

LE GOÛT  
DU VIN

# Des vins plus vrais que nature

Arômes étonnants, robes troubles, étiquettes bariolées, les vins nature ou naturels attirent autant qu'ils effraient. Entre retour aux sources et nouvelle tendance, voici quelques clés pour tout comprendre, ou presque.

TEXTE ALICIA DOREY

**P**our la plupart des amateurs, les vins « nature » semblent échapper à toute définition, tant leurs profils varient en fonction des régions et des vigneron. Phénomène de mode imbuvable pour les uns, véritable religion pour les autres, ils constituent l'un des sujets viticoles les plus passionnants du moment. Bien que leur production soit très peu encadrée, essayons d'en donner une description simple : il s'agit de vins cultivés en agriculture biologique, puis vinifiés sans aucun ajout d'intrants chimiques - même si certains vigneron ajoutent une larme de sulfites afin de stabiliser leurs vins lors de la mise en bouteille, ces cuvées appartiennent tout de même à la famille des vins nature, au sens un peu plus large du terme.

## QUELQUES IDÉES REÇUES SUR LE VIN NATURE

### C'est une nouvelle mode

Pas vraiment. Il faut se rappeler qu'avant l'arrivée de la chimie en viticulture au milieu du <sup>xx</sup>e siècle, le vin était ce qu'il n'aurait jamais dû cesser d'être : du jus de raisin fermenté. Autrement dit, le vin conventionnel n'est en réalité qu'une parenthèse désenchantée de l'histoire viticole, et l'on assiste aujourd'hui à une véritable renaissance d'une agriculture plus respectueuse des sols et du vivant.

### Vin nature et vin bio, kif kif bourricot

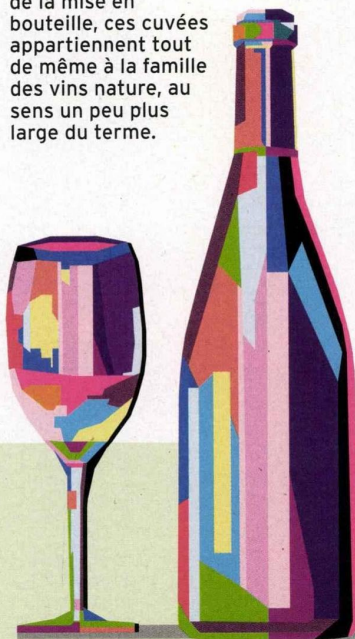
Ce n'est pas tout à fait exact. Si un vin nature est forcément bio, un vin bio n'est pas forcément nature, puisque le label valide seulement la culture de la vigne, et non les 1001 artifices qui peuvent ensuite être incorporés en cave. Méfiance, donc, et n'hésitez pas à vous montrer curieux ou à demander conseil.

### Il ne contient pas de sulfite

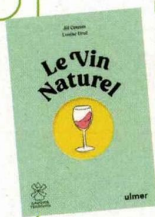
En réalité, le vin contient naturellement des sulfites. On en trouve d'ailleurs dans une très longue liste d'aliments : les fruits secs, les jus de fruits, le vinaigre, les confitures et même les sachets de salade découpée. Pourtant, les tartines ou les batavias ne déclenchent pas de diatribes anti-sulfites. Alors pourquoi les sulfites ont-ils aussi mauvaise réputation dans le monde du vin ? Cela date de l'époque où les vigneron avaient tendance à avoir un peu la main lourde en la matière. Aujourd'hui, grâce au mouvement du vin nature et au progrès des connaissances en viticulture et vinification, les bons vigneron n'essaient pas de protéger leur vin davantage que ce qui est nécessaire.

### Il ne se conserve pas

Il est souvent reproché aux vins nature de ne pas être destinés à la garde. Des vins de copains, trop instables pour se bonifier avec le temps. Pourtant, tout comme les vins classiques, plus ils ont de matière, d'acidité et de complexité, plus ils ont de quoi vieillir tranquillement en cave. Si vous avez déjà eu la chance de goûter à des vins d'avant-guerre et que vous les avez trouvés délicieux, rappelez-vous qu'à l'époque, la grande majorité étaient nature...



## LES OUTILS INDISPENSABLES POUR BIEN COMMENCER

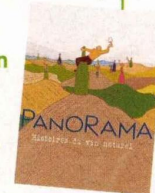


**UN LIVRE**  
*Le Vin naturel*, de Jill Cousin et Louise Drul. Un petit opus reprenant le b.a.-ba du vin nature. Définitions, cépages, conseils pour choisir la bonne bouteille, la déguster, la conserver... Un indispensable, au format boîte à gants. éditions Ulmer, 96 p., 12,90 €.

**UNE APPLICATION**  
*Raisin*. Créée en 2016, une appli fort malinge dédiée au vin nature, qui réunit aujourd'hui plusieurs centaines de milliers d'utilisateurs. Des milliers de vigneron, restaurants, bars à vins et cavistes géolocalisés en temps réel, et ce, aux quatre coins du globe.



**UN FILM**  
*Panorama*, de Nicolas Desdouts. Sorti en salle le 27 janvier, ce documentaire sans langue ni arômes de bois revient sur plusieurs décennies d'histoire du vin naturel, dévoilant avec brio un monde hétérogène, complexe, et encore victime de nombreux préjugés.



## TROIS VINS NATURE POUR FAIRE LA FOIRE

Les foires aux vins sont l'occasion de racheter les bouteilles qu'on aime et d'en découvrir de nouvelles. Nos astuces pour acheter malin, au naturel.

**Jouez les Sherlock Holmes.**  
Épluchez les catalogues des différentes enseignes, scrutez la presse spécialisée en vins nature, et menez l'enquête en amont avant de faire une razzia sur des promotions qui n'ont d'alléchantes que le nom !

**Méfiez-vous des lots et médailles.**  
Le système des médailles ayant son revers - demandez-vous pourquoi aucun grand cru n'en arbore -, préférez les vins plus humbles et vendus à l'unité, quitte à en acheter une bouteille « test » pour goûter.

**Sortez des AOC**  
En raison de leur côté rebelle, les vins nature optent souvent pour la sobriété de l'appellation vin de France. Si cette démarche rend l'ensemble du marché moins lisible, elle a le mérite d'ouvrir de tous nouveaux horizons.

### 3 CAVES EN LIGNE

**PETITESCAVES.COM**

La plus complète, avec une sélection de cuvées pour débutants.

**CAVEPURJUS.COM**

Le meilleur rapport qualité-prix, avec des pépites accessibles à moins de 10 €.

**MAREEHAUTE.VIN**

La plus pointue, pour ceux qui voudraient tout de suite passer à la vitesse supérieure.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



**MAS AMIEL - PUR SCHISTE 2022.**  
La générosité des côtes-du-roussillon, aux arômes de cassis, de rose et de poivre noir. 9,90 € chez Intermarché du 5 au 24 septembre 2023.



**DOMAINE JO LANDRON - LA LOUVETERIE 2020.**  
Un muscadet en équilibre sur la finesse et la rondeur, idéal pour des envies d'été indien autour d'un plateau d'huîtres. 10,30 € sur [iDealwine](#) du 12 septembre au 3 octobre 2023.



**DOMAINE CATHERINE ET PIERRE BRETON - LES BEAUX MONTS 2021.**  
Un chinon beau comme un camion, croquant de baies rouges et d'épices, pour glisser vers l'automne. 15 € sur [Millesimes.com](#) du 12 septembre au 2 octobre 2023.