant la maturation des raisins qu'au moment de la vinification. Une liste de produits longue comme le bras, à laquelle il n'est absolument jamais fait mention sur les étiquettes apposées au dos des cuvées, faisant ainsi du vin le seul produit de consommation courante qui ne soit pas soumis à des règles strictes de description des ingrédients utilisés.

C'est en rencontrant le vin au naturel que j'ai découvert que, par opposition, dans les vins conventionnels ou biologiques, on pouvait ajouter en toute impunité des morceaux de bois de chêne, des protéines végétales, de la gélatine, du sucre... sans qu'en soient informé-e-s les consommateur-ric-e-s. Il y a fort à parier que si tou-te-s les buveur-euse-s de vin étaient au courant qu'en se délectant de jus de raisins noirs ou blancs fermentés, ils-elles consommaient par la même occasion tous ces adjuvants, une écrasante majorité d'entre eux-elles basculerait vers le vin au naturel.

Dans le vin au naturel, seul l'ajout d'une petite dose de soufre (jusqu'à 30 mg/l pour les rouges et jusqu'à 40 mg/l pour les blancs) est autorisé. En ces quantités, il permet de soutenir un vin qu'un vigneron ne juge un petit peu fragile et joue aussi, avouons-le, un rôle rassurant. Car vinifier sans le moindre ajout de soufre lors de la vinification, c'est avancer sans filet de sécurité.

Dépourvus d'adjuvants, ces jus de raisins fermentés présentent bien souvent un fruit plus éclatant que leurs homologues conventionnels. On parle alors de vins vivants dont la chimie n'est pas venue entraver l'éclat. Qui dit vivant dit que, comme nous, il leur arrive qu'un jour, en fonction de la météo, du temps qui s'est écoulé depuis leur mise en bouteille ou simplement, avouons-le, des personnes avec qui nous ouvrons la bouteille, leur dégustation ne soit pas optimale.

À celles et ceux qui pensent qu'un vin au naturel ne joue qu'un rôle de camarade de soif et vieillit mal, détrompez-vous! Je repense à une dégustation verticale de la cuvée « Monopole » de mon amie Athénaïs de Béru, du Château de Béru près de Chablis (Bourgogne). Nous avons goûté tous les millésimes entre 2010 et 2017, l'évolution entre chacune des années était captivante. Le vin le plus ancien était incroyablement posé, tout en ayant conservé une vivacité et une énergie époustouflante. Au-delà du fait que chacun se portait très bien dans le temps, il était formidable de pouvoir déceler, à la dégustation, les conditions dans lesquelles les raisins avaient poussé et deviner si l'année avait été chaude, si la vigne avait souffert de la sécheresse, etc.

On parle beaucoup de la vinification, mais tou-te-s les vigneron-ne-s rencontré-e-s ces dernières années s'accordent sur une chose: un bon vin se fait à la vigne. Au fil des saisons, ils-elles bichonnent leurs ceps, les rangs et accordent un soin particulier à l'écosystème environnant.

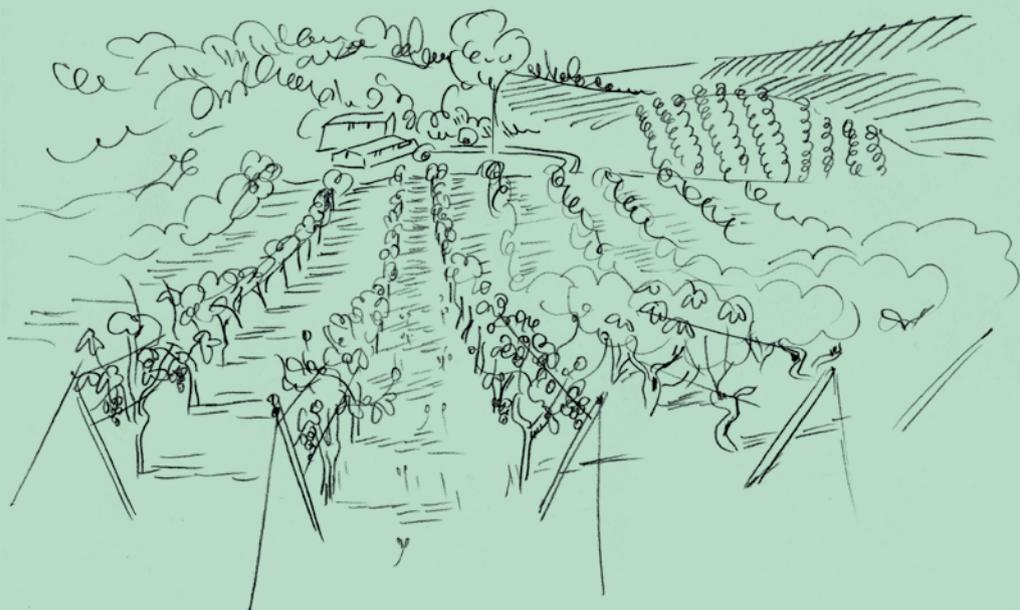
Ce travail, affranchi de chimie, valorisant le travail humain et préférant l'utilisation d'engins agricoles légers aux tracteurs de compétition a un coût. En découvrant le vin au naturel, j'ai pris conscience qu'il était (presque) impossible qu'une bouteille achetée 5 € soit synonyme d'un vin élaboré dans le respect des femmes, des hommes et du territoire. Alors peu à peu, j'ai appris et saisi le vrai prix du vin, celui qui assure aux vigneron-ne-s un revenu juste.

