



La belle envolée des vins NATURE.

Dossier coordonné par Ophélie NEIMAN, réalisé par Rémi BARROUX, Stéphane DAVET
et Laure GASPAROTTO – Illustrations Marylou FAURE

LONGTEMPS CHASSÉ comme un mal-propre, le naturel est revenu au galop. La caricature, qui cantonnait le vin nature à une mode pour bobos vantant les mérites de quilles « glouglou » fleurant le poney ou la souris, s'efface aujourd'hui devant une réalité bien plus enthousiasmante. Ces ovnis (objets vinicoles non identifiés) se révèlent un phénomène de fond porté par un nombre exponentiel de vigneron fuyant les diktats de l'agro-industrie et relayé par une communauté internationale de consommateurs, cavistes, journalistes, sommelières autant convaincus par la démarche éthique que par les réussites gustatives. Ces bouteilles offrent désormais une diversité capable de plaire aux rebelles fuyant les jajas de papa autant qu'aux amateurs de grands vins, purs, droits, exprimant leur terroir.

« À mes débuts, il y a onze ans, 5 % de mes clients avaient peut-être entendu parler des vins naturels », estime Agnès Baracco d'Au Bon Ving, cave spécialisée du 20^e arrondissement de Paris. « Aujourd'hui, seul 1 % d'entre eux n'y connaît rien. » « Il y a dix-huit ans, on s'appuyait sur une cinquantaine de vigneron, aujourd'hui nous avons plus de 500 références », abonde Olivier Cochard, incontournable caviste bio et nature de Rennes, qui a ouvert sa boutique, Histoires de vins, en 2003. « Plus d'un millier de caves spécialisées ou favorables aux vins naturels maillent désormais le territoire », se félicite Antonin Iommi-Amunategui, auteur, entre autres, du *Manifeste pour le vin naturel* (Éditions de l'Épure, 2015) et rédacteur en chef du *Glou Guide* (Cambourakis), sélectionnant 150 vins naturels à « 15 euros maxi ».

« Le boom date du milieu des années 2010 », analyse Tegwen Naveos, patron de la cave en ligne Pur jus, lancée en 2013, consultée mensuellement par près de 300 000 lecteurs. « Tout un public a eu le temps de se faire son éducation et la maîtrise des vigneron a beaucoup progressé. Le marché des vins nature augmente désormais de 20 à 30 % par an. » Alors que celui des bouteilles bio augmente annuellement de 14 %, quand celui du vin en général baisse de 4 %. « Je pourrais vendre trois fois plus que ce que je produis aujourd'hui », constate, comme d'autres de ses confrères, le vigneron aveyronnais Nicolas Carmarans, dont 70 % des 30 000 bouteilles annuelles partent à l'export.

La création, en mars 2020, d'un label « vin méthode nature », lancé à l'initiative du Syndicat de défense des vins naturels, a mis un peu de clarté dans le flou artistique entourant jusque-là cette mouvance. Sur le cahier des charges, approuvé par les fraudes et l'INAO, le vin

méthode nature doit être certifié bio, issu de vendanges manuelles, sans ajout ni modification œnologique lors de la vinification, à l'exception d'un maximum de 30 mg/l de soufre (un vin blanc sec conventionnel peut en contenir jusqu'à 210 mg/l). Ce label permettra ainsi de mieux visualiser la réalité d'un milieu qui concernerait aujourd'hui près de 1 500 viticulteurs en France. Un chiffre certes encore modeste, mais une tendance à l'impact grandissant.

L'essor de ce mouvement est bien sûr en phase avec un désir croissant de vivre dans le respect de la planète, en mangeant et en buvant plus sainement. L'engagement écologique a été à l'origine de nombre de vocations, comme celle d'Éric Pfifferling, 59 ans, vigneron vedette de Tavel et ancien apiculteur, qui se souvient d'avoir été « extrêmement marqué par la crise de la vache folle, décisive dans notre façon de comprendre et de combattre une agriculture inféodée à un système de production ». Ces convictions sont, dès l'origine, allées de pair avec une quête

gustative. Pas un hasard si tous les pionniers de vins qu'on n'appelait pas encore nature – Marcel Lapière, Thierry Puzelat, Guy Breton, Georges Descombes, Antoine Arena... – ont accompagné la révolution gourmande de la bistronomie. En même temps qu'ils s'éloignaient des produits de luxe et du service guindé, des chefs précurseurs, comme Yves Camdeborde (La Régalade), Raquel Carena (Le Baratin) ou les frères Delacourcelle (Le Pré Verre), ont fui la sommellerie d'étiquettes pour se rapprocher de vigneron qui leur ressemblaient.

Éveillant la curiosité d'un nouveau public, cette démarche a encore été amplifiée, dans les années 2000, par une seconde vague bistronomique, menée par des chefs tels Iñaki Aizpitarte (Le Chateaubriand) ou Grégory Marchand (Frenchie), dont la cuisine ultra-créative et les ambiances relax s'alliaient à des vins revendiqués à présent comme naturels. « De la même façon que Bertrand [Grébaud] cherche à s'assurer de l'origine des légumes, des poissons ou des viandes qu'il cuisine, il était logique de défendre des gens qui travaillent leurs vignes, leurs sols et leurs vins dans le respect de la nature », insistait ainsi Théo Pourriat, complice en salle et en cave du chef de Septime, restaurant étoilé du 11^e arrondissement de Paris.

