

Vin nature dans le Rhône : « J'expérimente mais j'ai toujours peur de perdre une cuvée ! »

En conventionnel, le processus de vinification induit de nombreuses manipulations techniques et l'ajout de dizaines d'intrants. Mais pour produire du vin nature certains vignerons déterminés choisissent une autre vinification grâce à une palette de solutions alternatives.

Explications avec Florence Subrin, vigneronne dans le Beaujolais et Frédéric Lignon, caviste nature à Lyon.

Publié le 20/07/2021 à 12h01
421 visites 1 réaction

L'AUTEUR

Anouchka Collette
Magazine Agir à Lyon

Le cocktail détonnant du vin conventionnel

Frédéric Lignon, caviste spécialisé en vins naturels à Vercoquin à Lyon 7e déplore :

« À l'exception des sulfites, allergène potentiel, aucun intrant n'apparaît sur l'étiquette car le vin n'est pas considéré comme un aliment »

Pourtant, la vinification conventionnelle autorise l'emploi d'une cinquantaine de produits « naturels » (colle de poisson, caséine, etc.) ou chimiques (comme le citrate de cuivre) et une dizaine de manipulations techniques, qui visent à améliorer la fermentation, éliminer les dépôts, ou encore corriger la couleur.

En bio, une trentaine d'intrants et quatre techniques restent autorisés. Rien de tout cela n'est admis pour les vins naturels, sauf les fameux sulfites. La fermentation en produit jusqu'à 7 mg/l, mais un ajout de sulfites complémentaires stabilise le vin.

Florence Subrin, du domaine du Crêt de Bine à Sarcey témoigne :

« Pour éviter que des cuvées ne tournent au vinaigre, nous en incorporons 25 à 40 mg/l »

Elle applique la charte Demeter, qui autorise 70 mg/l pour les rouges. En comparaison, la limite est fixée à 100 mg/l en bio, et 160 mg/l en conventionnel. En naturel, les vignerons ciblent le « sans sulfites ajoutés », mais ajoutent parfois 10 à 20 mg/l à la mise en bouteille. Le problème des sulfites en excès ? Frédéric explique :

« Ça brûle l'estomac et donne mal à la tête, avec des vins souvent secs et durs. »



Vercoquin, Un caviste spécialisé dans le vin naturel

Du raisin de qualité pour vinifier naturellement

L'essor du vin naturel, à partir de raisins bio, vendangés manuellement et vinifiés naturellement, prouve qu'il est possible de se passer de ces multiples intrants et manipulations. Frédéric, qui estime que la réussite d'une cuvée nature se joue dans les vignes, explique :

« Ils [les viticulteurs ordinaires] corrigent artificiellement les « défauts » du raisin. Pour moi, le gros du travail c'est de cultiver de beaux raisins. Tout découle de cette qualité. »

Les interventions lors de la vinification pourront alors être réduites au minimum. Il souligne :

« Faire du bon vin nature requiert des connaissances œnologiques et techniques pointues »

Les choix tactiques du vigneron

Pour influencer sur la vinification, le vigneron « nature » dispose d'une large palette de possibilités. Frédéric énumère :

« Type de cuve, durée de cuvaison ou de fermentation, choix d'assemblages... Le point clé réside dans « l'accompagnement » de la fermentation. Durant trois semaines, le vigneron travaille de 5h à 22h. »

Florence ajoute :

« Il faut contrôler en permanence la composition bactérienne »

En fonction des résultats, le vigneron fait des choix. Frédéric illustre :

« Si la fermentation traîne, il peut faire un pied de cuve, c'est-à-dire récupérer le jus d'une autre cuve pour relancer le processus. Ces vins sont vivants et moins standardisés. Le résultat gustatif ne sera pas exactement le même chaque année. C'est aussi l'intérêt du nature ! »

Pour Ludovic Gros, du domaine des Terres vivantes, à Blace dans le Rhône, cela représente aussi un risque permanent :

« J'expérimente beaucoup mais j'ai toujours peur de perdre une cuvée ! En nature, on manque encore d'études sur lesquelles s'appuyer. »

Un partenariat avec le magazine « Agir à Lyon »

Rue89Lyon ouvre ses colonnes au magazine Agir à Lyon, qui a produit cet article sur des artisans du vin naturel.

Zéro déchet, accueil des migrants, agriculture urbaine.

Au fil de ses 52 pages, le magazine Agir à Lyon ouvre chaque mois une fenêtre sur les actualités de la transition écologique et solidaire de la région lyonnaise, avec un dossier sur un défi de société, des portraits d'initiatives et d'associations et un zoom sur un quartier ou une ville de la région lyonnaise. Retrouvez les offres d'abonnement.

Le magazine est édité par Anciela, une association lyonnaise indépendante qui agit pour une société écologique et solidaire. Anciela accompagne et oriente gratuitement toutes les personnes qui souhaitent s'engager sur ces thématiques ou mener des initiatives écologiques et solidaires.

Le vin nature par Rue89Lyon

Notre site d'info en collaboration avec l'éditeur Nouriturfu organise chaque année, en novembre, un salon des vins naturels, avec dégustation et débats. La septième édition aura lieu les 6 et 7 novembre 2021 au Palais de la Bourse à Lyon (2e).

Nous traitons de cette thématique depuis plusieurs sur notre site. Vous pouvez retrouver tous nos articles sur le vin nature.

Les étapes de la vinification

- 1) Foulage : raisin transformé en moût (jus de raisin)
- 2) Cuvaison : (cuves en béton, inox ou bois), qui varie de quelques jours à plusieurs semaines, avec fermentation alcoolique (sucres transformés en alcool) et fermentation malo-lactique pour les rouges et certains blancs
- 3) Écoulage : séparation du vin jeune et des parties solides (le marc)
- 4) Décuvage : marc retiré de la cuve, puis pressé afin de donner un vin de presse
- 5) Assemblage du vin puis embouteillage