

ÊTRE OU NE PAS ÊTRE BIO ?

Depuis 2012, les ventes de vin bio ont doublé en France, et elles devraient encore doubler dans les trois ans qui viennent. Le mouvement est le même ailleurs, en Allemagne et Grande-Bretagne par exemple. Il est d'autant plus spectaculaire que, dans le même temps, la consommation de vin dans le monde ne cesse de baisser. Partout on boit moins mais mieux. Mieux, pour certains, veut dire bio. Le salon Millésime Bio, qui réunira des vignerons du monde entier à Montpellier, du 28 au 30 janvier, traduit cette spirale : il s'agrandit, accueillant 1200 exposants, contre 1000 l'an dernier.

Mais relativisons. La part de marché du vin bio en France n'est que de 3,72 %. Le chiffre devrait se hisser à près de 8 % en 2022, mais il faudra attendre de longues années avant que les bouteilles vertes se généralisent. Car passer en bio ne va pas de soi. Les freins sont multiples, que nous passons en revue dans une enquête en dix questions, auxquelles nous répondons le plus clairement possible – le plus objectivement aussi, tant le sujet est sensible.

Vendanges difficiles

Pourquoi certains vignerons hésitent-ils à franchir le pas ou refusent-ils de le faire ? Pourquoi des propriétés ne sont bio que quelques mois dans l'année, quand d'autres le sont entièrement sans le dire, et que d'autres encore renoncent ? Déjà, le label bio impose logiquement des normes, et en conséquence de la constance et de l'argent. Nous sortons par exemple de deux années de vendanges difficiles, en 2017 et 2018, où la vigne a été meurtrie par la maladie du mildiou, difficile à enrayer avec les moyens de l'agriculture biologique. Et puis il est plus facile de cultiver du vin « vert » dans les régions sèches et ensoleillées du Grand Sud que dans celles où la pluie s'invite souvent, dans le Bordelais ou en Champagne par exemple.

Aussi des vignerons préfèrent-ils jouer la carte de l'agriculture raisonnée – limiter au maximum les produits nocifs plutôt que de les supprimer. Certains estiment même que cette approche est la meilleure pour la planète. Foutaise, répondent les tenants du bio, pour qui un label est seul garant d'un changement. Une chose est sûre, les vins français ont fait d'énormes progrès depuis dix ans pour devenir plus sains à boire et plus propres pour l'environnement. Meilleurs au goût ? C'est un autre débat, qui divise. Nous avons ainsi goûté plus de 400 vins français labellisés bio. Nous en avons gardé presque 80, souvent à prix doux. La sélection fut rude. Car l'ensemble était de grande qualité. Alors faites-vous plaisir ! ■

MICHEL GUERRIN



SARAH ILLENBERGER POUR « LE MONDE »

LE VIN BIO EN DIX QUESTIONS
COMPRENDRE SON IMPACT ET SES USAGES

Pages 2-3

► **Notre sélection**
Près de 80 coups de cœur, de 8 à 99 euros

Pages 4-5

► **Rencontre**
Frédéric Engerer, directeur de Château Latour, parle de ce premier grand cru certifié bio

Page 5



NEIL BICKNELL

► **Enquête**
Les investissements de la Chine dans le Bordelais

Page 6



THIBAUT STIPAL POUR « LE MONDE »

► **Entretien**
L'écrivain haïtien Dany Laferrière raconte son rapport atypique au vin

Page 7

Millésime **BIO**



MONDIAL
DU VIN BIOLOGIQUE
28.29.30 JANVIER 2019
MONTPELLIER PARC DES EXPOSITIONS



www.millesime-bio.com
RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS | FOR TRADE ONLY



NOTRE SÉLECTION DE VINS BIO

Parmi les 400 vins dégustés, la qualité était là et le choix fut très rude, voire douloureux.