Bistrot, restos et cavistes n'ont depuis cessé d'être les meilleurs ambassadeurs d'une effervescence qui a pu être à la viticulture conventionnelle ce que le mouvement punk a été au rock standardisé. Une apologie de l'instantanéité, du « small is beautiful », de la prédominance de l'émotion et de l'énergie sur la technique. Avec ce qu'il fallait de provocation, d'envie de *tabula rasa*. Peu importait, dans un premier temps, les approximations, les dissonances, tant le vent de fraîcheur décoïnçait les carcans et brisait l'ennui.

Jusqu'à ce que ces appels d'air deviennent eux-mêmes des poses, des tics, des dogmes et de nouveaux standards. Qu'il s'agisse des calembours en guise de noms de cuvée, des déviances vantées comme des qualités, du « zéro soufre obligatoire » dicté par certains ou de la paradoxale uniformisation des vinifications.

« Comme beaucoup, à la fin des années 2000, je me suis un peu perdu dans le recours systématique à la macération carbonique », reconnaît Éric Pfifferling. « Elle favorise des notes fruitées, mais gomme les notions de cépage et de terroir. Je m'en suis rendu compte quand, lors d'une dégustation, on m'a demandé si je venais du beaujolais », ajoute celui qui se passionne désormais pour

Tous les goûts sont dans le vin NATURE.

AUTREFOIS RÉSERVÉ À QUELQUES
ORIGINAUX, LE MOUVEMENT
COMPTE Désormais PRÈS
DE 1 500 VIGNERONS PORTÉS
PAR UNE MÊME DÉMARCHE
ÉTHIQUE. UNE LAME DE FOND,
CADRÉE PAR UN LABEL DEPUIS
MARS 2020, ET DE BELLES
RÉUSSITES GUSTATIVES.

Texte Stéphane DAVET
Illustration Marylou FAURE



l'élevage longue durée de ses profonds rosés de Tavel, en s'autorisant, à la mise en bouteille, d'infimes doses de SO_2 . « *Il était dommage que les vins naturels soient d'abord reconnaissables à leurs défauts* », rappelle Antoine Sunier, jeune espoir du Beaujolais, célébré pour ses régniés et ses morgons. La moindre déviance lui « *prend vite la tête* ». « *Je recherche des vins droits, insiste-t-il, du fruit, de la dentelle, mais avec une belle structure.* » Certes, il reste quelques punks dans les vignobles. Et des fans pour les apprécier. « *Une génération a grandi avec ces vins, certains goûts jugés déviant par certains peuvent être la norme pour d'autres* », explique Antonin Iommiamunategui en défendant une notion de défaut dont le curseur peut être subjectif. « *Certains vins flirtent avec ces complexités et nous n'avons pas tous la même tolérance à l'aventure.* »

Les cavistes jouent un rôle-clé en termes de conseil et de pédagogie. Olivier Cochard, à Rennes, peut ainsi orienter ses clients, des vins les plus faciles – les fameux glouglou, à la buvabilité toujours très en vogue – aux plus libres. « *Comme ceux de Daniel Sage, entre Rhône, Ardèche et Loire, que j'adore, mais pas forcément à mettre entre toutes les mains.* »

Les vins nature semblent pourtant sortir en majorité de leur crise d'adolescence. Un peu comme quand un groupe comme le Clash signait

des chefs-d'œuvre de variété stylistique (*London Calling* [1979], *Sandinista!* [1980]) après les brûlots ébouriffés de leur début, les chiens fous de la viticulture aspirent désormais à de grands vins. Leur soif de liberté les contraints parfois à quitter leur appellation d'origine contrôlée. Malgré la plus-value commerciale qu'auraient pu représenter pour lui les différentes AOC bourguignonnes des hautes-côtes-de-nuits, Yann Durieux a finalement décidé de se passer de ses renommées AOC quand il a créé son domaine, Recrue des Sens, au début des années 2010 : « *Je n'étais pas d'accord avec ce que les représentants de l'AOC voulaient mettre dans le verre et "être comme tout le monde" n'est pas le genre de la maison.* » Il revendique vouloir faire, sans soufre, « *des choses magnifiques, exacerbant quelques-uns des plus beaux terroirs du monde* ». Sous leurs noms primesautiers, Pif and Love, Black Pinot, Les Ponts, ses cuvées s'arrachent dans le monde entier (75 % de ventes à l'export) à des tarifs de grands crus.

D'autres se sont battus pour intégrer leur AOC. « *J'avais vécu comme un déni d'existence le fait d'en être exclu* » se souvient Éric Pfifferling, si attaché aux veines calcaires de son terroir. Ironie de l'histoire, il fait désormais partie du comité de dégustation agréant l'AOC de tavel. La qualité de ses vins sert désormais de marqueur à une appellation qui, avant cela, faisait surtout recette dans

les restaurants chinois. Le travail de fond de la génération des vignerons bio et nature a, de la même façon, hautement profité à des régions qui avaient perdu de leur prestige, en particulier en Alsace (citons Pierre Frick, Bruno Schueller, Patrick Meyer, Christian Binner) et dans le Jura (la légende Pierre Overnoy, Jean-François Ganévat, Stéphane Tissot ou le regretté Pascal Clairet). Après s'être méfiés de leurs déviances et instabilité, les restaurants étoilés mettent maintenant volontiers les vins naturels à leur carte. « *Ces vins possèdent une originalité qui peut surprendre des clients en quête d'expériences. Mais aussi, souvent, une finesse, une profondeur d'expression permettant des accords pointus et précis* », raconte Jean-Baptiste Klein, sommelier (MOF 2018) et chef de cave du Chambard, hôtel-restaurant deux macarons, à Kaisersberg (Haut-Rhin). Grand amateur de vins orange, il les associe, par exemple, à des asperges ou à une choucroute végétarienne.