Je n'aurai jamais la connaissance du vin que peut avoir un-e vigneron-ne ou un-e sommelier-e. En revanche, je prends plaisir, depuis plus de 5 ans, à me rendre régulièrement dans les vignes et dans les chais. Mon métier de journaliste me le permettait déjà et, depuis peu, l'ouverture de Provisions à Marseille, la cave-librairie-épicerie fondée avec mon associée et amie Saskia Porretta, laquelle regorge d'une cinquantaine de références, est une excuse supplémentaire pour rencontrer, le plus souvent possible, les vigneron-ne-s. Il n'y a que comme cela, à mon sens, que l'on peut caresser l'espoir d'y comprendre quelque chose. À noter que nombreux-euses sont les vigneron-ne-s à accueillir sur leur domaine des particulier-e-s, à condition de les prévenir avant.

Cet ouvrage est un condensé de ce que j'ai pu apprendre sur le vin ces dernières années. Il y a fort à parier que vous n'y trouverez pas toutes les réponses à vos questions pour la simple et bonne raison que beaucoup restent encore pour moi sans réponse.

cultiver

- Qu'est-ce que le terroir? 14
- Des sols vivants pour des vins au naturel 16
Lydia & Claude Bourguignon,
ardent-e-s défenseur-euse-s des sols vivants 19
- Phylloxéra, l'avant, l'après 20
Les cépages français 22
- Les maladies de la vigne, mieux vaut prévenir que guérir 24
Biodynamie, à la recherche d'un équilibre 26
Le vin se fait à la vigne: la taille 29
Cultiver la biodiversité dans les vignes
pour en finir avec la monoculture 32



Vinifier

Quand vient le temps des vendanges...	38
Comment le jus de raisin devient-il du vin ?	42
Sacro-saintes levures	48
Habitacles variés	50
Mise en bouteille : fin d'un cycle, début d'un autre	52
Bouteilles : courbes régionales	54
Les sulfites, l'épineux débat du vin au naturel	56
Poudres de perlimpinpin autorisées dans l'élaboration du vin	58
Ni champagne ni mousseux, le pétillant naturel	60
Existe-t-il des champagnes au naturel ?	62
Ni blanc, ni rouge, un vin rosé !	64
Le vin orange, folie du vin naturel	66
Le vin oxydatif	67
Les femmes dans le vin	68

Déguster

Décrypter les capsules et étiquettes	74
En selle ! La dégustation	76
Vin de France ou AOC ?	78
Les mots du vin en dégustation	80
La roue des saveurs	83
Rendez-vous au salon...	84
Associations aimées, mets et vins	86

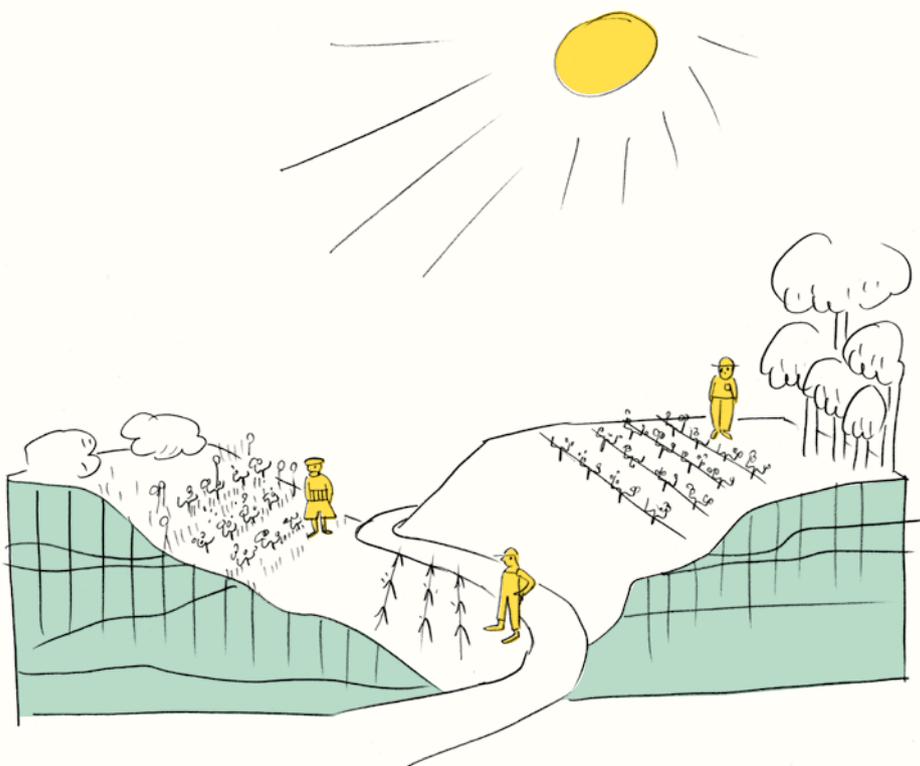
CARNET 90

REMERCIEMENTS 96

cultiver

Qu'est-ce que le terroir ?

Difficile à appréhender car à la fois abstrait et concret, le terroir désigne le contexte géographique et le milieu naturel dans lesquels un vin est produit. En viticulture au naturel, l'ambition des vigneron.ne.s est de capter l'expression du terroir et d'en tirer le meilleur. Le terroir repose sur trois composantes.



Des composantes physiques

Zone géographique, topographie, exposition, climat, sol, géologie...

Le sol : des sols trop riches font « pisser » la vigne et donnent des jus dilués, sans éclat, tandis que des sols trop pauvres stressent le pied. Même s'il n'existe aucune vérité, voici quelques exemples de relations sols et vins : des schistes noirs apporteraient de la minéralité aux jus ; des graves, générosité et abondance ; des amphibolites, minéralité et tension ; des argilo-calcaires, de la puissance pour des vins gras et ronds, tandis que les marnes donneraient des vins plutôt généreux et ronds.