Les coups de cœur de Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman, dans toutes les régions et à tous les prix

ALSACE

Kuentz-Bas, sylvaner, «Trois Châteaux», blanc, 2017
Ce domaine renommé soigne ses entrées de gamme. Peu aromatique, le sylvaner s'exprime ici avec une ampleur et une longueur hors normes. Un travail qui tord le cou aux idées reçues sur ce «petit» cépage. **10,40 €.**
Tél.: 03-89-49-30-24.

Joseph Scharsch, pinot gris, «Clos Saint Matern», blanc, 2017
On a craqué pour ce vin à la robe dorée et aux arômes épicés, avec une pointe de mirabelle et de romarin. La bouche est tendre, onctueuse, mais se redresse en finale, comme une branche de noisetier, souple et solide. **11,95 €.**
Tél.: 03-88-38-30-61.

Domaine Loew, riesling Alsace grand cru Bruderbach, «Clos des Frères», blanc, 2016
Ce riesling en biodynamie est un coup de cœur, tant il porte en lui le soleil du Nord. Il offre un nez riche de fruits confits domptés par une minéralité affûtée. La bouche est très élégante, avec une finale saline renversante. Un vin très gastronomique, complexe, magnifique. **14,90 €.**
Tél.: 03-88-50-59-19.

Domaine Camille Braun, riesling Alsace grand cru Pfingstberg, blanc, 2016
Un riesling rempli de charme, aux arômes fins et complexes, mêlant des notes de citron, de tilleul et d'hydrocarbure. Ce joli bouquet est complété par une structure en bouche très harmonieuse, ample et ronde. Un vin romantique. **17,20 €.**
Tél.: 03-89-76-95-20.

BORDEAUX

Château Les Vieux Moulins, blaye-côtes-de-bordeaux, «Les Hélices», rouge, 2016
Ces hélices ont fait tourner les moulins de notre cœur : c'est très bon, voilà. Arômes de menthe, mûre, cacao et réglisse enchantent le nez, la bouche est ravissante. Un vin tout en spontanéité. **15 €.**
Tél.: 05-57-64-72-29.

Château La Grolet, côtes-de-bourg, «Tête de Cuvée», rouge, 2016
Une découverte reconfortante tant ce vin propose un moment d'équilibre et de sérénité. Construit à l'ancienne, il propose une rusticité gourmande et franche. Un vin sincère. **18 €.**
Tél.: 05-57-42-11-95.

Château de Valois, pomerol, rouge, 2016
Un pomerol jouant les équilibristes : mûr et frais, le volume en bouche est parfait, les arômes de cassis et de fleurs sont nets, la texture est friande. Une sensation d'harmonie enrobe le tout. **30 €.**
Tél.: 05-57-51-19-77.

Château Fonplégade, saint-émilion, rouge, 2015
Un vin somptueux d'un équilibre absolu. Il se boit seul au coin du feu, comme il accompagne un dîner. Un vin qui a de la conversation, tant il est riche et profond. A découvrir absolument ! **68 €.**
Tél.: 05-57-74-43-11.

Château Climens, premier cru barsac, liquoreux, 2016
Bérénice Lurton soigne ses vins en biodynamie. Il faut savourer ce nectar irréprochable. On peut

aussi goûter la cuvée (moitié moins cher) «Cypres». **70 €.**
Tél.: 05-56-27-15-33.

Château Guiraud, sauternes premier grand cru classé, liquoreux, 2015
L'évidence est telle que le vin devient un langage à lui seul, une langue universelle qui peut conquérir les plus sceptiques. Harmonie et équilibre, une présence unique. **70 €.**
Tél.: 05-56-76-61-01.

BOURGOGNE

Domaine Alain Mathias, bourgogne tonnerre, «Côte de Grisey», blanc, 2017
La Bourgogne a plus d'un tour dans son sac : au nord, il y a aussi Tonnerre, près de Chablis, qui produit un vin croustillant comme celui-ci. Frais, franc et net, avec des saveurs de jasmin. **17 €.**
Tél.: 03-86-54-43-90.