Rançon du succès, les prix de ces vins ont tendance à flamber. « *Il devient de plus en plus difficile pour nous de sélectionner 150 vins à 15 euros maximum* », constate Antonin Iommiamunategui qui, avec le *Glou Guide*, espérait démocratiser le courant nature. « *Certains vins deviennent les nouveaux grands crus et étiquettes d'aujourd'hui.* » (M)

«SI JE DEVAIS FAIRE DU VIN, J'IRAIS EN AVEYRON», nous confiait récemment le caviste Olivier Cochard, dont la boutique rennaise, Histoire de vins, est l'une des Mecque françaises des quilles nature. On ne le contredira pas en découvrant le domaine de rêve que Nicolas Carmarans s'est constitué au creux des montagnes du haut Rouergue. Après avoir serpenté au milieu de la forêt, comment ne pas s'émerveiller devant la bâtisse au toit de lauze et aux murs enchâssés de granit, surplombant des vignes dont les pentes vallonnent jusqu'à la Truyère, l'affluent principal du Lot, transformé en lac par le barrage de Couesques ?

Le plein de nature d'un enfant de l'AUBRAC.

APRÈS AVOIR TENU UN BAR À VINS DANS LA CAPITALE, NICOLAS CARMARANS S'EST LANCÉ DANS LA VIGNE SUR LA TERRE DE SES GRANDS-PARENTS. IL Y PEAUFINE DES CUVÉES TRÈS RECHERCHÉES À PARTIR DE CÉPAGES LOCAUX MÉCONNUS.

Texte Stéphane DAVET

Nicolas Carmarans, dans ses vignes de la vallée de la Truyère, dans l'Aveyron, en 2019.



À 50 kilomètres au sud d'Aurillac, ce coin d'Aubrac, plus voué à l'élevage et au lait qu'au raisin, a vu jaillir, depuis les années 2000, quelques-uns des jus les plus gourmands de la génération vins bio et naturels. Des bouteilles nommées Fer de sang, Maximus, Mauvais temps, Selves... que cavistes et sommeliers du monde entier réservent désormais pour avoir une chance de les inscrire à leur carte.

L'exemple de Nicolas Carmarans – comme celui de Patrick Rols, près de Conques – a inspiré une nouvelle vague de vigneron aveyronnais : Pauline Broqua, aux Buis ; Yvan-Marie Rufié, à Conques ; Damien Deletang, à Saint-Côme-d'Olt ; Hugo Épinoux, à Estaing. Ils donnent des allures d'inattendue terre promise à ce territoire aux petites appellations du Sud-Ouest (marcillac, estaing, entraygues-le-fel), mal connues du grand public. Une renaissance viticole plutôt qu'une page blanche. «Au début du xx^e siècle, chaque famille possédait sa parcelle de vignes et chaque village avait son tonnelier», rappelle Nicolas Carmarans, en se souvenant que ses grands-parents produisaient ainsi du vin pour la consommation familiale, avant que les guerres, l'exode rural, le gel de 1956 ou la dureté du labeur mettent fin à ces traditions.

Outre la beauté du site, ses 3 hectares partagés entre arènes granitiques et schistes limoneux ne manquent pas d'atouts. «Alors que nous sommes très au sud de la Loire, l'altitude nous apporte de la fraîcheur, même l'été, ce qui nous permet de vendanger des raisins mûrs au taux d'alcool peu élevé», note le barbu de 55 ans. D'une gouaille aux rondeurs paysannes, le vigneron parle avec l'accent pointu du Parisien qu'il a d'abord été. Héritier de cette diaspora du nord de l'Aveyron venue construire un empire bistrotier dans la capitale, ce petit-fils de bougnat, dont les parents tenaient Le Rostand, emblématique café littéraire du quartier latin, a lui-même servi beaucoup de vins avant d'en produire. Ouvert en 1994, place de l'Estrapade (Paris 5^e), son Café de la Nouvelle Mairie fut l'un des premiers bars à vins parisiens à promouvoir des pionniers qu'on ne désignait pas encore comme bio ou nature. Marcel Lapierre, les Puzelat, Dard et Ribo, Yvon Métras, Catherine et Pierre Breton ou Philippe et Michèle Laurent révolutionnent alors

l'émotion des buveurs en prônant le « sans intrant ». « Je suis tombé amoureux de ces vins et de ces vigneron pour leur pensée, leurs choix, leur art de vivre... », se souvient l'Aveyronnais. Au point de récupérer, en 2003, une parcelle pour tenter une première expérience viticole près du village familial de Campouriez, dominant cette Truyère où il se baignait chaque été. D'abord pour s'amuser, en alternance avec sa vie parisienne, puis pour vivre l'aventure à plein temps quand, en 2008, le disciple de Marcel Lapierre et Éric Pfifferling se satisfait pour la première fois d'une de ses cuvées, un rouge 100 % fer servadou. « J'avais d'abord planté du gamay, du pinot noir, du chenin, du négret de banhars – un cépage local oublié –, mais très peu de fer servadou. » Aussi appelé mansois, ce dernier est pourtant le cépage dominant du rustique marcillac. « Mon côté fan du beaujolais m'en avait éloigné. Aujourd'hui, je ne jure que par lui. »

Après avoir arraché ses gamays et pinots, Nicolas Carmarans a taillé sa réputation grâce à son chenin (Selves) et à son fer servadou (un gouleyant Maximus, un Fer de sang racé, un Mauvais temps joliment complété de négret ou un rosé de saignée, Minimus, fort en fruit et avec beaucoup de personnalité). « Marcel Lapierre m'avait conseillé : "À toi de t'adapter au fer servadou, pas le contraire." Je le travaille désormais plus en douceur, en délicatesse. Plus en infusion qu'en extraction. » Il cultive et vinifie sans intrant, à l'exception, parfois, de 10 mg/l à l'assemblage des tonneaux pour que ce jus naturel ne se transforme pas en « vin surnaturel », dominé par ses déviances. Vendangé sur ses terres ou sur celles d'un couple de viticulteurs bio du vallon de Marcillac (« pour jouer avec une variété de terroirs »), son mansois conserve une typicité alliant baies de cassis et touche poivrée, tout en se parant d'une rare élégance.