La topographie, le relief, l'exposition : une parcelle située sur des coteaux versant sud ne sera pas exposée aux mêmes rayons du soleil qu'un vignoble installé au creux d'une vallée ou sur les bords d'un fleuve. Même à cépage identique, ces parcelles ne donneront pas les mêmes vins, les uns seront plus puissants, tandis que les autres, plus frais.

Le climat : il englobe les précipitations, les températures moyennes, le souffle du vent et les aléas, comme le gel et la grêle.

Des composantes végétales

Cépage, cultures associées, enherbement, adventices...

À chaque terroir correspond un ou plusieurs cépages, lesquels sont adaptés au séraïl local : le chenin en Loire, la syrah dans la vallée du Rhône, etc. Ces cépages participent à l'expression d'un terroir donné. Ceci dit, compte tenu du réchauffement climatique et du caractère joueur des vigneron-ne-s nature, certain-e-s font fi des cépages autochtones et plantent des cépages inattendus pour leur région.

Des composantes humaines

Savoir-faire, usage, cahier des charges AOC...

Les AOC dictent en partie les usages à la vigne (technique de paille, palissage) et au chai (durée d'élevage, contenants...), dont certain-e-s vigneron-ne-s au naturel s'affranchissent pour apporter leur propre signature : la récolte, l'effeuillage, etc. Parce que ces pratiques signent le vin, ces choix deviennent une composante du terroir.

Des sols vivants pour des vins au naturel

Avez-vous déjà exploré deux parcelles de vignes voisines, l'une menée en conventionnel et l'autre conduite au naturel ? Le constat est édifiant. Sur la première, pas âme qui vive, un sol dur comme du béton et un feuillage terne. Sur la seconde, un sol meuble, des feuilles lumineuses et une foule d'habitants dans les airs comme dans les sous-sols. Le vin au naturel débute avec un sol vivant.

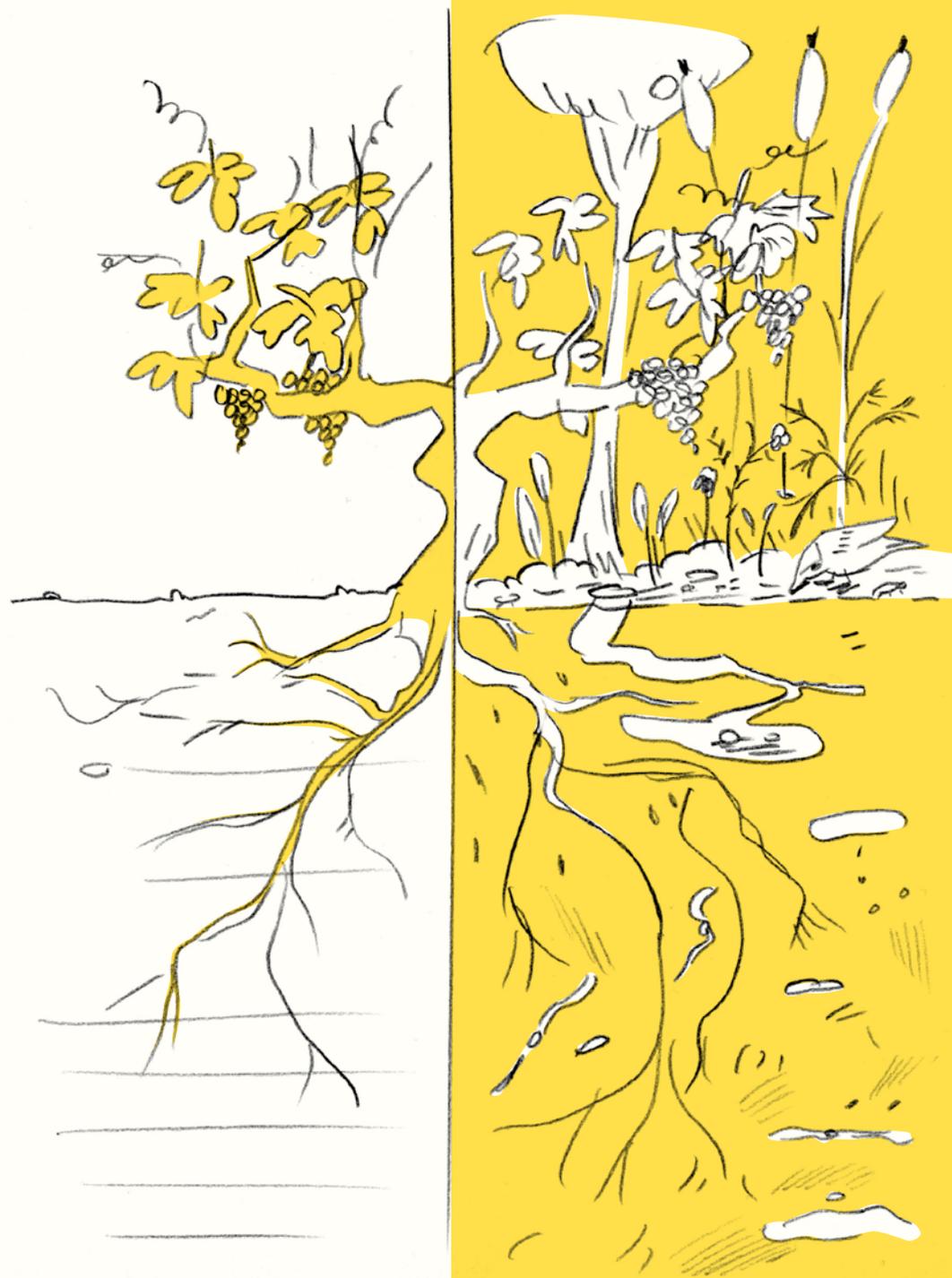
Sols malmenés en agriculture conventionnelle

À grand renfort d'engrais et d'herbicides chimiques, on ne peut obtenir autre chose que des sols morts. À ces derniers, qui anéantissent toute forme de vie dans les rangs, ajoutez le compactage et le tassement des sols dus, entre autres, au passage des tracteurs de compétition. Après ça, difficile d'obtenir quoi que ce soit des sols.