Domaine des Gandines, viré-cessé, «Climat les Gandines», blanc, 2016
Ce vin cache bien son jeu : avec un nez discret au départ, il se délie dès qu'il atteint la langue et se fait aromatique, sur la noisette fraîche. Il s'étire encore et gagne une sublime longueur, avec quelle délicate élégance ! **17 €.**
Tél.: 03-85-36-95-16.

Domaine Goisot, saint-bris, «La Ronce», blanc, 2017
Une appellation du nord de la Bourgogne qui mérite de la reconnaissance car quand on goûte ce vin brillant, plein de reflets et de caractère, il y a une évidence de pureté. Finale sur des notes profondes et élégantes d'herbes aromatiques. **17 €.**
Tél.: 03-86-53-35-15.

Bret Brothers Domaine de la Soufrandière, saint-véran, «La Bonnode», blanc, 2016
Ce domaine vedette s'impose par la beauté inouïe de ce très grand vin : les arômes sont intenses, explosifs sur des notes de miel et de fleurs blanches. **27 €.**
Tél.: 03-85-35-67-72.

Domaine Michel Magnien, gevey-chambertin, «Les Seuivrées Vieilles Vignes», rouge, 2015
Bon, c'est encore un gamin mais très bien élevé, en jarres qui plus est. On peut bien sûr attendre ce pinot noir élégant, frais et souple, aux arômes de petites baies noires et de fruits rouges. **60 €.**
Tél.: 03-80-58-54-20.

BEAUJOLAIS

Domaine de la Bonne Tonne, morgon, «Les Charmes», rouge, 2017
Un vin qui porte bien son nom : ses notes fleuries et fruitées (petits fruits noirs) lui apportent un charme aérien au nez, mais bien ancré en bouche. **14 €.**
Tél.: 04-74-69-12-22.

Domaine Richard Rottiers, moulin-à-vent, rouge, 2017
Un concentré de gourmandise, avec un toucher velouté et des tanins élégants. Finale longue sur des saveurs fruitées. **18 €.**
Tél.: 03-85-35-22-36.

LANGUEDOC

Domaine de Campaucels, pays-d'oc, «Blanc Crécerelle», blanc
Ce vin simple et frais exprime et communique l'équilibre. Tout en

harmonie, sa structure résulte d'un travail bien pensé, rigoureux et sain. Comme une envie soudaine d'huîtres de Bouzigues ! **7 €.**
Tél.: 06-70-19-69-80.

Ortola, languedoc, «Or blanc», blanc, 2017
En biodynamie, ce vin fringant fait vibrer le palais. Il faut prendre le temps qu'il se révèle dans le verre, et peu à peu toute sa richesse se déploie. Finale mentholée, très longue. **12,90 €.**
Tél.: 06-38-43-49-24.

Domaine du Joncas, languedoc-montpeyroux, «Jolia», rouge, 2017
Séduit par le nez, conquis par la bouche, on aime ce vin équilibré (grenache, syrah) à boire mais que l'on pourra aussi garder pour de belles occasions. **13 €.**
Tél.: 04-67-88-57-70.

Vignoble du Loup blanc, minervois, «Le Régal», rouge, 2017
L'empreinte du loup sur l'étiquette a plu. Mais le contenu aussi, avec cet assemblage de carignan, de grenache et de syrah, qui offre un nez expressif et une belle longueur en bouche. **13 €.**
Tél.: 04-67-18-38-82.

Les Chemins de Bassac, IGP côtes-de-thongue, «A Deriva. Vers la Nature», rouge, 2017
Douceur du pinot noir et chaleur de la syrah apportent un bel équilibre à ce vin auquel on doit laisser le temps de s'ouvrir. **14 €.**
Tél.: 04-67-36-09-67.