Une maîtrise que ce vendangeur tardif a acquise sans renier sa liberté d'autodidacte. Comme le prouvent les croisements un peu fous de sa cuvée Maximus de La Pascole, rencontre improbable de son fer servadou et des grenaches de son ami de Banyuls, Bruno Duchêne. Ou de celle d'Entre les eaux, assemblant les chenins dominant la Truyère et l'aligoté des bords de Saône du Mâconnais Thierry Moreau. (M)



Fine FLEUR.

QU'ELLES AFFICHENT OU NON LE TRÈS RÉCENT LABEL VIN MÉTHODE NATURE, VALIDÉ EN 2020 PAR LES AUTORITÉS, TOUTES LES CUVÉES DE CETTE SÉLECTION SONT CERTIFIÉES BIO ET NE CONTIENNENT PAS OU TRÈS PEU (MOINS DE 30 MG/L) DE SULFITES AJOUTÉS. ET TOUTES ONT SÉDUIT "M".

Texte Laure GASPARTO et Ophélie NEIMAN – Illustrations Marylou FAURE

LABEL VIN MÉTHODE NATURE

PÉTILLANT NATUREL

Vino Od Francúza, Bublinsky, pétillant naturel de Slovaquie, 2020

Un temps sommelier (à Chateaufort-du-Pape, notamment) puis vigneron (dans la Loire), David Papillon a choisi de s'installer en Slovaquie centrale avec sa compagne, Darina Géciová, pour créer, en 2018, son domaine, littéralement « Le vin du Français ». Nous avons adoré cette cuvée de pétillant naturel, à base de pinot gris. Derrière la bulle légèrement colorée apparaît un charmant arôme de poire croquante, très appétissant. Puis la bouche, pleine de fraîcheur, avec très peu de sucre résiduel, légère en alcool (11,5°) nous régale. Une prouesse, car il évite l'écueil du trop sucré que rencontrent souvent les « pet'nat ». 16,90 €. VINODFRANCUZA.SK/FR

VINS BLANCS

Domaine Ricardelle de Lautrec, chardonnay nature, Pays d'Oc, 2020

Intimidé par les vins nature ? Pas certains d'apprécier cette mouvance ? Commencez donc par ce chardonnay à la robe dorée très limpide, au nez très franc, très précis, de poire et de fleurs. En bouche, il est vif, rebondissant et s'achève avec toujours autant de netteté. Il plaira à tous les coups et à tout le monde. 14 €. RICARDELLELAUTREC.PLUG-WINE.COM

Lanye-Barrac, Le Cochon lunatique, 2020

Produite à Saint-Chinian, cette cuvée est un vin de France, du fait de ses cépages quasi inconnus : terret blanc et terret gris. Dans le verre, ce vin à la robe d'un doré intense interpelle, mais moins que ses arômes ébouriffants d'abricot et de fleur de vigne, avec un soupçon de jamais-vu version odeur. Onctueux, gras et gourmand en bouche, on succombe à ce jus un peu fou. 17 €. LANYE-BARRAC.FR

Château Coupe-Roses, Argès, minervois, 2020

On a hésité avec la cuvée nature en rouge, Kast, impeccable, mais finalement cette version blanche, à base de roussane et de grenache blanc, l'emporte. Car son nez évoquant les fruits jaunes et l'acacia est boosté par une bouche ample, puissante même, qui fera merveille avec une volaille. 18 €. CHATEAU-COUPES-ROSES.COM

Puerta del Viento, Godello, Bierzo, Espagne, 2020

Au nord-ouest de la Castille-et-Léon, ce domaine spécialisé dans les vins bio et sans soufre adhère au label français Vin méthode nature, ce qui nous permet de le découvrir. Et quelle belle découverte ! Opulent, costaud même, ce vin du cépage godello fermenté en amphore et fût de chêne roule plusieurs fois sur la langue, revient vous titiller sans lassitude. Une vraie personnalité qu'on n'oublie pas. 19 €. PUERTADELVIENTOWINES.COM

Maison B. Perraud, saint-véran, 2019

Isabelle et Bruno Perraud sont aussi actifs que connus dans le milieu des vins naturels. Pour pallier les dégâts de la grêle sur les récoltes, ils ont créé en plus de leur domaine une structure de négoce, dont est issu ce vin, vinifié par leurs soins. Loin des saint-véran standardisés, cette cuvée aux légers arômes de fruits blancs offre un caractère fascinant, frappant de minéralité et de tension. Un vin totalement « vertical », qui s'étire dans le temps sans jamais s'élargir. 23 €. COTES-DE-LA-MOLIERE.COM

Château Lafitte, Argile, 2019

Ce vin a de nombreux aficionados, et nous en faisons partie. Installé dans l'appellation jurançon (Sud-Ouest), ce Château Lafitte (à ne pas confondre avec le Lafite bordelais) propose cette cuvée 100 % petit manseng dans d'étranges bouteilles en céramique, après avoir été vinifiées en amphore de terre cuite. Dans le verre, elle est d'une harmonie sans faille, mêlant tension et fruité généreux, avec une finale très juteuse qu'on adore particulièrement. 42 €. CHATEAU-LAFITTE.COM