À ces engins, certain-e-s vigneron-ne-s préfèrent l'utilisation du chenillard, un robot agricole sur lequel des chenilles en caoutchouc ou en métal ont été montées à la place des roues. Plus compact, maniable et léger, il permet de travailler des vignes étroites ou escarpées. Il évite également de piétiner excessivement le sol. Enfin, certain-e-s réintroduisent le cheval dans la vigne pour les épauler dans leurs différents travaux.

Le travail de la terre

Il existe probablement autant d'approches du travail de la terre que de vigneron-ne-s au naturel. Cependant, tou-te-s s'accordent à bannir le labour profond au profit d'un travail en surface ou, pour certain-e-s, aucun travail du tout. Pour entretenir la fertilité de la terre, nombre de vigneron-ne-s au naturel ont recours à des amendements organiques (compost, fumier) ou d'origine minérale naturelle. Ils peuvent aussi semer des engrais verts (cf. p. 34) qui contiennent l'érosion, limitent le ruissellement et permettent de borner l'enherbement.





Biodynamie, à la recherche d'un équilibre

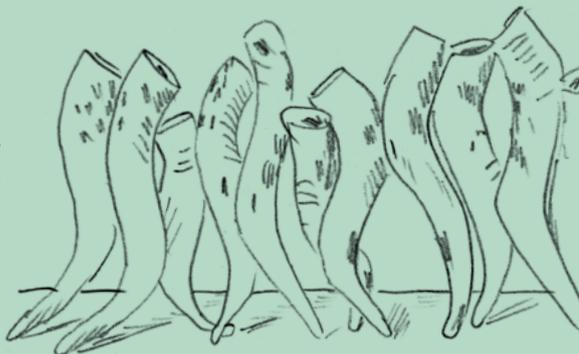
Développée par le penseur autrichien Rudolf Steiner au début du xx^e siècle, la biodynamie participe à l'évolution de la nature et enrichit sa diversité. Elle repose sur :

La prise en considération des rythmes terrestre et lunaire

À partir des années 1960, les travaux de l'allemande Maria Thun ont établi les influences cosmiques sur la croissance des plantes, lesquelles sont liées aux positions de la Lune, du Soleil et des planètes par rapport aux constellations. Un calendrier lié à ses observations a été mis au point. Les travaux et traitements de la vigne peuvent être magnifiés par le choix des dates d'intervention. Ce calendrier guide également le-a vigneron-ne lors de la vinification et de la mise en bouteille.

L'utilisation de préparations à base de matières végétale, minérale et animale

Elles se veulent homéopathiques et visent à rééquilibrer et à revitaliser le végétal plus qu'à le soigner en cas de maladie.





Parmi elles :

La bouse de corne favorise l'enracinement de la plante, les racines sont plus allongées, plus denses et mieux réparties.

La silice de corne favorise la vie aérienne de la plante. Elle aide ainsi au développement des feuilles, à l'équilibre de la fleur et dispense l'énergie nécessaire à une bonne et belle fructification.

Le compost de bouse MT (du nom de Maria Thun) soutient quant à lui le processus de décomposition de la terre.

Trois préparations auxquelles s'ajoutent des potions destinées à l'ensemencement du compost (achillée millefeuille, camomille matricaire, ortie piquante...) et diverses décoctions et tisanes (prêle des champs, ortie, osier, camomille, etc.).



Prêle
des champs



Achillée
millefeuille

La pratique du binage

Il consiste à ameublir la couche superficielle du sol autour des plantes cultivées. En travaillant le sol à différents moments de l'année et de la journée, il favorise l'installation des processus de vie. Ainsi, un binage au printemps lunaire a une autre qualité qu'un binage en automne lunaire. Un binage le matin vitalise la plante, un binage l'après-midi garde l'eau dans le sol...



Ortie

Vinifier

Quand vient le temps des vendanges...

C'est là que ça commence, c'est là que ça finit !
Chaleur, gel, sécheresse, pluie... les raisins portent l'expression de l'année passée et définissent le millésime.

Comment sait-on qu'un raisin est mûr ?
Différents facteurs sont déterminants dans la maturité du raisin.

La maturité physiologique :

elle correspond au moment où les baies de raisin ont atteint un poids optimal et où la vigne arrête leur approvisionnement en sucres.

La maturité technologique : il s'agit alors de mesurer l'équilibre entre sucre et acidité pour obtenir le potentiel degré d'alcool du futur vin.

La maturité phénolique : il convient ici de connaître la quantité et l'extractibilité des anthocyanes⁴ et la qualité des tanins.

La maturité aromatique : elle détermine la concentration optimale des arômes recherchés dans le raisin. Pour appréhender ces maturités, les vignerons dégustent beaucoup les baies pour imaginer le vin.



⁴ Les anthocyanes sont des colorants d'origine naturelle de couleur rouge ou bleue.





Ils-elles goûtent la pulpe, mâchent la peau, croquent les pépins, regardent la couleur du pinceau, ce qui reste accroché à la rafle quand on détache le grain (le squelette de la grappe). Ils-elles peuvent également avoir recours à des analyses chimiques qui mesurent les teneurs en différents composés déterminants (sucres, acides, polyphénols...).