Château Pech-Redon, la clape, «L'Épervier», rouge, 2015
Une ligne tout simplement magnifique, élégante et complexe. Ses notes de fruits noirs sont bien posées, dans un cadre vertical et centré. Un grand vin au potentiel de garde immense. **15 €.**
Tél.: 04-68-90-41-22.

Domaine La Bouysse, corbières-boutenac, «Mazérac», rouge, 2015
Très joli nez ouvert sur des arômes poivrés. En bouche, l'équilibre gourmand résulte nécessairement d'un travail rigoureux dans le vignoble. Un vin de terroir. **15 €.**
Tél.: 04-68-45-50-34.

Grand Guilhem, vin de France, «Le Pointilliste», rouge, 2017
Il a beau avoir une robe noire épaisse, ce vin dense n'en est pas moins digeste. Ses notes de tapenade et d'olive mûre se déploient harmonieusement. Finale longue. A découvrir. **19 €.**
Tél.: 04-68-45-86-67.

Mas de la Seranne, terrasses-du-larzac, «Antonin et Louis», rouge, 2016
Les prénoms des grand-oncle et grand-père pour une superbe cuvée hommage. Un vin complexe, des arômes aboutis de fruits noirs, de fraîcheur mentholée et une finale longue, longue... **21 €.**
Tél.: 04-67-57-37-99.

Mas Conscience, terrasses-du-larzac, «Mahatma», rouge, 2016
Nathalie et Eric Ajourque nous gâtent avec cette cuvée où les épices sont reines. Un vin délicat, élevé dans des cuves en béton en forme d'œuf. **23 €.**
Tél.: 06-76-42-87-88.

Mas Cal Demoura, terrasses-du-larzac, «Les Combariolles», rouge, 2016
L'équilibre est idéal dans cet assemblage de syrah, mourvèdre, carignan, grenache et cinsault. On est embarqué par la fraîcheur, la

profondeur de ce vin. **26 €.**
Tél.: 04-67-44-70-82.

Gérard Bertrand, IGP aude-hauterive, «Cigalus», rouge, 2017
L'équilibre est parfait entre les arômes d'épices, les fruits (rouges). L'expression réussie d'un domaine en biodynamie. Potentiel de garde important. **29 €.**
Tél.: 04-68-45-28-50.

Mas Bécha, côtes-du-roussillon-villages, «La Bergerie du Champs de Nyils», rouge, 2017
Certes, on découvre le prix du vin après qu'il a surgi spontanément dans notre dégustation. Mais il a sa place ici : il en impose par sa grâce et sa particularité. **99 €.**
Tél.: 04-68-95-42-04.

LOIRE

Domaine Cady, anjou, «Cheninsolite», blanc, 2017
Très belle découverte sous-tendue par une amertume élégante, bien travaillée. Notes complexes qui se déploient en un bouquet fleuri. Longueur infinie. **13,50 €.**
Tél.: 02-41-78-33-69.

Clos du Nozay, saucerre, blanc, 2017
Un vin biodynamique tendre et tout joli. Sa matière basée sur des tanins magnifiques exprime des notes gourmandes de citron et de pâte de coing. Longueur époustouflante. **23 €.**
Tél.: 02-48-79-30-23.

Domaine Claude Riffault, saucerre, «Les Denisottes», blanc, 2017
A l'opposé des nombreux saucerres si aromatiques qu'ils en perdent l'empreinte du terroir, ces «Denisottes» présentent une réjouissante minéralité, une pureté directement tirée du sol. Après s'être déployé en bouche, le vin laisse entrevoir une fine note de feuille de mandarine en finale. Une beauté nue. **25 €.**
Tél.: 02-48-79-38-22.

Domaine Patrice Colin, côteaux-du-vendômois, «Les vignes d'Emilien Colin», rouge, 2017
Un petit trésor issu de vignes de pineau d'Aunis plantées entre 1890 et 1920. Concentré, puissant, avec un nez de kirsch et des tanins un peu rustiques. Juteux en bouche et saponnant. **12 €.**
Tél.: 02-54-72-80-73.