VINS ORANGE

Christian Binner, muscat, alsace, 2019

Le verre de la bouteille étant opaque, on ne s'attendait pas à en voir couler un jus orangé ! Et pourtant, avec huit mois de macération pelliculaire du jus de muscat avec le marc, c'est bien

un vin orange. Les arômes sont incroyables, raisin frais et fruits exotiques jusqu'à des notes de melon et de pastèque en finale. En bouche, il est sublime, très sec et très rafraîchissant, toujours précis. Coup de cœur total pour ce vin un peu dingue mais qui pourra aussi rallier à lui les amateurs de classiques.

18 €. ALSACE-BINNER.COM

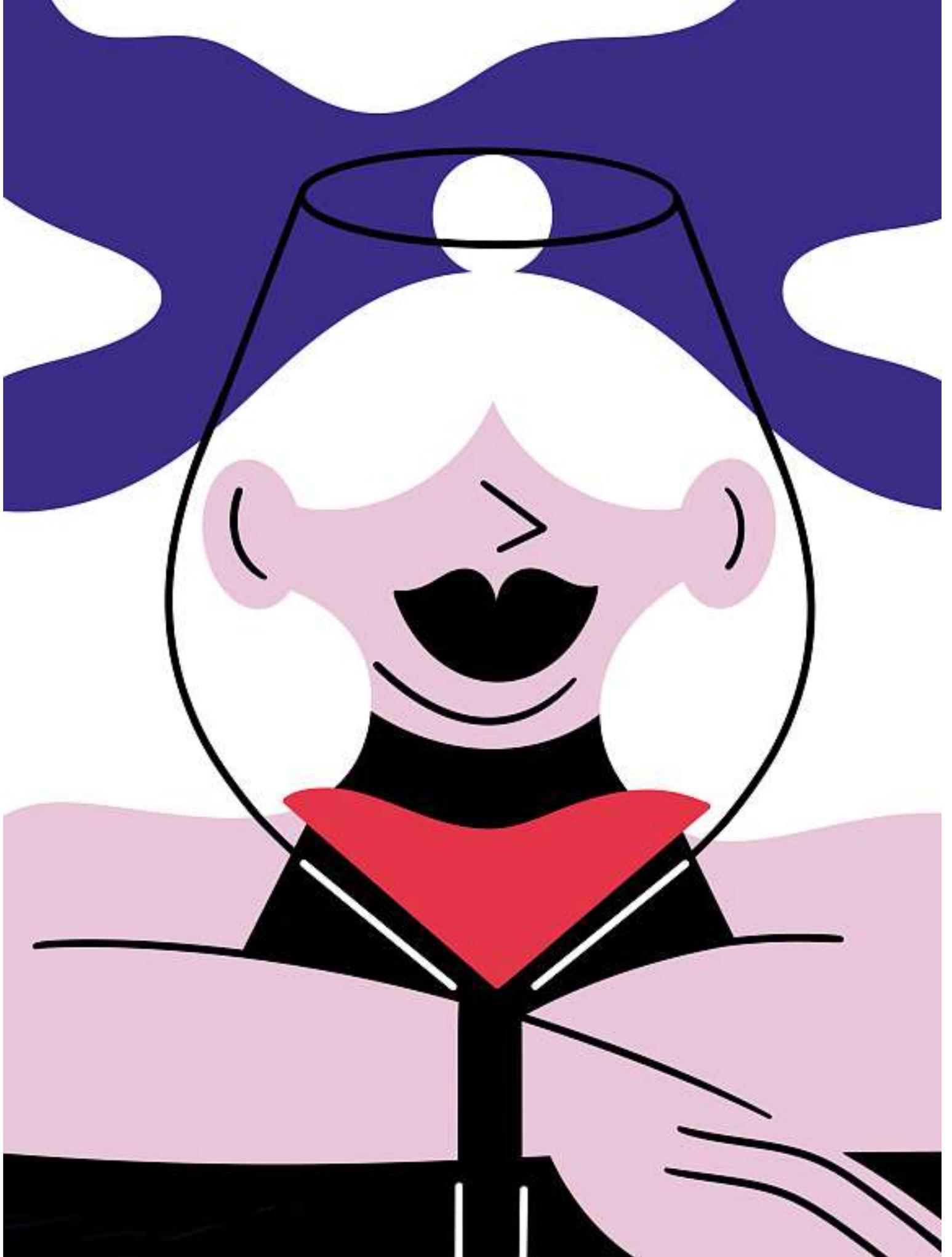
Amélie et Charles Sparr, Liberté, alsace, 2019

Premier essai de vin orange pour ce très jeune domaine, et déjà un coup de maître ! D'une belle couleur orange rosé, le verre exhale des notes de mandarine et de rose. L'attaque est tendre, presque gourmande, mais le vin se redresse au fil du palais et termine sur une pointe d'amertume fraîche, comme du pamplemousse, qui lui donne beaucoup de longueur. Aucune sucrosité dans ce vin de gewurztraminer et pinot gris, mais beaucoup de talent. Décidément, ces Alsaciens nous épatent ! 34 €. AC-SPARR.FR

