

Tout ce qu'il faut savoir sur les vins BIO et naturels

Par Aveine Le jeudi, novembre 29, 2018



Dans l'exploration des nouveaux mondes du vin, nous faisons un arrêt sur la question des vins dits « **natures/naturels** » et **bio**. En effet, si cette question fait l'objet de débats depuis plus d'un siècle, ces vins rencontrent aujourd'hui un succès certain avec la montée des préoccupations en matière de santé et de développement durable. Retour sur l'**histoire des vins BIO et naturels**, et état des lieux aujourd'hui.

Rappel historique : la révolte des gueux en 1907

Aussi connu comme la « **révolte des vignerons du Midi** », ce mouvement de manifestations des viticulteurs du Languedoc-Roussillon marque un tournant de l'histoire de notre pays et, éventuellement, du vin naturel.



Place de La Comédie à Montpellier, Le 09 juin 1907

À un moment où le phylloxéra envahit les vignobles de France, le gouvernement fait voter la loi du 17 juillet 1880. Celle-ci va faciliter l'ouverture massive des débits de boissons. Et cela se sera pas sans conséquence.

En effet, la chute de la production locale qui a suivi favorisera l'importation massive des vins d'Algérie et, pire, la fabrication de vins falsifiés. Plusieurs techniques de fraude sont alors utilisées : le mouillage (ajout de l'eau au vin), le coupage (mélanges de vins entre eux), l'élaboration de vin à base de raisins secs de Corinthe ou d'autres fruits fermentés et colorés, fabrication de vin à base de sucre, sans raisin.

En 1907, c'est la crise tant redoutée. La misère frappe de plein fouet le Languedoc-Roussillon. L'importation massive des vins d'Algérie, la chaptalisation et la surproduction font partie des raisons de ce marasme économique.

À Montpellier notamment, on enregistre entre 600 et 800 000 personnes qui se rassemblent sur la Place de la Comédie. Parmi les revendications scandées par la foule, on entend : « VIVE LE VIN NATUREL, GUERRE AUX FRAUDEURS ! ». Cela poussera le Gouvernement à promulguer la **loi du 29 juin**, renforcée par celle du 15 juillet protégeant le vin naturel contre les vins trafiqués.

111 ans plus tard, les vins BIO et naturels

Aujourd'hui, Les fraudes du vin sont interdites et les trafiquants fermement sanctionnés par la Loi. Toutefois, d'autres considérations existent. Les questions environnementales et de santé publique sont aujourd'hui prioritaires pour beaucoup.



Labels Agriculture Biologique



Labels Agriculture Biodynamique



Associations Vin nature



La viticulture française utilise de nombreux produits phytosanitaires. Les herbicides, Les insecticides, Les fongicides, Les engrais ont une place importante dans le processus de production.

Tout ceci ne manque pas d'interpeller les consciences des producteurs et des consommateurs. Ils aspirent à des produits viticoles de moins en moins chimiques. On parle des vins bio, biodynamiques et naturels.

À ce propos, **IdealWine** a produit une **analyse** intéressante de ces concepts qui sont, rappelons-le dans l'air du temps. Dans cet article, on peut lire que les vignerons producteurs du vin dit « nature » répondent à une demande globale qui puise ses origines dans le fait que les consommateurs se soucient de leur santé et de la qualité des produits qu'ils consomment au quotidien. Cependant, même si cela rassure quelque peu les consommateurs de se dire que leur vin « se fait dans le respect le plus total de la nature », cela ne signifie pas grand-chose concrètement. Pour cela, il aurait fallu être transparent sur les différents ingrédients utilisés entre la récolte du raisin et la mise en bouteille. Aussi, le blog affirme que « c'est donc la présence du soufre qui est la question centrale et discriminante du vin nature ».

3 concepts

Cela nous permet de vous dresser un tableau récapitulatif des caractères de différenciation des 3 concepts :

- Le vin biologique ou BIO bénéficie d'une certification officielle (AB pour agriculture biologique). Celle-ci garantit le raisin, a été produit sans recours à des produits chimiques de synthèse. Les vins labellisés AB ont donc été soumis à une analyse selon un cahier des charges respectant la réglementation européenne en vigueur. Depuis peu, la certification AB propose de restreindre les intrants dans le processus de vinification.
- La certification biodynamique est un peu plus étendue dans son champ d'application. Cette méthode vise à optimiser le rendement des sols par l'utilisation d'infusions à base de plante. Il s'agit d'un système de production équilibré plante/sol/environnement, prenant en compte l'influence des forces du ciel et la terre. Les certifications Demeter et Biodyvin garantissent la qualité de la production selon un cahier des charges agréé par la réglementation européenne, garantissant une dose de soufre plus basse que les vins BIO.
- Le vin dit « nature/naturel » n'est pas labellisé par un organisme officiel de certification. Aucune réglementation ne garantit donc l'utilisation de cette expression. Toutefois, cette appellation pousse la logique encore plus loin. En effet, elle ne tolère qu'une très faible quantité de soufre (voir [Association des vins naturels](#)). Les producteurs de vin naturel revendiquent une méthode « pure » de fabrication de vin. Ce qui soulève de nombreux débats entre producteurs et fonctionnaires sur la question.