Domaine de l'R, chinon, «Les Cinq Éléments», rouge, 2017
Pour se souvenir que le vin, c'est d'abord du raisin fermenté. Ça démarre comme un jus de fruits, à la groseille et à la myrtille, puis le vin prend le relais, avec de fins tanins, une structure très harmonieuse. Dans un style vin nature très réussi. **14 €.**
Tél.: 06-85-10-01-02.

La Source du Ruault, saumur-champigny, «Sensei», rouge, 2015
On peine à trouver les qualificatifs. Rien qu'au nez, de cerise et de framboise, on le sent croquant, juteux comme un fruit dans la main. La bouche est soyeuse, belle. Un travail de maître. **18 €.**
Tél.: 02-41-52-93-80.

Clos des Quarterons, saint-nicolas-de-bourgueil, «Le Vau Renou», rouge, 2015
Juteux, plein de souplesse et d'allonge, voici un vin qui respire l'harmonie et qui donne terriblement envie d'être bu. Pour toutes les tables et à tous

moments, des plus simples aux plus gastronomiques. **22 €.**
Tél.: 02-47-97-75-25.

PROVENCE

Domaine Tour Campanets, côteaux-d'aix-en-provence, «Bois des fées», blanc, 2018
Mi-vermentino mi-ugni blanc, ce vin joue sur la finesse, avec des arômes délicats de fleurs et de poire. Epuré, précis et élégant. Le charme de la simplicité. **12 €.**
Tél.: 04-42-61-86-91.

Domaine du Bagnols, cassis, blanc, 2017
Un blanc plus profond qu'il n'y paraît. Laissez-le s'ouvrir, car c'est le genre de vin qui mériterait de vieillir. Mais il est déjà si aisé qu'il ne se fait pas attendre, et vous sentirez ses notes d'eucalyptus et sa structure citronnée. **15 €.**
Tél.: 04-42-01-78-05.

Domaine de la Mongestine, vin de France, «Georgette», blanc, 2017
Vin blanc ou vin orange ? Entre les deux. Après une petite aération, sa franchise, son acidité, sa netteté nous ont beaucoup plu. Des arômes de pain d'épices, de la puissance, ce vin s'adresse aux consommateurs avertis ou en quête de «jamais bu». **24 €.**
Tél.: 06-15-08-26-89.

Château Malherbe, côtes-de-provence, blanc, 2014
On adore ou on déteste, mais on ne reste jamais indifférent. Ce vin à la robe dorée, atypique par sa puissance et sa patine, offre des arômes d'orange, de vanille et de miel. Intéressant en diable. **45 €.**
Tél.: 04-94-64-80-11.

Domaine du Jas d'Esclans, côtes-de-provence, «Cuvée du loup», rouge, 2014
Depuis près de vingt ans, Matthieu de Wulf propose ses très beaux vins à côté de La Motte (Var). Cette cuvée, élevée en barrique pendant un an, donne à goûter la garrigue, les fruits noirs. La nature quoi... **20,50 €.**
Tél.: 04-98-10-29-29.

Clos de l'Ours, côtes-de-provence, «Le Chemin», rouge, 2016
Fraîcheur et rondeur. L'Ours se fait nounours, câlin, séduisant. Les tanins sont apaisés par un élevage de douze mois en fût de chêne, qui ne gâche pas le fruit très présent. **22 €.**
Tél.: 04-94-04-77-69.

Château d'Estoublon, les baux-de-provence, rouge, 2012
Ce joli assemblage, trois tiers (grenache, syrah, mourvèdre) complété d'un zest de cabernet-sauvignon, livre d'emblée des saveurs de petits fruits rouges, puis viennent des arômes plus mûrs et les épices. Très séduisant. **24 €.**
Tél.: 04-90-54-64-00.