VINS ROUGES

Château Beauregard Mirouze, Rouze, 2020

Parfois, on ne demande rien de plus à un vin que d'avoir envie de le boire. Et celui-ci remplit parfaitement cette mission, dévouée à un vin de soif. Pâle dans le verre, avec un parfum de cerise gourmande, il est léger, facile à boire, bien fait et agréable de bout en bout. Et, pour le prix, c'est déjà beaucoup. Vin à majorité de cinsault. 10 €. BEAUREGARD-MIROUZE.COM



Domaine Grosbois, La Cuisine de ma mère, chinon, 2020

Le vin nature idéal à servir à un réfractaire, tant il est impeccable. Rien ne vient déstabiliser le plaisir. Une couleur dense aux reflets framboise, un nez très franc de cassis, une bouche très juteuse, souple sans être fade, avec une bonne assise. Ce cabernet franc sait mêler la gourmandise sans la lourdeur, le fruité sans l'indigence et à un prix réjouissant.
11 €. DOMAINEGROSBOIS.FR

Château de Piote, Vin des potes, bordeaux supérieur, 2019

Un bordeaux nature ? Tout à fait, et à petit prix ! Ce pur merlot élevé en cuves et jarres en grès présente un peu de réduction à l'ouverture, mais rapidement surgissent des arômes de mûre gourmands. Entre les dents, on sent une matière crissante, des tanins denses et fins, de la minéralité. Et, en s'aérant, il gagne en ampleur. Le petit canard qui orne l'étiquette pourrait bien se transformer en cygne.
12 €. CHATEAUDEPIOTE.COM

Château Saint-Estève d'Uchaux, nature, massif d'Uchaux, 2019

Voilà un côtes-du-rhône droit dans ses bottes, avec un nez immédiatement avenant, où les fruits se mêlent d'épices. En bouche, il est plutôt vif, avec un côté solaire bien maîtrisé. Un vin simple dans le bon sens, car très facile à apprécier.
12 €. SAINT-ESTEVE.COM

Domaine du Crêt de Bine, Cuvée de François, beajolais, 2019

Dans le verre, le vin est clair mais un peu trouble. Aucune importance, son parfum de fraise et de poivre, très franc, est si agréable qu'on n'hésite pas à y tremper les lèvres. Sur la langue, il est souple, très « glouglou », mais avec assez de complexité aromatique pour ne pas être fade. Derrière cette évidente buvabilité, on découvre enfin de la profondeur et de l'élégance après un temps d'aération. Plus raffiné qu'il n'y paraît au départ.
12 €. VIN-BIO-CRET-DE-BINE.FR

Les Grandes Vignes, 100 % groslot, 2020

Il s'offre tout entier, parfaitement accessible malgré sa personnalité singulière. Car le cépage grolleau, dont il est issu, peu répandu, est surtout concentré dans la Loire (le domaine est situé en Anjou). Super fruité, il a des arômes de cerise mais aussi d'agrumes, soulignés par son acidité. Surtout, il est diablement juteux et gourmand. Attention, la bouteille risque de se vider trop rapidement.
12 €. DOMAINELESGRANDESUVIGNES.COM

Château Pré La Lande, Cuvée des Fontenelles, sainte-foy-côtes-de-bordeaux, 2020

Impossible de deviner, à l'aveugle, que ce vin en biodynamie est sans intrant, sans filtration et sans soufre ajouté. Tout est en place, harmonieux : le jus

sombre, aux reflets framboise, exhale des arômes de fruits rouges, de chocolat et de réglisse. Très gourmand, il a une vraie assise gustative, des tanins, de la mâche, de la longueur. Parfait à tous points de vue.
12,90 €. PRELALANDE.COM

Château Tour Calon, montagne-saint-émilion, 2019

Et si Bordeaux avait un grand avenir dans le vin nature ? Ce domaine de 11 hectares, à côté de Saint-Émilion, montre en tout cas la voie. Un tiers malbec, deux tiers merlot, bio et sans soufre, il est souple, facile à boire. On craque pour son aspect juteux en finale, un fruit d'orange sanguine qui remonte au nez : assez envoûtant !
16 €. LATEYRON.COM

Domaine Amirault, La Ferme des fontaines, saint-nicolas-de-bourgueil, 2019

Des Amirault, on connaît bien le Clos des Quarterons, souvent retenu dans nos dégustations, mais moins ce petit coin de la Ferme des fontaines, à cheval entre Touraine et Anjou. Le plaisir de la découverte n'en est que plus réjouissant, c'est si bon. Derrière l'amusante étiquette se cache un vin plein de sève, aux parfums de framboise et de menthe, presque velouté en bouche, qui témoigne d'un travail extrêmement soigné.
17,85 €. DOMAINEAMIRAULT.COM

Maison Advinam, L'Allumée, non millésimé

Cette maison créée par Anne Buiatti est toute jeune : elle ne possède pas encore de site Internet. Vivement qu'on en sache plus, car la dégustation de cette cuvée nous a beaucoup enthousiasmées. À base de malbec et de sémillon, les raisins ont été foulés aux pieds et vinifiés en amphore et barrique. Dans le verre, le vin offre un nez joliment fleuri. Ça se confirme à l'aération, il y a de la délicatesse, de l'élégance. La bouche est plus ronde, presque gourmande, avec toujours beaucoup de charme.
18 €. TÉL. : 06-70-93-77-84.