On ne parlera pas ici de machines à vendanger qui malmènent les vignes ! Pour un vin dit naturel, les vendanges doivent être manuelles. Même si elles sont plus coûteuses en main-d'œuvre (1 250 € à l'hectare pour la récolte manuelle contre 400 € pour les récoltes mécaniques), les vendanges manuelles permettent un premier tri au moment de la récolte. Le·a vendangeur·euse sélectionne les grappes de raisins bien mûres qu'il·elle coupe au sécateur, il·elle élimine celles qui ne le sont pas, celles qui sont atteintes de pourriture indésirable, les grappillons (les fruits immatures liés à une seconde pousse). En somme, tout ce qui peut ensuite nuire à la qualité du vin.

Vendanger à la main, c'est apporter un soin particulier aux fruits, à la vigne et bichonner le millésime ! Il convient d'utiliser de petits contenants pour ne pas abîmer le raisin. Les baies peuvent être stockées en caissettes ajourées ou dans une benne. Mieux vaut qu'elles restent à l'ombre sinon elles chauffent.

Le moment des vendanges rassemble des vendangeur·euse·s venus d'horizons différents, on y croise les voisin·e·s, la famille, les copain·pine·s venu·e·s prêter main-forte le temps d'un week-end et des saisonnier·e·s agricoles rompu·e·s à l'exercice. Tou·te·s se retrouvent au déjeuner pour reprendre des forces et festoient tard le soir.

Comment le jus de raisin devient-il du vin ?

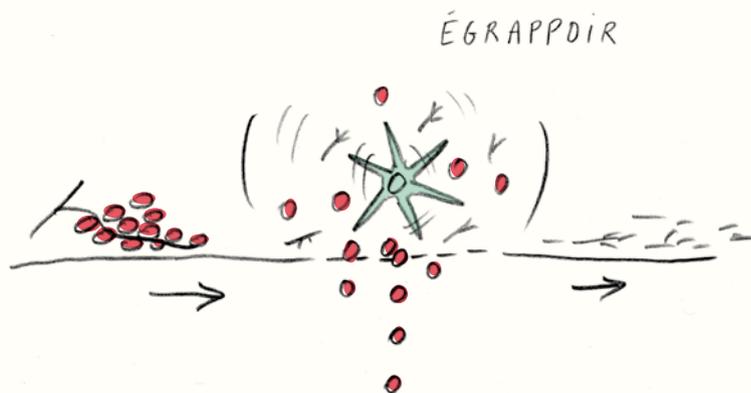
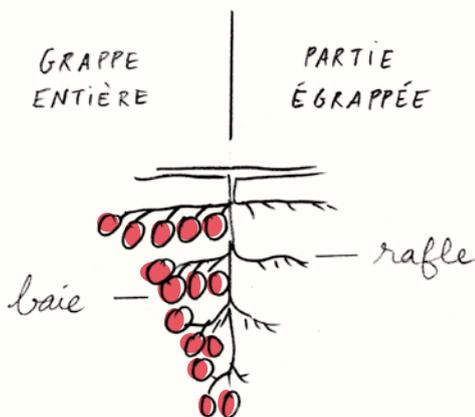
Les raisins vendangés, commencent une course contre la montre. Les vigneron·ne·s s'attachent à conserver des raisins le plus frais possible pour favoriser les effets de la fermentation alcoolique et s'empressent de rentrer à la cave car après la production du fruit, place à la vinification !

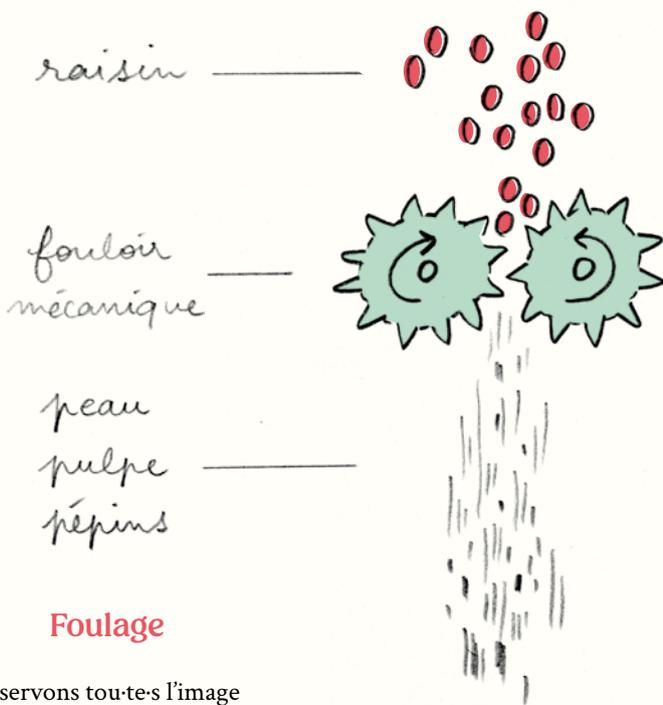
Blanc et rouge nécessitent chacun une vinification différente. Le vin rouge se différencie de son homologue par une phase de macération des jus au contact des matières solides du raisin, tandis que pour les blancs, après un éventuel éraflage, les raisins sont immédiatement pressés.



Éraflage ou égrappage

Effectuée à l'aide d'un érafloir ou d'un égrappoir, cette étape consiste à séparer la rafle, c'est-à-dire les tiges, des raisins pour ne garder qu'eux. L'éraflage peut être total, partiel ou bien ne pas avoir lieu du tout. Lorsqu'ils-elles estiment que la rafle est assez mûre et qu'elle ne développera pas des tanins durs et astringents, certain-e-s vigneron-ne-s décident de vinifier en grappes entières. Pour la macération carbonique, très usitée dans le Beaujolais, le principe est même de la conserver. Elle consiste alors à encuver les grappes entières dans une cuve inertée que l'on maintient en anaérobie tandis que les jus s'écoulent par le bas de la cuve.





