



arnaud robin / le figaro magazine

L'IRRÉSISTIBLE VICTOIRE DU VIN BIO

Coïncidence, ce mois de mars 2014 offre quelques symboles spectaculaires d'une consécration désormais aussi définitive que sereine : le vin bio a gagné, il ne lui aura fallu que dix ans pour imposer son évidence. **PAR ÉRIC CONAN ET PÉRICO LÉGASSE**

RETOUR AUX FONDAMENTAUX

Lors de la création des AOC, en 1935, tous les vins de France étaient bio ! Soixante-dix ans plus tard, de plus en plus de viticulteurs reviennent aux vignes sans désherbants et sans engrais chimiques.

Il y a dix ans était organisé quasi clandestinement dans les sombres souterrains troglodytes de Montsoreau, près de Saumur, le premier salon de La Dive Bouteille, dissidence de vignerons de toutes les appellations cherchant à faire des « vins propres ».

C'est en plein jour et dans le très chic hôtel Le Hameau de Barboron, près de Savigny-lès-Beaune, que l'un d'eux, le Beaunois Frédéric Cossard, organise aujourd'hui, au cœur de la Bourgogne, un salon sélectionnant la fine fleur des vignerons bio que vont accompagner quelques grands noms de la gastronomie.

Il y a dix ans, ces pionniers expérimentaient dans les marges leurs réussites, éclatantes, comme leurs échecs,

nombreux, affrontant les railleries de la pensée unique du monde viticole. Souvenons-nous. *La Revue du vin de France (la RVF)*, l'organe officiel du boire correct, se moquait d'eux en ricanant du « *jaja des bobos* ». Surprise, la dernière livraison de *la RVF* consacre quatre pages à l'un des plus combattifs de ces militants du bio, l'angevin Olivier Cousin. Que lui fait-elle raconter ? Qu'il a quitté l'AOC anjou qui projetait d'autoriser de chaptaliser et d'acidifier en même temps. Il a préféré vendre ses délicieuses bouteilles en vin de table. Et sous quel titre *la RVF* nous présente-t-elle ce franc-tireur ? « *Tous les vins d'AOC devraient au minimum être bio.* » Un beau soutien pour ce dangereux délinquant que la justice poursuit

parce qu'il précise sur ses étiquettes que son vin pur issu de vignes travaillées en biodynamie et labourées au cheval vient d'Anjou. Mais aussi un retour aux fondamentaux : lors de la création des AOC, en 1935, tous les vins de France étaient bio ! Les vignerons travaillaient alors sans désherbants ni engrais chimiques puisqu'ils n'existaient pas. Ensuite, une certaine idée du progrès a converti les vignobles à l'agrochimie dans les années 50 (engrais de synthèse) et 60 (désherbants et traitements phytosanitaires), mettant fin aux « usages locaux, loyaux et constants » prescrits en 1935. En deux générations, la notion d'AOC a ainsi été dévoyée par l'uniformisation et les excès en matière de rendements, lesquels ont parfois doublé ou triplé. Nourrie en surface comme un plant de tomate hors sol, la vigne ne s'enracine plus dans le terroir et les bactéries permettant l'osmose avec le minéral sont détruites par les traitements. Le raisin, appauvri en constituants naturels mais gavé d'additifs chimiques, réclame alors encore plus d'assistance artificielle lors de la vinification, pour aboutir à des vins de plus en plus technologiques. C'est donc au sein de la viticulture biologique, bannissant tout pesticides, fongicides, insecticides et engrais chimiques, que se trouvent les vins de terroir les plus proches de ce que voulait boire l'ancien ministre de l'Agriculture Joseph Capus lorsqu'il créa les AOC.

Le bio est plus conforme au principe des appellations, mais aussi aux intérêts commerciaux des vignerons. En 2001, dans un rapport rédigé pour le ministère de l'Agriculture, Jacques Berthomeau, ancien conseiller de Michel Rocard, ne voyait qu'une issue au recul des vins français sur le marché mondial : « devenir leader en matière de pratiques respectueuses de l'environnement ». Il n'a guère été suivi et la pression est plutôt venue des amateurs étrangers, très demandeurs : la filière bio est exportatrice à 70 % et connaît un fort engouement sur les marchés européen, américain et japonais.

