



Vinexpo 2019

Défi. Avec pour thème « L'impact du changement climatique sur la filière vin et spiritueux », la 20^e édition de Vinexpo du 13 au 16 mai prochain à Bordeaux, s'ouvrira au grand public. Autre ambition : relever (enfin) la concurrence de ProWein (Allemagne). ■



France

Concurrencée. Selon une étude de Sopexa, les vins français restent en tête de la demande sur le marché à l'étranger. Mais ils sont désormais fortement concurrencés par les vins italiens qui les talonnent ainsi que par les vins espagnols. ■



Culturel

Succès. Entre le retour à la loi Evin et le potentiel économique et culturel du vin, le gouvernement semble embarrassé dans un mouvement du « en même temps ». Le succès populaire de la Cité du vin et des autres espaces muséographiques ne témoignent-ils pas d'un intérêt populaire ? ■

Magazine

Nature, vivants et bons

Ancestral

Version ultime du combat contre la chimie et l'interventionnisme, le vin nature acquiert ses lettres de noblesses. Un retour au goût originel pas toujours simple !

Jean-Yves Vif

Nature, naturel, vivant : les mots remplissent allègrement les flacons d'un vin en pleine séduction non sans difficulté de définition, d'interprétation. Et de rupture avec le goût formaté.

■ **Définition.** En l'absence de certification et labellisation, considérons que le vin nature ou naturel, est un vin sans intrants, ni souffre ajoutés, tant dans la vigne qu'au chai. Nous partons du cahier des charges de l'agriculture biodynamique auquel s'ajoutent de nouvelles contraintes telles une fermentation avec des levures indigènes, le tout avec un minimum d'intervention, un grand respect des sols, des cépages, du ciel et la vie du jus.

■ **Interprétation.** Les premiers pas du retour à cette pratique ancestrale ont parfois livré des vins comportant des défaillances, certains même victimes d'élevages compliqués : odeurs de pourriture, gaz trop fréquent, voire défauts olfactifs admis par le plus ardent militant de cette viticulture. « Ce



n'est pas parce que l'on veut faire du vin nature que l'on sait le produire et qu'il mérite d'être bu », relève Michel Lafarge, émérite artisan de Volnay dont le Clos des Chênes s'épanouit dans le temps à l'égal d'un chêne.

« les grands vins ne pourront plus être associés au traitement chimique »

« Le respect de la vigne et du vin exige un minimum d'interventionnisme humain mais un maximum de savoir-faire ». Non sans quelques divergences de vue avec les biodynamistes, l'arrivée de vigneron expérimentés, nombreux en Alsace, désormais dans tous les vigno-

bles, tout comme la feuille blanche que s'impose une surprenante nouvelle génération, se retrouvent sur une volonté : « les grands vins ne pourront plus être associés au traitement chimique, particulièrement au glyphosate ».

■ **Goût.** « Au début, c'est l'histoire d'une exigence » selon Nicolas Joly qui a fait de la Coulée-de-Serrant un grand cru blanc du Val-de-Loire mondialement reconnu. Alors comment définir un bon vin ? Ce n'est pas la bonne question : « on ne goûte jamais bon en se demandant si c'est bon. La vérité du goût, base d'une AOC, a été anéantie par la législation et l'agriculture moderne ! Une fois la vigne affaiblie par la chimie, on a inventé la technologie de cave pour fabriquer un goût » ! Pour expliquer la large palette gustative, Nicolas Joly préfère

le terme de « vins vivants », cette nouvelle « famille » qui, à chaque millésime, bouscule la hiérarchie bien rassurante des appellations et classements. « On croque le raisin et le jus vit sous le bouchon » affirme Sylvie Augereau, vigneronne et journaliste.

■ **Bouche.** Finies les expressions florales grossièrement séduisantes venues de levures qui livrent banane et fruits exotiques à la manière de la standardisation imposée par l'industrie agroalimentaire avec ses yaourts fades qui ne jaunissent plus.

Certes le retour au jus de raisin peut surprendre ! Alors convient-il de retrouver la simplicité de la dégustation, celle du fameux bourguignon Henri Mayer dont les vieilles bouteilles flambent dans le monde : « le vin n'est pas fait pour être reniflé mais pour être bu » ! ■

Zernott : le grand pas de Menetou à l'Escalette

Delphine et Julien affectionnent les vins francs et précis. Alors ils subliment leurs vieilles vignes baignées de lumière du Pas-de-l'Escalette dans l'Hérault.