Foulage

Nous conservons tou-te-s l'image d'Épinal de vendangeur-euse-s pieds nus, foulant le raisin dans une cuve. S'il demeure encore pratiqué ainsi dans quelques domaines, on utilise le plus souvent un fouloir mécanique.

Le foulage consiste à faire éclater les baies et à les écraser un petit peu afin que le jus de leur pulpe ressorte. Les raisins foulés, ils commencent à interagir entre eux, à fermenter et à s'oxyder.

Encuvage

Son nom ne trompe pas, cette étape consiste à transférer dans une cuve le fruit de la vendange égrappé et foulé. On nomme cette masse de raisins pas encore fermentés, le moût.

Macération

Le moût du raisin et les matières solides (peau, pulpe, pépins) macèrent dans la cuve de quelques heures à plusieurs semaines, voire plusieurs mois. La macération permet l'extraction de la couleur et des tanins. Elle est systématique pour les vins rouges, très courtes et à température assez basse pour les rosés et très rare dans le cas des blancs, à l'exception des vins orange (cf. p. 66).

Pigeage, remontage, délestage

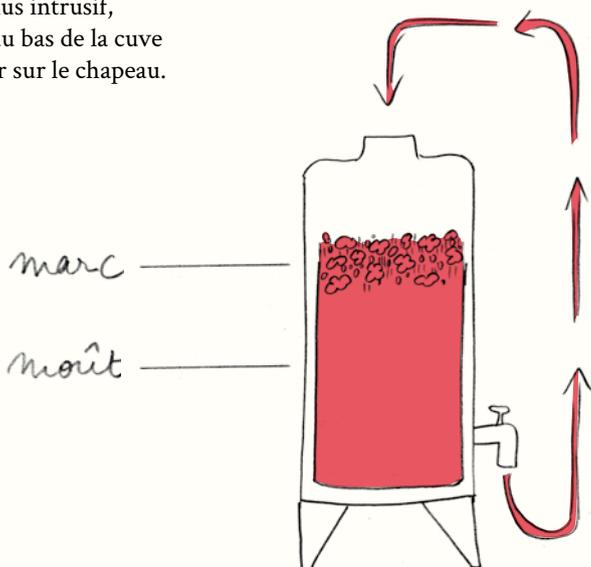
Durant la macération, les matières solides remontent à la surface de la cuve et forment un chapeau de marc. Pour rétablir le contact entre le marc et le moût, et accentuer les effets de l'extraction, le vigneron ne peut avoir recours à différentes techniques extractives :

Le pigeage : cette méthode assez douce consiste, à l'aide d'une perche, à casser le chapeau et l'enfoncer dans le jus.

Le remontage : plus intrusif, on soutire du jus du bas de la cuve pour le faire couler sur le chapeau.

Le délestage : le jus est entièrement pompé jusqu'à vider la cuve, puis renversé sur le chapeau. Cette opération brasse et oxygène le jus.

Plus le vigneron veut de la matière et de la couleur, plus il répète l'une de ces opérations et plus il souhaite des vins délicats, peu extraits, moins il pige, remonte ou délèste.

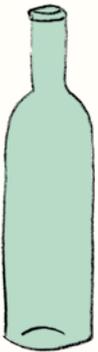


Fermentation alcoolique

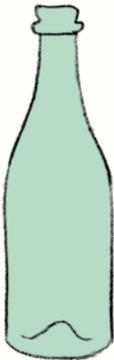
Étape cruciale, la fermentation alcoolique consiste en la transformation des sucres du moût en alcool, et ce, pour les vins au naturel, sous l'action des levures indigènes (cf. p. 48). Si la température est trop froide, les levures ne peuvent commencer leur travail et s'il fait trop chaud, elles dépérissent. Il est donc nécessaire, durant la fermentation, de surveiller la température. Certains domaines s'équipent de cuves thermo-régulées ou climatisent le chai. La durée de la fermentation alcoolique oscille de plusieurs jours à plusieurs mois. C'est le cas lorsque les levures ont du mal à digérer les sucres.

Bouteilles : courbes régionales

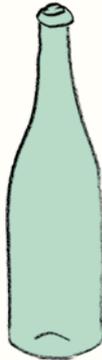
Tantôt hautes, tantôt courtes, à fond plat ou avec une piquère, les bouteilles de vin répondent souvent à des traditions régionales. Tour d'horizon des bouteilles les plus courantes !



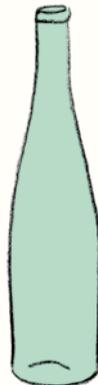
La bordelaise



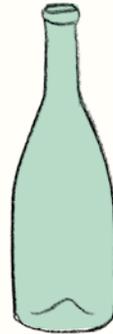
La champenoise



La rhodanienne
(côtes-du-rhône)



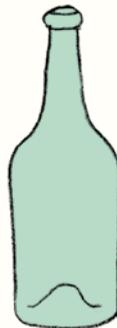
La Val-de-Loire ou
ligérienne



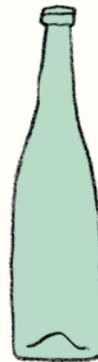
La bourguignonne

Seuls la flûte alsacienne et le clavelin du Jura sont une condition *sine qua non* pour porter l'appellation concernée. Si bon nombre de vigneron-ne-s perpétuent les formes régionales, c'est avant tout par tradition.

Toutes les bouteilles mentionnées contiennent, dans leur forme la plus répandue, 75 cl de vin, à l'exception du clavelin du Jura qui ne contient que 62 cl de vin.



Le clavelin
jurassien



La flûte
alsacienne

FOLIE DES GRANDEURS...

