

LE VIN NATURE : UN PLÉONASME ?

Lorsqu'on évoque le terme « vin nature » face au grand public, avec un regard interrogatif celui-ci déclare : « Ah bon... mais le vin en soi n'est-il pas naturel ? » Chez les amateurs de vins, deux groupes s'opposent. L'un lui réserve un accueil plutôt mitigé, voire « glacial ». L'autre, au contraire, le plébiscite !



Photo: Adobe.com.

■ TEXTE: JEAN-PAUL SCHWINDT

Le grand public et les amateurs de vins portent donc des jugements différents sur un même produit. Personne n'a totalement tort ni raison. Pourquoi ? Est-ce une question de génération ? A-t-on affaire à un conditionnement culturel ? La réponse est « oui » et « non ». Il n'est jamais très simple d'opter pour une position tranchée dans le domaine du vin. Pour comprendre, les yeux de l'histoire nous apportent un premier et précieux éclairage.

Les trois vagues fondatrices des vins nature

Dans les années 1980, la région viticole du Beaujolais est dominée par des négociants qui produisent

de gros volumes de vin bas de gamme à petit prix. La contre-offensive des vignerons issus d'une tradition familiale ne se fait pas attendre. Jules Chauvet, considéré comme le père des vins nature, a été l'instigateur d'une vinification authentique avec le moins de manipulations et d'intrants possible. Son intention est d'obtenir dans le cru le « reflet du sol ». La Bourgogne, le Jura, le Bordelais, puis la vallée du Rhône méridionale ont suivi le mouvement pour constituer la première vague. À partir des années 2000, une seconde, teintée d'idéologie, déferle au sein d'une « vinonatuosphère » (bars à vin, cavistes, blogueurs, etc.) urbaine, internationale et branchée. Ces vignerons de la deuxième génération prônent une certaine radicalité : au risque

d'obtenir une boisson présentant des défauts, le vin doit être produit sans aucun intrant. Ce qui compte avant tout réside dans l'émancipation des instances officielles, de tout label, sur fond de contestation du monde capitaliste et libéral. Et enfin, la voie de « normalisation » est apparue ces dernières années : celle du « business as usual ». Actuellement, les trois « couches » se superposent : les « chauvetistes » qui recherchent l'excellence avec une approche de précision la plus naturelle possible ; les « rebelles » qui se nourrissent d'une culture « décalée » et antisystème ; puis les « opportunistes », de simples marchands de vin motivés par l'appât du gain. Dans les cas extrêmes, on peut trouver des vins nature provenant de raisins non bio dans lesquels on ajoute les intrants, sauf les sulfites, lors de la vinification. Cette forme d'anarchie résulte du fait qu'il n'existe à ce jour aucun label officiel garantissant un cahier des charges précis encadrant la production des vins nature.

La notion de goût rivalise avec celle de la qualité

Apprécier un vin pour ses qualités organoleptiques ou pour son goût dépend de plusieurs facteurs. Tout d'abord, la géographie. La grille de lecture diffère selon que les individus sont issus de régions viticoles ou non viticoles (75 % de la Suisse). En effet, on apprend à mesurer plus finement la qualité d'un vin lorsque l'initiation à la dégustation d'un cru est animée par son entourage. En revanche, les éléments périphériques du « jus de la vigne » (la réputation du vigneron, le lieu d'origine, l'imaginaire lié au terroir, les forme et couleur de la bouteille, etc.) ont tendance à influencer, ou même conditionner, la perception de la qualité, notamment auprès d'une population éloignée des vignobles. Ensuite, dans une certaine mesure, l'effet générationnel distingue la qualité du goût pour qualifier un cru. Tous ceux qui ont connu autrefois la « piquette acide, sans saveur et qui donne mal à la tête » possèdent une vision plus objective de la qualité d'un vin. Tout simplement parce que le marché offrait l'occasion

concrète de comparer des vins fins au « gros rouge qui tache ». La qualité moyenne des vins en Suisse, mais aussi dans le monde, s'est considérablement améliorée ces dernières années. Sur ce point, il devient très difficile de différencier un vin haut de gamme (prix élevé) d'un vin de moyenne gamme (prix accessible). Les générations suivantes ont tendance à valoriser le goût (car la qualité est acquise), elles sont plus curieuses, plus ouvertes à la découverte et optent pour la diversité dans leur consommation. L'extension phénoménale de la bière artisanale en Suisse est un exemple frappant. En trente ans, on est passé de trente brasseries à plus de 1 200. La Suisse se retrouve en tête du classement mondial du nombre d'exploitants rapporté à sa population. La complexité aromatique des bières artisanales représente un atout de taille, mais il n'est pas le seul. Les « craft beers » répondent à l'air du temps et les codes concurrencent fortement ceux des vins. Leur imaginaire repose sur les notions d'héritage historique, de savoir-faire local et de tradition. Sur ce registre, les vins nature sont plus proches des bières artisanales que le « décorum » qui entoure le vin en général.

