

Pour aimer le vin autrement

LE VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EST DEPUIS QUELQUES ANNÉES EN PLEINE PROGRESSION. DÉCOUVERTE DE NOS DERNIERS COUPS DE CŒUR.

Pour s'y retrouver

Les vins biologiques...

... N'existent pas! Il serait plus exact de parler de «vins issus de raisins cultivés biologiquement». Une agriculture qui interdit l'usage d'herbicides et de pesticides de synthèse et qui utilise, notamment, des composts naturels. Selon les organismes certificateurs, une dose de sulfite (soufre ou SO₂) est cependant autorisée lors des vinifications, moins importante cependant que pour les vins traditionnels.

Les vins biodynamiques

Ils sont élaborés selon les préceptes d'un philosophe autrichien du début du 20^e siècle, Rudolf Steiner. Si les vins sont également produits avec des raisins bios, la démarche ici va plus loin. On utilise en plus des préparations particulières comme des décoctions et des tisanes, afin d'enrichir le sol et la plante. Mais il s'agit toujours de préparations totalement naturelles. De plus, durant toutes les étapes de l'élaboration du vin, le producteur tient compte de la position et du rythme des planètes. On ne le sait pas toujours, mais certains des plus grands vins sont issus de cette méthode, comme le célèbre Domaine bourguignon de la Romanée Conti.

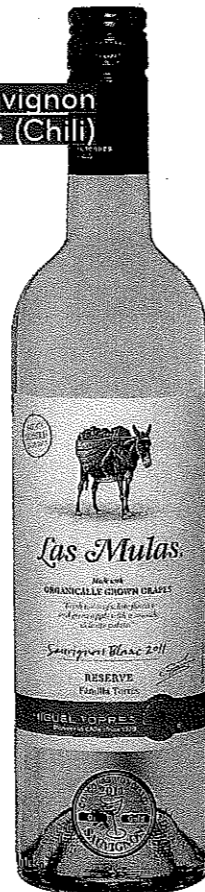
Les vins naturels

Ils se veulent les plus purs possible, produits sans chimie de synthèse, ni à la vigne, ni à la cave. Un seul est autorisé, mais à très faible dose, c'est le soufre. Certains toutefois n'en ajoutent pas... Avec les risques que cela peut comporter. Il n'existe toujours pas de certification officielle pour ces vins.

Las Mulas, sauvignon reserve 2011, Torres (Chili)

Dans la vallée centrale, au sud de Santiago, la famille (espagnole) Torres, bien connue, a été précurseur européen de la viticulture dans ce pays. Portant le nom d'un animal emblématique (la mule, qui transporte les raisins à la cave), voilà un sauvignon blanc marqué par ses évocations de fruits tropicaux et une touche citronnée.

Belle fraîcheur en bouche pour un vin bio désaltérant. Ce qui n'est pas péjoratif.
 > Avec des gambas grillées, du saumon cru gravlax, des moules.
 > A boire entre 8 et 10 °C.
 > Chez Colruyt, 6,49 €.



Château des Biscarrats, lalande-de-pomerol 2010

Le cépage merlot domine dans l'assemblage de ce vin de Bordeaux bio. Elevé en partie en barrique, il se montre plus fin, davantage en élégance et sur le fruit que le millésime précédent, plus concentré. Une certaine fraîcheur relevée par des notes de fruits rouges (cerise).

> Avec une omelette aux champignons des bois, un rôti de veau.
 > A boire vers 16-17 °C.
 > Chez Colruyt, 9,95 €.

Vinum du Château La Colombière, fronton 2010

Une appellation confidentielle située au nord de Toulouse et connue pour ses vins rouges issus d'un cépage rare, la négrette. Philippe et Diane Cauvin, vigneron amoureux, sont en biodynamie depuis 2006. Ils nous proposent ce vin joyeux, au caractère fruité, léger, glissant. Quel vrai bonheur!

> Pour accompagner des plats tels que des cassoulet, daube de bœuf ou magret de canard.
 > A boire un peu frais (14-15 °C) et dans les 2-3 ans.
 > Chez Rob, boulevard de la Woluwe 28, 1150 Woluwe-St-Pierre, 7,20 €.



Causse Marines, Peyrouzelles, gaillac 2010

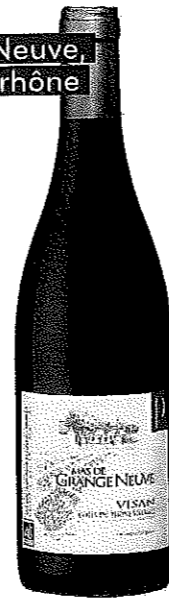
En culture biodynamique, ce domaine du Sud-Ouest français assemble pour ce rouge un peu de tout. Lisez, quelques vieux cépages de la région (braucol, duras) et aussi la syrah. Cette cuvée a faiblement produit et séduit par sa souplesse, ce côté frais, friand et joyeux. On y retrouve des notes de violette et de petits fruits noirs (cassis). Délicieux.

> Avec un confit de canard et une salade verte.
 > A boire vers 16 °C.
 > Chez Rob, boulevard de la Woluwe 28, 1150 Woluwe-St-Pierre, 8,70 €.

Mas de Grande Neuve, Visan, côtes-du-rhône Villages 2010

Un rouge de la vallée du Rhône (le vignoble est situé dans la fameuse Enclave des Papes), bio et sans soufre ajouté. Vin généreux, riche, concentré, produit avec les cépages grenache (60 %) et syrah (40 %). Des fruits noirs mûrs et une touche épicée en finale. Très gourmand.

> En compagnie d'un gigot d'agneau, d'une daube aux olives.
 > A boire vers 16 °C.
 > Chez Delhaize, 11,49 €.



Château Moulin d'Auguste, bordeaux (rouge) 2009

100 % cépage merlot pour ce rouge bordelais rond et sur le fruit. Nous sommes donc loin des 2009 classiques souvent très (trop?) concentrés. Pour amateurs de rouges de cette appellation plutôt tendres et souples que riches et super extraits. Fruité charmeur et texture presque soyeuse.

> Sur le plateau, des fromages peu corsés: saint-nectaire, camembert, coulommiers.
 > A boire vers 16 °C.
 > Chez Delhaize, 6,69 €.



Château de la Pierre, soufre ajouté, régnie 2009

Le plus jeune des crus du Beaujolais est fringant et offre son fruité irrésistible. C'est le cas de ce 2009, merveilleux millésime notamment dans cette région. Il est totalement exempt de soufre depuis la vendange jusqu'à la mise en bouteille. En bouche? Un vrai panier de petits fruits mûrs. On pourrait même parler d'une certaine opulence, rare pour le cépage gamay.

Un deuxième verre? Bien volontiers.
 > Avec, pour ceux qui l'apprécient, une andouillette. Ou encore une viande blanche.
 > A boire autour des 14 °C.
 > Chez Colruyt, catalogue des grands vins (ColliShop), 8,95 €.