Format	Contenance	Correspondance
Magnum	1,5 litre.....	2 bouteilles
Jéroboam.....	3 litres.....	4 bouteilles
Rehoboram	4,5 litres.....	6 bouteilles
Mathusalem.....	6 litres.....	8 bouteilles
Salmanazar	9 litres.....	12 bouteilles
Balthazar	12 litres.....	16 bouteilles
Nabuchodonosor.....	15 litres.....	20 bouteilles



Déguster

Décrypter les capsules & étiquettes

Même si elles souffrent d'insuffisance, comme l'absence de mention des ingrédients autorisés dans l'élaboration du vin, les capsules et étiquettes en disent déjà long sur l'elixir que vous vous apprêtez à boire.

Capsules

Elles sont obligatoires sur les bouteilles de vin et régies par les douanes.

Les couleurs

Le vert pour les vins tranquilles ou mousseux à appellation d'origine contrôlée (AOC) et les vins doux naturels à AOC; le rouge lie-de-vin et le bleu pour tous les autres vins. Dans la pratique, certains vins AOC peuvent arborer l'une de ces deux couleurs. Morale de l'histoire, cette question n'a que peu d'importance!

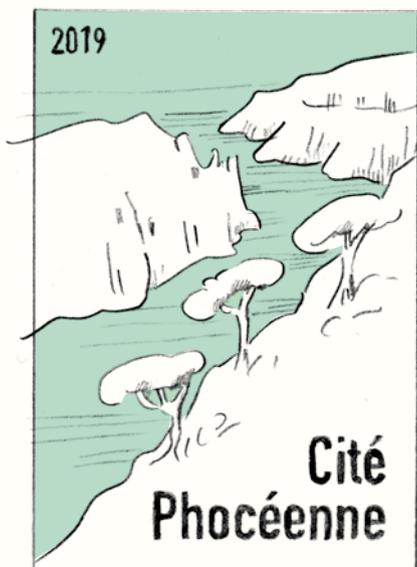
Les mentions

Surplombant la Marianne, le numéro de département du siège de l'embouteilleur, donc du-de la vigneron-ne, pour une écrasante majorité des vins au naturel, et une lettre R, E ou N.

- R pour récoltant : ce qui signifie que le-a vigneron-ne intègre toute la chaîne de production, de la vigne à l'embouteillage.

- N comme négociant : là débute le flou car la législation met dans le même panier le gros négociant industriel, qui se contente d'acheter du vin en vrac, de le conditionner et d'y apposer sa marge, et le-a négociant-e au naturel, qui va choisir scrupuleusement les raisins et les vinifier.

- E pour entrepositaire agréé : notion floue, désignant toute personne qui produit ou transforme des alcools, des produits intermédiaires, des vins mousseux, non mousseux ou d'autres boissons fermentées ou bières. De quoi se faire des nœuds au cerveau...



Étiquettes

Les mentions obligatoires

- La dénomination réglementaire de vente : vin blanc, rouge, mousseux...
- Le titre alcoométrique
- La provenance : France, Communauté européenne...
- Le volume nominal : 75 cl, 150 cl...
- Le nom de l'embouteilleur : la personne physique ou morale qui met ou fait mettre en bouteille
- Le numéro de lot : la lettre L suivie d'un numéro de lot pour la traçabilité
- La déclaration des allergènes : sulfites ajoutés ou pas
- Le message sanitaire : le message de modération dans le cadre de la loi Évin
- La teneur en sucres résiduels dans le cas des vins effervescents.

Les mentions facultatives

- Le millésime
- Le nom de l'exploitation, à savoir que les vins de France ne peuvent revendiquer les mentions « domaine », « château » ou « mas »
- Les cépages
- Les éventuels logos : AB, Demeter, Nature & Progrès...

Les mentions inexistantes

- Les adjuvants
- Les levures
- Et tous les ingrédients mentionnés p. 58.

Vin de France ou AOC ?

De nombreux vins au naturel arborent la mention « Vin de France » plutôt qu'une appellation d'origine contrôlée. Un choix pour certain-e-s, une incohérence d'un système archaïque pour d'autres !

Histoire de l'AOC

Le concept d'appellation d'origine contrôlée a vu le jour en 1935. Dès l'année suivante, il reconnaît Arbois, Châteauneuf-du-Pape, Cassis et Monbazillac comme telles. Les AOC (AOP à l'échelon européen) sont censées identifier et valoriser une production, sur un territoire donné, en s'appuyant sur un cahier des charges spécifique. C'est l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) qui valide ou invalide la création d'une AOC. Si l'AOC protège le lieu de production, elle ne dit malheureusement pas toujours quelque chose de sa qualité. On en dénombre plus de 500 en France.

Pourquoi certain-e-s vigneron-ne-s décident de sortir de l'AOC pour vendre leur vin en « vin de France » ou bien se font déclasser ?

Un vin, sous prétexte qu'il naît sur une aire géographique, n'a pas forcément le droit à l'AOC. Il doit au préalable passer sous le coup d'un organisme de contrôle, agréé par l'INAO, qui juge de sa conformité au cahier des charges établi. En général, les vigneron-ne-s au naturel emploient peu ou pas d'additifs œnologiques. À la dégustation, leurs vins, parce qu'ils ne sont jamais figés, parce qu'ils présentent une acidité volatile trop élevée ou parce qu'ils sortent des clous aseptisés de l'appellation, peuvent se voir refuser l'AOC et être déclassés en Vin de France. Résultat, de nombreux-euses vigneron-ne-s passent automatiquement toute leur production en Vin de France sans passer par la case jury d'AOC !