Château de Bois-Brinçon, Garance, 2019

Ce domaine est l'un des plus anciens d'Anjou : il a fêté ses 800 ans en 2019. Avec cette cuvée, il montre aussi un visage très contemporain. Cent pour cent pineau d'Aunis, ce vin à la robe pâle a des arômes de cerise au poivre et une bouche pleine d'allant, à la fois vive et joyeuse.
20 €. CHATEAU-BOIS-BRINCON.COM

Mas Foulaquier, Les Calades, pic-saint-loup, 2019

Ce vin est la preuve qu'un grand vin d'appellation peut être nature sans être dénaturé. Au contraire ! La complexité aromatique est magnifique, aussi bien celle des herbes aromatiques que celle des épices ou de fleurs. Un vin intense, profond, long et de garde, d'une grande pureté. Finale saline, soyeuse et douce.
25 €. MASFOULAQUIER.COM

VINS NATURE HORS LABEL

CHAMPAGNES

Domaine Isabelle et Franck Pascal, brut nature

En biodynamie depuis une quinzaine d'années, ce domaine prouve qu'on peut faire des vins nature en Champagne à des prix raisonnables. Sa cuvée brut nature contient moins de 30 mg/l de soufre. Elle est d'une grande pureté et bien au palais qu'au toucher et à la digestion. Assemblage de trois cépages, elle exprime une effervescence bien locale, noble, tendre et saline.
39 €. DESCAMPAGNESPOURLAVIE.COM

Champagne Fleury, Sonate, brut sans soufre

Inspirateur de nombreux grands champagnes d'aujourd'hui, ce domaine en biodynamie depuis 1993 élabore des vins d'une telle évidence qu'ils séduisent souvent même les amateurs les plus réfractaires aux champagnes. C'est que, avec une cuvée comme Sonate, on touche à des notes irrésistibles de précision et d'élégance. Voilà des bulles qui savent être profondes et légères. Si, ça existe !
63 €. CHAMPAGNE-FLEURY.FR

VINS BLANCS

Domaine Marcel Deiss, complantation, alsace, 2019

Moteur de la biodynamie alsacienne, ce domaine élabore des vins somptueux totalement respectueux des paysages et des hommes qui les habitent. Les vins traduisent cet état d'esprit dans des textures pures et d'une présence étonnante. Tout est là : le fruit, le salin, l'amer, dans une harmonie extraordinaire. Moins de 30 mg/l de soufre, c'est garanti, et donc absolument digeste.
18 €. MARCELDEISS.COM

Domaine Chandon de Briailles, Les Lavières, savigny-lès-beaune premier cru, 2018

En biodynamie depuis 2008, ce domaine produit des vins nature dans des appellations où il fallait du courage pour imposer cette méthode. C'est chose faite et le résultat est éblouissant. Cette cuvée contient moins de 10 mg/l de soufre. Résultat : un grandiose chardonnay d'un terroir méconnu mais complexe. De la délicatesse !
54 €. CHANDONDEBRIAILLES.COM

VINS ROUGES

Clos Puy Arnaud, Bistrot, 2019

Qui a goûté un vin de ce domaine bordelais, en biodynamie depuis 2010, ne sera plus jamais le même ! Les parisiens sont ouverts. (La responsabilité de la journaliste est engagée et assumée !) Cette cuvée d'une générosité absolue est certes d'une grande facilité, d'une trop grande accessibilité pour certains, mais l'idée du vin est là. C'est juste bon et sain, c'est-à-dire énorme.
9,90 €. CLOSPUYARNAUD.COM

Domaine Marcel Richaud, Terre de galets, côtes-du-rhône, 2019

Avec moins de 20 mg/l de soufre dans la plupart de ses vins, le domaine est un modèle de prouesse dans la vinification et l'élevage. Cette cuvée est toujours un régal, d'une régularité incroyable. Ce 2019 n'échappe pas à cette règle, avec une onctuosité supplémentaire grâce au millésime, mais tout en fraîcheur.
14 €. TÉL. : 04-90-30-85-25.

Mas de Libian, Khayyâm, côtes-du-rhône, 2019

Un des plus anciens domaines en biodynamie de la région, ce mas produit des vins d'une grande pureté. Issu d'un savoir-faire qui se retrouve dans la précision aromatique, son côtes-du-rhône « tout simple » est majestueux de saveurs épicées et minérales. Un rapport qualité/prix généreux. Finale gracieuse, longue et onctueuse.
14,50 €. MASDELIBIAN.COM

Domaine Pierre Frick, Rot Murlé, pinot noir, alsace, 2019

En biodynamie depuis 1981, Pierre Frick est un pionnier. Il a fait partie de tout premiers sur beaucoup de sujets actuels. Le vin nature, le vigneron maîtrise. Son pinot noir est juste une merveille à goûter absolument (15 mg/l de soufre). Une évidence absolue pour tous palais. À faire déguster à l'aveugle par les sceptiques du nature ! Ici, la précision est absolue, la délicatesse, un indispensable. Grandiose.
19 €. TÉL. : 03-89-49-62-99.

Domaine de Lauzières, mourvèdre, Alpilles, 2019

En biodynamie depuis 2015, ce domaine est une découverte qui fait du bien. Ce vin nature apparaît comme une telle évidence qu'il peut devenir un vin quotidien. Moins de 10 mg/l de soufre. Aucun mal de tête. Il est la preuve que le vin est à la fois plaisir et aliment. Son toucher est soyeux, sa longueur profonde. Entre les deux, le jus est délicieux, aromatique et plein d'épices.
19 €. DOMAINEDELAUZIERES.COM

Château Falfas, côtes-de-bourg, 2018

La discrétion est un maître mot aussi bien pour la vigneronne que pour les vins. Elle n'en cache pas moins une maîtrise absolue d'une vinification précise et déterminée. En biodynamie depuis 1989, ce domaine est incontournable pour tout amateur de vins nature. Ce 2018 (moins de 24 mg/l de soufre) est une merveille de complexité aromatique.
22 €. CHATEAUFALFAS.COM