En dix ans, la surface du vignoble travaillée en bio a quadruplé. Aujourd'hui, les grandes maisons de champagnes se mettent toutes à l'expérimenter et les grands Bordelais se préparent à y passer, plus par nécessité commerciale que par amour du vin authentique. Le tournant de la RVF est tel que la couverture de ce même numéro historique est consacrée à ceux qui « révolutionnent Bordeaux » par le bio. Huit pages sacrilèges dédiées aux « vignerons qui inventent des bordeaux différents », refusant « l'orthodoxie technologique, le clinquant, le conformisme », et offrant, de 10 à 3 250 € la bouteille, « un plaisir presque oublié dans ces terroirs : fruit, subtilité aromatique, digestibilité, finesse ». Les limiers de la RVF découvrent soudain nombre de propriétés refusant « la standardisation du goût bordelais », mais jusqu'ici absentes de leur *Guide des meilleurs vins de France...* Dont Château Meylet, de Michel Favard, « pionnier des biodynamistes aquitains », et son saint-émilion grand cru « serein et riche de nuances ». Et Château Le Puy, de Jean-Pierre Amoreau, qu'il n'est plus possible d'ignorer : cette propriété d'appellation modeste (côtes de francs), mais

l'un des très rares domaines français à n'avoir jamais connu la chimie, est une star au Japon. Ce sont 20 lots de vieux millésimes de château-le-puy (dont 1926 et 1944) qui ont été choisis pour une vente aux enchères au profit des victimes de Fukushima organisée par l'ambassade de France à Tokyo avec le chef Guy Savoy.

Car le vin bio, lancé par la bistronomie, du bistrot Paul Bert de Bertrand Auboyneau au Comptoir d'Yves Camdeborde, s'impose désormais chez les étoilés, de Ducasse à Roellinger, et attaque même les brasseries, la récente – et totale – conversion du Sélect, boulevard du Montparnasse, à Paris, étant un exemple très symbolique.

Il y a dix ans encore, Michel Bettane, le Robert Parker français, pouvait traiter ces vignerons à la recherche de l'authenticité de « biocons ». Aujourd'hui, il a mis du vin bio dans son vinaigre et dans son guide (*le Bettane et Desseauve*) qui intègre tardivement mais à la première place les meilleurs des « biocons » d'hier. Ainsi Bettane se met à parler de « génie du tonneau » à propos de Jean-François Ganevat, qui a hissé les blancs du Jura au som-



CHANGEMENT DE CAP "La Revue du vin de France", organe officiel du boire correct se gaussait il y a peu du "jaja des bobos". Aujourd'hui, sa une du mois de mars est consacrée à "ceux qui révolutionnent Bordeaux" par le bio.

LANCÉ PAR LA BISTRONOMIE, LE VIN BIO S'IMPOSE DÉSORMAIS CHEZ LES ÉTOILÉS, DE DUCASSE À ROELLINGER.

met sans aucun intrant chimique, notant à son propos : « *Biodynamie avec levures indigènes, pas de sulfitage et des élevages sur lies pendant deux ans au minimum : le résultat est purement éblouissant.* »

L'« éblouissant » Jean-François Ganevat, tout comme le « pionnier » Michel Favard seront, les 19 et 20 mars, au salon Les Affranchis, au Hameau de Barboron, avec bien d'autres, réunis par Frédéric Cossard qui travaille en Bourgogne de la même manière. Après avoir porté au sommet son Domaine de Chassorney dans la modeste appellation saint-romain, il est devenu le cauchemar de beaucoup de grandes maisons bourguignonnes assoupies sur leurs belles étiquettes : il braconne en louant des parcelles dans les meilleurs crus (chambolle-musigny, meursault-génévrières, volnay-les-roncerets, morey-saint-denis monts-luisants, etc.) et leur fait honte avec des flacons renversants de pureté. Frédéric et Laure Cossard ont réuni autour d'eux, dans le cadre très bobo de luxe de ce Hameau de Barboron – un ensemble hôtelier dans une ancienne ferme cistercienne –, 30 noms de l'excellence bio, parmi lesquels : Jean-Pierre Fleury (Champagne), Antoine Arena (Corse), Jean-François Nicq (Roussillon), Jean Foillard (Beaujolais), Philippe Valette (Mâconnais), Marcel Richaud (Rhône), René Mosse, (Loire), Thomas Pico (Bourgogne). Deux journées de dégustation au cours desquelles ils seront accompagnés par leurs équivalents pour la table : le boucher Hugo Desnoyer, le fromager-beurrier Jean-Yves Bordier, le pâtissier Pierre Hermé et le cuisinier Yves Camdeborde. ■

SALON LES AFFRANCHIS, Hameau de Barboron, Savigny-lès-Beaune. Le mercredi 19 et le jeudi 20 mars 2014, dégustation de 10 h à 18 h. Entrée : 10 €, avec un verre. Dîner le mercredi soir, à 20 h, sur réservation (150 €, vins compris). Service de navette entre Beaune et Le Hameau de Barboron. Informations et inscriptions : lesaffranchis2013@gmail.com