

Chassez le naturel, il revient au galop

28 février 2014 | Jean Aubry | Vin



Photo : Christian Tremblay
Élyse Lambert

(5) à boire d'ici cinq ans
(5+) se conserve plus de cinq ans
(10+) se conserve dix ans ou plus
© devrait séjourner en carafe
★ appréciation en cinq étoiles

«Le vin nature est à l'univers du vin ce que les tatouages sont à la peau des chefs de restaurant », me confiait cette

semaine la sommelière-consultante Élyse Lambert. Une formule qui a le mérite de creuser le bon sillon ! Est-ce à dire que l'apparition plutôt récente, en restauration, de ces vins très tendance, est à l'image de chefs dont la respectabilité culinaire repose sur des kilomètres de délire épidermique, trouvant leur aboutissement suprême dans ce laconique mais toujours très émouvant « *J'aime maman* » ? Des heures de plaisir bien tassé en perspective pour l'ethnologue du futur appelé à décoder la tendance.

Tendance, que ce vin nature, que ce vin issu de l'agriculture biologique, de l'agriculture biologique dynamique, ou encore que ce fameux vin orange (macération prolongée sur peaux de raisins blancs) qui, après le blanc, le rosé et le rouge, mouille et vient mourir aujourd'hui sur toutes les lèvres ? « *Ce n'est pas pour moi un argument de vente prioritaire* », raconte la sommelière, gagnante, entre autres distinctions, du Concours Meilleur Sommelier des Amériques. « *Je préfère d'abord parler qualité, puis cerner ensuite le goût des gens en les accompagnant vers le meilleur accord vin et mets possible. Mais à savoir si c'est parce que le vin est bio que c'est nécessairement bon, ma réponse est non. Sans compter que tu perds la notion de terroir, de cépage, avec des vins qui tendent à se ressembler. Heureusement, il arrive aussi que des techniciens hors pair, tel Olivier Zind-Humbrecht en Alsace, réussissent par ailleurs à sublimer terroirs et cépages avec le bio.* »

Isabelle Legeron, *Master of Wine* (MW), qui citait en 2011 dans la chic revue anglaise *Decanter* ses collègues David Gleave et Tim Atkin, eux aussi MW, sur la pertinence des vins bios, en arrive à la même conclusion, et je traduis : « *Il demeure important que l'expression variétale couplée à l'origine, le terroir, soit maintenue. Mais la grande majorité des vins nature testés arrivent rarement à exprimer pleinement l'une ou l'autre de ces réalités* » (Gleave), sans compter que « *les amateurs de vins nature pardonnent trop souvent ces fautes qui, d'ailleurs, n'ont rien à voir avec une vinification sérieuse ou avec le terroir* », de relever pour sa part Atkin. En d'autres mots, et pour revenir à Élyse Lambert : « *Je préfère, et de loin, un vin classique qui est bon à un vin nature qui ne l'est pas.* »

Effet de mode ou pas, la tendance actuelle en hausse pour ces vins d'un naturel troublant, pour ne pas dire désarmant, donne l'impression de vouloir jeter le bébé avec l'eau du bain, même rempli de champagne millésimé. Comme si les adeptes du bio (dont certains extrémistes) balayaient du revers de la main 50 ans de progrès oenologiques qui, ne leur en déplaise, ont tout de même permis à des vins obscurs, grossiers et sans histoire à se mettre en lumière avec plus de civilité, tout en se taillant une place sur la planète vin. Les vins dits « nature », oranges, issus de l'agriculture biologique ou de l'agriculture biologique dynamique, cherchent-ils noise pour autant à ces autres « classiques » issus de la culture

raisonnée, une espèce de querelle entre anciens et modernes ?

Sans vouloir verser dans la nostalgie bonbon, il faut se souvenir qu'il se faisait tout de même du vin en Géorgie 4000 avant J.-C., un vin forcément nature, biologique ou encore orange parce que les puissants lobbys de l'industrie chimique n'étaient tout simplement pas encore cotés en bourse. Des vins à la va-comme-je-te-pousse qui seraient aujourd'hui proprement imbuables selon nos standards de goût. La différence avec ces mêmes vins, mais vinifiés aujourd'hui ? Dans les meilleurs cas, des bijoux de franchise, d'éclat et de transparence mais aussi, à l'inverse, de soupes blêmes et infâmes aux saveurs de bave de pieuvre (!) et de... de... allez, ne tournons pas autour de la cuvette, de crotte. Chassez le naturel...

Personnellement, quand on me serine qu'il faut aider Hercule à nettoyer les écuries d'Augias pour ultimement saisir la singularité du vin nature, eh bien, je me dis que je vais rester à la maison avec un bon verre de lait et que je passe mon tour ! À ce chapitre, et comme dans toutes disciplines, il y a de bons et de mauvais vigneron. Ajoutez le fait qu'il n'y a actuellement aucun cahier des charges précis ni accréditation officielle commune chapeautant l'élaboration des vins nature, et voilà la porte grande ouverte à tout et surtout à n'importe quoi.

Certaines instances, par exemple du vin bio, permettent le levurage au chai (ensemencement de levures sélectionnées au moût avant fermentation), d'autres non, alors qu'est toléré par l'Association des vins naturels l'ajout de 30 mg/litre de sulfites pour les rouges, tandis que le maximum imposé par l'Union européenne est de 150 mg/litre, toujours pour ces mêmes vins rouges. D'autres vigneron qui se réclament de « nature » ou de « bio » n'hésitent pas à rejoindre les équilibristes du Cirque du Soleil pour mieux vibrer sur la corde raide du zéro soufre par litre, une approche qui exige un sans-faute, de la vigne au verre.

Il demeure que ceux qui réussissent ce sans-faute méritent d'être encouragés haut la main. Et ils sont nombreux. Un exemple parmi d'autres ? Ce **Palistorti di Valgiano 2010** (25,85 \$ – 897678 (5 +)*** ©) de Laura di Collobiano et de son oenologue Saverio Petrilli. L'équipe accompagne ici la nature au lieu de lutter contre elle depuis 1997, empruntant les « outils » d'une approche en agriculture biologique dynamique où la biodiversité du vignoble de 20 hectares culmine dans un environnement fécond en micro-organismes de toutes sortes.

Un rouge toscan issu de jeunes vignes qui respire, pulse et vit, avec ce fruité très net qui met en appétit tout en rassasiant dans la foulée : l'archétype du beau vin. Précédez-le du revigorant blanc **Épaulé Jeté 2011** de Catherine et Pierre Breton (19,80 \$ – 12103411 – (5)***) et vous voilà en selle pour le grand galop. Sans les pommes de routes... naturellement.

Note : deux places encore disponibles pour la dégustation des chardonnays aux Amis du vin du Devoir, le lundi 3 mars prochain.

Jean Aubry est l'auteur du *Guide Aubry 2014. Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$.*