La plupart du temps, l'AOC valide d'abord les vins technologiques, conçus à partir des méthodes les plus récentes de vinification et disqualifie régulièrement les vigneron-ne-s qui tentent, naturellement, de rendre compte à travers leurs bouteilles d'un terroir.

Et pourquoi certain-es continuent de brandir haut et fort leur AOC?

Pour l'importance accordée à l'institution et pour des raisons sentimentales d'attachement à leurs racines, et ceux-celles-là ont bien raison car pas question de laisser les AOC aux prises seulement de grands domaines conventionnels! Le changement et la transition écologique viendront également de l'intérieur, impulsés par une poignée d'irréductibles défenseur-euse-s de la bio et de méthodes de vinification plus douces et naturelles.

Les mots du vin en dégustation

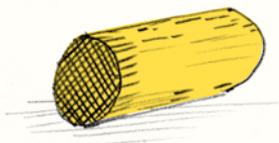
Pour briller en société un verre à la main, voici un petit lexique des mots du vin.

Acidité: Défaut lorsqu'elle est présente à outrance et *a contrario* lorsqu'elle est insuffisante, elle se relève quand elle participe à l'équilibre du vin en lui apportant vivacité et fraîcheur.

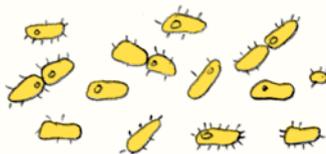


Acidité volatile: Elle apparaît pendant les fermentations. Sa présence est normale, mais sa montée en flèche est redoutée car elle apporte un lot d'arômes désagréables : vernis à ongles, colle, vinaigre...

Astringence: Liée à une forte présence tannique, l'astringence, peu agréable, se manifeste au niveau des muqueuses. Bonne nouvelle, elle a tendance à s'atténuer avec le temps.



Bouchonné: Ce défaut provient d'un composant chimique, le TCA. Cette molécule est générée par des moisissures contenues dans le bois lorsqu'elles sont mises en contact avec des composés chlorés. Elle teinte alors le vin d'un parfum désagréable de moisi, de liège frais ou encore de poussière.

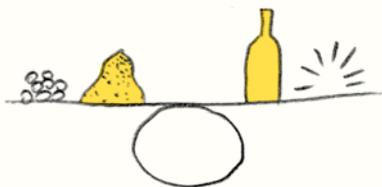


Bretts: Cette famille de levures, les *Brettanomyces*, qui peuvent être présentes sur les raisins ou dans les chais sont assez redoutées car elles dégagent des odeurs phénoliques (cuir, sueur ou urine) qui masquent les autres arômes.

Chair : Désigne un vin dense, généreux, concentré et sans aspérité.



Complexité : Employé pour décrire la qualité des vins qui déploient une palette aromatique riche et variée, au nez puis en bouche.



Équilibre : Employé pour un vin dont la dégustation se révèle d'une grande harmonie et qui provient d'un rapport équitable entre l'acidité, l'alcool, le sucre, les tanins et l'amertume.



Exubérant : Il s'applique à des vins trop flatteurs, aguicheurs, mais peu porteurs d'émotions, avec généralement un déséquilibre entre le nez et la bouche.



Longueur : Se dit d'un vin qui, même une fois avalé ou recraché, persiste en bouche, à l'inverse d'un vin court.



Minéralité : Parfois utilisé à tort comme un synonyme de l'acidité ou de la fraîcheur, ses arômes évoquent des éléments géologiques (calcaire, silex, schiste...), l'impression en bouche parfois de « sucer le caillou » et une finale empreinte de salinité avec un petit goût salivant de reviens-y.

Oxydation : Maîtrisée, elle est merveilleuse sur des élevages spécifiques, comme ceux de certains vins doux naturels, à l'instar du Rancio que l'on retrouve dans le Roussillon ou du célèbre vin jaune présent dans le Jura. Non désirée, l'oxydation apparaît sur des vins exposés de façon trop brutale et prolongée à l'oxygène et entraîne une dégradation des qualités organoleptiques, une altération de la couleur ou encore le développement de notes de pommes blettes, de noix.

De la culture à la dégustation, en passant par la vinification, vous saurez tout !

Comment choisir une bonne bouteille ? Comment la déguster et avec quoi l'associer ? Jill Cousin vous embarque pour une découverte du travail des vigneron·ne·s et vous donne une multitude de conseils pour s'initier au vin au naturel ; un vin produit dans le respect des vignes, de la terre et des consommateur·rice·s. Un vin sain, écologique et plein de surprises !

Mais pour boire un coup en conscience, il est important d'avoir quelques bases : les cépages, la méthode de fabrication ou savoir comment décrypter capsules et étiquettes. Grâce à ce livre, vous pourrez même surprendre vos ami·e·s en décrivant un vin comme perlant, identifier un goût de souris ou apporter une bouteille de vin orange. De quoi s'abreuver de vins vertueux, d'élixirs joyeux et naturels.

Jill Cousin est journaliste spécialisée dans l'agriculture et l'alimentation durable. Elle réalise, entre autres, des reportages pour le magazine *Regain* et les revues *180°C* et *Monopole*. En octobre 2021, elle ouvre la boutique Provisions à Marseille et propose à la vente vins naturels, livres, fleurs et produits d'épicerie. Elle est également l'auteurice du *Manuel du bon sens cuisinier* paru aux Éditions First.

Louise Drul a illustré avec grand talent ce livre. Dessinatrice, illustratrice et auteurice, son travail a été exposé dans différentes institutions, comme la Biennale internationale de Moscou ou encore le Centre Pompidou. Elle est l'auteurice du livre jeunesse *Caracole et la nuit ensoleillée* et illustratrice de plusieurs ouvrages, dont la collection de manuels 369.

ISBN : 978-2-37922-201-6



PRIX TTC FRANCE : **12,90 €**