D'ici une génération, le vin nature deviendra un standard sur le marché

Par le jeu d'un faisceau de facteurs, les vins nature passeront à terme du statut de niche à celui de produits de grande consommation et à très large diffusion. L'évolution dans le domaine s'inscrit dans un temps long et se compte non pas en années, mais en décennies. Plusieurs raisons vont contribuer à leur essor. Tout d'abord, le processus d'une certification officielle respectant un cahier des charges précis des vins nature en Suisse est à bout touchant, selon Christian Vessaz, membre fondateur de l'Association Suisse Vin Nature (ASVN). La définition juridique proposée par l'ASVN peut se résumer par l'équation suivante : vin nature = vin bio, sans intrant, non filtré et sans sulfites ajoutés. Actuellement, on trouve de tout sur ce marché. Il est donc

ANNONCE

Êtes-vous prêts pour les vendanges ?

Découvrez nos outils pour les vendanges sur notre webshop.



Le choix des professionnels



www.gvz-rossat.ch

Tél.: 026 662 44 66 - Route de la Petite Glâne 20 - 1566 St. Aubin - gvzsales@gvz-rossat.ch



Vin nature du Cru de l'Hôpital. Photo : Cru de l'Hôpital, Môtier Vully.

nécessaire d'apporter une clarification réglementaire sur la façon de les fabriquer pour s'imposer dans le commerce. Ensuite, le vin (et toutes les boissons alcooliques) est dispensé des règles d'étiquetage en vigueur (liste des ingrédients et informations nutritionnelles) pour les autres produits alimentaires. Dans le cadre de la PAC 2023-2027,

la Commission européenne a entamé le processus d'alignement général de ces règles. Elle projette un étiquetage nutritionnel et un QR code pour les ingrédients qui devraient être mis en place à l'horizon 2025. La Suisse devra très certainement suivre le mouvement. Les vins nature bénéficieront sans doute d'un avantage concurrentiel pour un public attentif à la composition détaillée des produits. Et enfin, vinifier « naturellement » du vin qui ne présente aucun défaut reste un défi. Cependant, le savoir-faire et l'expérience des vigneron(ne)s de plus en plus nombreux(ses) dans la production d'un tel vin se précisent et gagnent du terrain. L'offre n'en sera que plus stimulée. Dès lors qu'une nouvelle catégorie de produits est dans l'ère du temps, puis reconnue par les instances officielles, et que sa qualité (ou son goût) correspond aux attentes des consommateurs, les grands acteurs (producteurs et grande distribution) entrent en scène, provoquant ainsi le point de bascule. La force de frappe sera telle que les vins nature s'introduiront dans les standards comme le bio, la biodynamie et le « conventionnel ». Les chances sont importantes de voir ce mécanisme s'appliquer au marché des vins pétillants avec la révolution « PetNat » (pétillant naturel, bio, sans intrant, etc.) en vogue actuellement. 🍷

ANNONCE



Agroscope | Amtra

VOLUME 2 RAVAGEURS ET AUXILIAIRES

**CHRISTIAN LINDER
PATRIK KEHRLI
OLIVIER VIRET**



Le deuxième volume *Ravageurs et Auxiliaires* offre au lecteur un descriptif détaillé des visiteurs indésirables, mais aussi de la faune bénéfique qui réside dans nos parcelles.

Les dégâts, les cycles biologiques des ravageurs et les mesures recommandées pour leur contrôle sont rehaussés d'images spectaculaires.



LA VIGNE - Volume 2 - RAVAGEURS ET AUXILIAIRES

Christian Linder, Patrik Kehrlı et Olivier Viret – 394 pages, ISBN 978-3-85928-099-1
CHF 79.– / dès 10 ex. CHF 72.– / Ecoles CHF 69.– (TVA incluse, frais de port non compris)

COMMANDE:

www.vignesetvergers.ch
info@vignesetvergers.ch
021 614 04 77