Château la Calisse, côteaux-varois-en-provence, «Patricia Orтели», rouge, 2016
Au nom de la vigneronne, c'est dire l'importance et la qualité de cette cuvée (syrah et cabernet-sauvignon) aux arômes de fruits noirs et rouges, de garrigue aussi. On adore (le blanc égale-ment !). **25 €.**
Tél.: 04-94-77-24-71.

Château Romanin, les-baux-de-provence, rouge, 2013
On sent tout le soin apporté à la confection de ce vin : tri des raisins, éraflage, macération lente, élevage dix-huit mois en foudre. Le résultat est magnifique : un bouquet d'arômes fleuris et fruités qui célèbre la nature. **27 €.**
Tél.: 04-90-92-69-57.

Château La Bégude, bandol, rouge, 2016
On ne devrait pas le dire, mais oui, ce vin est addictif. Son équilibre, sa densité, son toucher, tout est parfait. A boire ou à garder, il est bien là, dans un aboutissement généreux. **27 €.**
Tél.: 04-42-08-92-34.

Domaine de Terrebrune, bandol, rouge, 2015
Le terroir avant tout pour Reynald Delille. Des cailloutis et de l'argile brune (d'où le nom du domaine), la Méditerranée toute proche, aérée par le mistral, des mûres et de la réglisse... **28 €.**
Tél.: 04-94-74-01-30.

Château Guilhem Tournier, bandol, «Cuvée La Malissonne», rouge, 2012
Ce 2012 exprime toute sa complexité, avec finesse. Les tannins sont fondus et les arômes de fruits légèrement confits, de pain d'épices et de girofle envahissent le palais. C'est très bien fait. **30 €.**
Tél.: 04-94-90-11-83.

Château de Pibarnon, bandol, rouge, 2015
Quelle élégance ! Ce bandol vous attaque tout en finesse, en retenue, avant de livrer les arômes puissants du mourvèdre, cépage roi de l'appellation. La longueur en bouche égale sa longévité potentielle dans votre cave. **33 €.**
Tél.: 04-94-90-12-73.

Domaine des Béates, vin de France, «Terra d'or», rouge, 2011
La dénomination «vin de France» ne dit rien du soleil qui baigne cette cuvée. Des fruits rouges et jaunes en pagaille, une belle complexité pour ce vin issu de vieilles vignes. A carafé ou à faire attendre jusqu'à une vingtaine d'années. **68 €.**
Tél.: 04-42-57-07-58.

Domaine de Trévallon, IGP alpilles, rouge, 2015
Quelle douceur... La fraîcheur du relief des Alpilles accompagne magnifiquement l'expression des deux cépages retenus (syrah et cabernet-sauvignon) pour cette cuvée de référence. Faites-vous violence pour l'attendre, vous ne le regretterez pas. **70 €.**
Tél.: 04-90-49-06-00.

RHÔNE

Domaine Galus, costières-de-nîmes, «Cuvée G», rouge, 2016
Cette cuvée parvient brillamment à être à la fois savoureuse et boisée. Derrière des arômes de romarin, on trouve un vin juteux, tendu de très élégants tanins. On devine la bonhomie du grenache mais il est bien sanglé et seul son sourire est large. **12,50 €.**
Tél.: 04-66-22-88-37.

Château Mourgues du Grès, costières-de-nîmes, «Terre de feu», rouge, 2015
Un délice aromatique, confiture de fraise, réglisse et un peu de cannelle. Surtout, on l'aime car il parvient à dompter sa puissance en souplesse, et nous transporte sans jamais cogner ni nous écraser. Charmant. **13,50 €.**
Tél.: 04-66-59-46-10.

Le Clos des Saumanes, côtes-du-rhône-villages gadagne, «Vieilles Vignes», rouge, 2015
Tant de fraîcheur en attaque, voilà qui le distingue de la masse. Côté arômes, on retrouve de la mûre, des parfums de garrigue. Et