À force de ténacité, Delphine et Julien Zernott ont en quinze ans, fait de leur domaine un fleuron du Languedoc, précisément des « Terrasses du Larzac ». Après ses classes dans la maison berrichonne, Henry-Pellé à Menetou-Salon où il croise le saint-pourcinois Julien Nebout, le couple plante son projet à deux pas de Lodève et de l'A75, où le potentiel n'était pas pleinement révélé.

Fraîcheur de l'altitude

Carignan, grenache gris et grenache noir seront préservés

dans ce vignoble où la fraîcheur de l'altitude (400 m) sous le Larzac devient un atout en ces temps de réchauffement.

En blanc, après les Clapas, Mas Rousseau 2016 fin et long délivre une belle interprétation d'un carigan. En rouge « Les Petits pas » sont une entrée de gamme friande et régulière avec un bon rapport qualité prix qui permet de croquer dans ce fameux goût du jus (*voir ci-dessus*). « Les Clapas » 2016, digestes comme tous les vins du domaine, constituent une expression équilibrée tandis qu'avec le « Grand Pas » on monte en gamme avec les caractéristiques d'un grand vin sur fond de complexité que ne



DELPHINE ET JULIEN. Unis pour le meilleur du vin. DR

dément par leur ami et illustre vigneron, Olivier Jullien de Jonquières. Dernier né, « Les Friays » bluffent par leur caractère dense et soyeux. Et surtout ne passez pas à côté du vin de Madame « Le Pas de D ». Signe des grands vigneron, la gamme qui s'élargit au fil des années sur les magnifiques terrasses, gagne en fraîcheur et longueur. ■

➔ **Références.** Domaine du Pas de l'Escalette, Le Champ des Peyrottes 34700 Poujols. Tel. 04.67.96.13.42. Rouge 16 ha, Grenache, Carignan, Syrah, Cinsault. Blanc 2,5 ha. Blanc : Clapas 2016, 23€ ; Mas Rousseau 2016, 29€. Rouge : Languedoc Les Petits Pas 2017, 12€ ; Terrasses du Larzac, Le Grand Pas 2016, 27€ ; Terrasses du Larzac, Les Clapas 2016, 15€ ; Terrasses du Larzac Le Pas de D 2016, 20€ ; Terrasses du Larzac Les Friays 2016, 38€.

HUMEUR

Rencontre

Navigation efficace, rapidité de livraison, offre illimitée : les sites de vente de vins en ligne redoublent d'innovation. Sur fond d'arrivée à risque de la finance dans le secteur, ils se multiplient et se spécialisent pour permettre de trinquer dans la grande cave mondiale. Attention cependant à ne pas oublier le vigneron et le caviste pour de premières gorgées de dégustation, méthode incomparable d'approche d'un vin dans son millésime, ou de la découverte de nouveaux vigneron avec leurs différentes cuvées. Le vin se déguste moins sur une hiérarchie de catalogue qu'un verre à la main. Il se déniche et s'apprécie à partir de la rencontre entre sa typicité et la diversité des amateurs. Il se boit !

J.Y. Vif

LE CONSEIL

RÉGIS BOURGINE

Caves de la Halle, Avallon.
03.86.34.44.06.



Côteaux Bourguignon 2017, cépage Sacy, 9,50 €. Cépage quasiment disparu, Céline et Frédéric Gueguen en tirent le meilleur. Léger, frais, tendu mais subtilement fruité et élégant. Parfait sur des escargots ou pour accompagner les gougères.
Vézelay 2017, Domaine des Faverelles, Nez de Muse, 13,50 €. La naissance d'une appellation ! Nez fruité et complexe, bouche fraîche mais pleine. Enveloppe soyeuse et « vibrante », donne envie de cuisiner des ris de veau.
Chablis 1^{er} cru Mont de Milieu 2016, Domaine de l'enclos, 29,50 €. Le premier millésime commercialisé par ce domaine est un coup de maître. Nez sur les fruits blancs, bouche grasse et volumineuse mais avec une belle tension typique du chablisien. Finale longue et délicatement épicée.