

## VINS NATURE

# La reconnaissance officielle lancée

Réunions au ministère de l'Agriculture, à l'Inao, aux Fraudes, puis à nouveau à l'Inao, puis encore aux Fraudes... Les membres du bureau du nouvellement créé Syndicat de défense des vins nature, Jacques Carroget le président et Sébastien David le trésorier en tête, ne ménagent pas leurs efforts pour faire reconnaître leurs vins dans un cadre officiel. Car aujourd'hui, hormis une charte créée en 2005 par l'Association du vin nature, rien ne codifie les pratiques.

Les choses avancent pas à pas, et le salon la Levée de la Loire a permis d'organiser une assemblée générale de présentation du texte censé désormais régir l'art et la manière de produire un vin nature. Précision importante : on ne parle pas de "vin nature", mais de "vin méthode nature", selon une injonction des Fraudes, car le terme nature est réglementé.

Concrètement, le syndicat mise sur une charte d'engagement inspirée de celle d'AVN. Dans les grandes lignes, les raisins doivent : être issus d'une viticulture bio (AB, ou conversion, ou Nature et Progrès), être vendangés à la main, être vinifiés avec des levures indigènes, ne subir aucun traitement (thermo, filtration, osmose inverse, flash pas-

teurisation...). Les sulfites sont tolérés avant la mise, à raison de 30 mg/l H2SO4 total maximum. Les cuvées devront faire figurer sur l'étiquette le logo Vin méthode nature (ci-dessous), accompagné du niveau de sulfites. Soit : "sans sulfites ajoutés", soit "< 30 mg/l de sulfites ajoutés".

Les grands principes sont posés, mais il faut aussi orchestrer les contrôles. Chaque producteur intéressé – après avoir adhéré à hauteur de 30 € par an – devra engager ses cuvées sur un site dédié, avant le 10 décembre. Il devra remettre une analyse "Cofrac Frantz Paul" au Syndicat réalisée après la mise. Le syndicat vérifiera la conformité de l'analyse, et facturera 20 € par cuvée engagée. Ensuite, de manière aléatoire et anonyme, 1 % des cuvées seront contrôlées par un organisme indépendant. "C'est bien une cuvée qu'on engage. Ça signifie que si, sur un millésime, on ne parvient pas à travailler en nature, on devra changer le nom de cette cuvée pour ne pas tromper le consommateur", a précisé Sébastien David.

"Tout ce travail est lancé pour que dans quelques années, tout cela devienne réglementaire", a conclu Jacques Carroget.

P.T.



## en BREF

**CUIVRE** : Ça flotte du côté du statut du cuivre au sein des pouvoirs publics. Avec la mise en place des ZNT, il est clairement indiqué dans les textes que les produits de biocontrôle ne sont pas concernés. Le soufre entre dans cette catégorie, mais pas le cuivre. Une position confirmée par la mise à jour de la liste officielle publiée le 21 janvier. Or, selon une conseillère du ministre de l'Agriculture rencontrée par la Confédération nationale des AOC, le cuivre devrait être regardé comme un produit de biocontrôle. Comprenez qui pourra. Des éclaircissements seraient les bienvenus. En revanche, là où les choses semblent entendues, c'est sur le



lissage. Selon Jacques Carroget, vigneron bio près d'Ancenis, et qui suit le dossier pour la Fnab, "l'Anses s'est prononcée pour 4 kg/an et c'est tout. Ça ne bougera pas".

**EVIN** : Perdu dans les subtilités de la loi Evin ? L'association Vin & Société s'est associée aux Brasseurs de France, à la Fédération Française des Spiritueux, et à la Fédération Française des Vins d'Apéritif pour proposer un outil pédagogique en ligne sous la forme d'une formation de 45 minutes. Le contenu permet d'appréhender ce qui est légal ou pas en la matière, même si, ça n'empêche pas – en cas de doutes – de consulter un expert juridique. [www.loievin-modedemploi.fr](http://www.loievin-modedemploi.fr)

**FILIÈRE** : Autour du Cniv (le Comité des interprofessions viticoles), de l'IFV et de Vin & Société, la filière viticole sera à nouveau présente au Salon de l'agriculture (du 22 février au 1<sup>er</sup> mars). Traditionnellement, dans un Pavillon des vins, les représentants de la profession reçoivent des élus pour aborder les thèmes d'actualité du moment (on y parlera sûrement consommation responsable après le Dry January, ZNT, voire taxes Trump). Dans cet espace, des animations sont également programmées pour le grand public.

**BLANCS** : Concentré jusqu'à présent sur quelques cépages de l'est (riesling, sylvaner, gewurztraminer...), le concours des grands vins blancs du monde se transforme en un "Mondial des vins blancs" et s'ouvre cette année à tous les cépages, y compris le chenin, le chardonnay ou le sauvignon. Il se déroulera à Strasbourg les 14 et 15 juin prochains. Pour tout renseignement : [lemondialdesvinsblancs@strasbourg-events.com](mailto:lemondialdesvinsblancs@strasbourg-events.com)

**BIO** : Beau succès pour Millésime Bio 2020. L'édition qui s'est tenue fin janvier a accueilli 6 850 visiteurs, soit une hausse de 10 % par rapport à l'an passé. Cette année, le salon accueillait 100 exposants de plus après avoir investi un hall supplémentaire dans le parc des expos de Montpellier, soit une offre totale de 1 300 opérateurs. Rendez-vous du 25 au 27 janvier 2021 pour la 28<sup>ème</sup> édition.

Abonnez-vous  
1 an : 22 numéros 61,00 €

### Bulletin d'abonnement

à retourner, accompagné du règlement, à :  
Vigneron du Val de Loire, BP 62444, 49024 Angers Cedex 02

Nom ou Raison Sociale

Adresse

Ville

Règlement par chèque à l'ordre du Vigneron du Val de Loire

À \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

Signature