

Ca sulfite maintenant



Les vins nature en quête de labellisation

Texte **Pierre GUIGUI** Illustration **Fabrice BLOCH**

Bio, certifiés ou non, avec plus ou moins voire pas du tout de soufre, sur une unique cuvée, parfois sur toutes... les vins nature n'ont pas de définition, ne bénéficient d'aucun cadre, ni de réglementation, ni de contrôle qui pourtant permettraient à un consommateur de ne pas y voir trouble.

LES CAVISTES en ont des maux de tête ! Comment savoir ce qui se trame dans une bouteille ? Comment identifier son contenu exact ? Il leur est souvent impossible de connaître le taux de sulfites d'un vin nature que ces professionnels proposent pourtant comme le graal de la viticulture. Et sur les Salons consacrés aux vins nature, ce n'est guère mieux. Il faut souvent croire sur parole

des producteurs, pas forcément certifiés en bio, quand ils mettent la main sur le cœur comme seule preuve de leur bonne foi. Ces derniers proposent parfois une cuvée nature qui en côtoie d'autres au taux de soufre plus classique. En grande distribution, même souci, avec des cuvées qui se targuent d'être sans soufre, mais qui ont subi des procédés œnologiques ou techniques dénaturant le vin. Le manque

Il faut souvent croire sur parole des producteurs, pas forcément certifiés en bio, quand ils mettent la main sur le cœur comme seule preuve de leur bonne foi.

de concertation sur une définition précise me permet pas de trier le niveau d'exigence. Par exemple, à propos des 1 500 producteurs référencés, l'application Raisin indique : « Pour nous, un(e) vigneron(ne) naturel(le) réalise au minimum 50 % de ses cuvées avec du jus de raisin, et parfois un soupçon de soufre, dans le respect de l'environnement et des hommes. » Mais les domaines non bio sont acceptés et le taux de soufre n'est ni indiqué ni vérifié, à notre connaissance. Quant à savoir si 50 % des cuvées sont bel et bien nature, autant tenter de le lire dans le marc de café.

Comment s'y retrouver ?

On trouve donc tout et n'importe quoi parmi les vins qui lavent plus blanc que blanc. Ils sont distribués, toujours selon l'appli Raisin,

par pas moins de 3 500 points de vente qui référenceraient, nous dit-on, au moins 30 % de vins nature. Rien n'arrête leur progression, malgré un article de *Que Choisir* du 18 avril 2019 qui épingle quelques vins considérés comme nature, mais avec des résidus de pesticides. Alors, comment s'y retrouver ? Il existe trois groupements, deux anciens et un plus récent. Le premier, les vins S.A.I.N.S (Sans aucun intrant ni sulfite – ajouté – sur toutes les cuvées), regroupe une vingtaine de vigneron. Pour eux, c'est rien de rien, ni dans les vignes ni dans les cuves pour toute la production d'un domaine excluant l'achat de raisin et le négoce. Mais aucune vérification, pas de certification obligatoire, pas de contrôle, juste une attestation sur l'honneur. Le deuxième, l'Association 

▸ des vins nature (AVN), en dormance aujourd'hui, regroupe une dizaine de membres. On peut lire sur leur site : « Un vin dont les raisins sont issus de l'agriculture biologique ou biodynamique. Un vin qui est vinifié et mis en bouteilles sans aucun intrant ni additif. » En fait, un vigneron peut n'avoir qu'un seul vin nature sur l'ensemble de sa production. Un flou bien ennuyeux d'autant qu'il n'y a pas de liste de vignerons sur le site ni de contrôle systématiquement mis en place. Le troisième et dernier en date (juillet 2019) se nomme Syndicat de défense des vins nature'L. Là, on parle de cuvées et non de toute la production du domaine. Si la cuvée est sans soufre, elle pourra arborer le logo « vin nature'L » ; si elle est composée au maximum de 30 mg de dioxyde de soufre (SO₂), elle pourra utiliser un autre logo le précisant. Le contrôle ne se fera pas systématiquement, mais de façon aléatoire sur analyse des vins. Il est déjà arrivé jusqu'à nos oreilles que, du côté des vignerons acteurs des mouvements nature, des raisins ne sont pas forcément bio certifiés, qu'une seule cuvée – et non l'ensemble de la production – est concernée et qu'une dose de SO₂ est autorisée.

Reconnaissance officielle ou marque privée ?

Une demande de reconnaissance officielle doit répondre à une réglementation précise. Ce qui n'est pas le cas pour le moment. Le terme « nature » est réservé aux produits non transformés. Par ailleurs, pour ce qui est d'un nom composé, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et

de la répression des fraudes (DGCCRF) est claire : l'emploi du terme « vin » dans un « nom composé » n'est pas autorisé en France. Pour être autorisé, l'usage des termes tels que « vin nature » ou « vin naturel » devrait en conséquence faire l'objet d'un décret au Conseil d'État, en application de l'article L. 412-1 du Code de la consommation. Enfin, l'obtention d'un label public suppose une définition de la catégorie par les pouvoirs publics et un contrôle direct ou délégué à des organismes de contrôle tiers, indépendants et, en général, accrédités par le Comité français d'accréditation (Cofrac). Un contrôle qui n'est pas prévu systématiquement dans le cahier des charges de ce syndicat. L'Inao s'interroge : « Est-ce pertinent de codifier ces pratiques, s'agissant d'opérateurs qui ne sont pas dans leur grande majorité en attente de réglementation ? » Si une reconnaissance officielle avec un label public est encore difficile à atteindre, pourquoi ne pas commencer par un label privé géré de manière autonome ? Il faut distinguer un label public officiel, reconnu par le ministère de l'Agriculture dans le cas du bio par exemple, et les cahiers des charges privés gérés par des marques. Si on prend le cas de marques comme Nature et Progrès, Demeter ou Biodyvin, elles ont un cahier des charges privé et elles poussent le bouchon en faisant faire des contrôles par des organismes extérieurs indépendants. C'est peut-être un exemple à suivre afin que les consommateurs puissent enfin savoir ce qui peut bien se cacher derrière des vins nature... qui ne le sont pas toujours vraiment ❄