ENVIE DE S'ASSEOIR EN TERRASSE AVEC LES AMIS, envie aussi de boisson naturelle, de bulles et de fruits. Depuis le déconfinement, le 19 mai, la terrasse de La Cidrerie, quai de Valmy, à Paris, sur les bords du canal Saint-Martin, ne désemplit pas. Un signe du succès que rencontrent cidres et poirés ? « *Depuis l'ouverture, en 2019, de notre bar à cidres, le premier à Paris, on a de plus en plus de monde. Que ce soit pour la consommation de nos cidres à la pression [une petite dizaine], ou pour la vente à emporter. Au début, il nous a fallu nous forger une identité, mais, maintenant, ça marche très bien* », assure le créateur du lieu, Benoît Marinos, 33 ans. Le va-et-vient incessant de la terrasse au comptoir le confirme, et les demandes, éclectiques, soulignent la grande variété de la carte, une centaine de cidres et poirés de toutes les régions françaises et de nombreux pays, avec des breuvages étonnants, comme les cidres de glace du Canada, des cidres à l'hibiscus, à la noix (Périgord), au cassis...

Ce 20 mai, la sélection des cidres à la pression est séduisante : un Mac Ivors d'Irlande, un Stem Cider des États-Unis, des anglais, dont un étonnant Aspall, avec une bulle très prenante, un côté sec et acidulé, comme dans un champagne blanc de blancs, un belge et, bien sûr, trois normands et un breton. À la question qui taraude tout amateur attablé dans une crêperie, « *Cidre breton ou normand ?* », Benoît Marinos répond : « *Ni l'un ni l'autre, le cidre vient d'abord du Pays basque.* » Et tout en dégustant justement un Kupela, cidre basque, avec très peu de prise de mousse et de belles acidités, le jeune patron

explique les origines de cette boisson de pommes (ou de poires) fermentée, qui remontent à la nuit des temps, puisqu'on en trouve trace dès l'Antiquité chez les Égyptiens, les Grecs et les Gallo-Romains. Ce sont eux qui l'auraient introduite au Pays basque. Et elle est produite en Normandie dès la fin du XI^e siècle.

Ce sont les variétés de pommes et le terroir qui font le cidre, variables selon les régions de production – les principales étant la Bretagne, la Normandie, le Pays basque, mais aussi l'Avesnois ou le Pays d'Othe (dans l'Yonne et l'Aube). « *Comme pour le vin et le raisin, complète Benoît Marinos. Les producteurs commencent à travailler par parcelles, par variétés, comme les cuvées de la Maison Héroult ou celles d'Antoine Marois [toutes deux dans le Calvados].* »

Des viticulteurs se mettent à produire du cidre, d'autres l'assemblent avec de la syrah, les frontières se redessinent entre cidriculture et viticulture. Le dynamisme de la filière se traduit aussi par la montée en puissance du bio, avec 30 % du verger à cidre. Autre preuve de la vivacité du secteur, le salon international des cidres CidrExpo, qui se tient traditionnellement à Caen, continue de proposer en ligne ses conférences et ses master class jusqu'à la fin 2021 (cidrexpo.com).

Au niveau international, le marché du cidre progresse. Selon l'Union nationale interprofessionnelle cidricole (Unicid), qui regroupe quelque 10 000 producteurs de pommes et 500 de cidres – la filière annonce 15 000 acteurs –, il serait passé, de 2005 à 2016, de 13,5 millions d'hectolitres à plus de 24 millions.

En France, 90 millions de litres environ sont vendus chaque année (Unicid 2019), dont 86 % à des clients dans l'Hexagone, un chiffre faible comparé aux 160 millions du marché jusque dans les années 1970 – dans les années 1920, la production a culminé à 1,8 milliard de litres. Près de 50 % des volumes produits en France bénéficient d'une indication géographique protégée. Et cinq appellations d'origine protégée existent en France : pays-d'auge (créée en 1996), cornouaille (1996 également), cotentin (2016), perche (la petite dernière, née en 2020), sans oublier la magnifique appellation de poiré-domfront. Malgré cela, la filière cidre, sous pression avec le développement des vins effervescents, des soft drinks et, surtout, des bières, est à la peine, notamment du fait de la pandémie de Covid-19 qui sévit depuis quinze mois. Car la consommation de cidre est intimement liée à des moments de convivialité familiale que sont l'Épiphanie, la Chandeleur ou encore l'été. Et les ventes se réalisent principalement grâce au tourisme dans les régions productrices, Bretagne et Normandie. L'arrêt de celui-ci et la fermeture des crêperies ont entraîné une chute de la consommation de l'ordre de 50 %, selon l'Unicid.

Pas de quoi néanmoins décourager les artisans producteurs, tel Brieug Saliou, à Gouesnasch (Finistère). « *Depuis les primes à l'arrachage des années 1950 à 1970, on a replanté des pommiers en Cornouaille. J'ai développé la ferme familiale et, même si je travaille beaucoup avec les crêperies qui ont fermé, je vois l'engouement des gens pour le cidre. Une envie de nature et de bon* », affirme le producteur breton de pommes et de cidres. (M)



Le cidre en EFFERVESCENCE.

UN TEMPS FREINÉS DANS LEUR ÉLAN PAR LA CRISE SANITAIRE, CIDRES ET POIRÉS REPRENENT LE CHEMIN DU SUCCÈS, AVEC UNE LARGE PALETTE DE TERROIRS ET DE PLUS EN PLUS DE PRODUCTIONS BIO.

Texte Rémi BARROUX – Illustration Marylou FAURE